



Universidad Autónoma del Estado de México Centro de Investigación y Estudios Turísticos y Gastronómicos



Trabajo Terminal de Grado

**Chumiate: historia, valorización y su reinterpretación como elemento
identitario de la gastronomía de Otzolotepec, Edo. De México**

Presenta:

Lic. En Gastr. Luis Enrique Guzmán Galindo

MAESTRA EN GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL MEXICANA



Dirigido por:

Dr. en H. A. Ricardo Hernández López (Director)

Dr. Héctor Favila Cisneros (Codirector)

Dr. Andrés López Ojeda (Tutor)

25 de octubre del 2025



Resumen

El presente documento muestra aquellos elementos que conforman la producción del chumiate en el municipio del Ocotlán, siendo piezas que contribuyen a su preservación y difusión del *saber-hacer* de este elemento gastronómico regional entre los pobladores de la zona, así como para los visitantes.

Esto se aborda desde los componentes que se consideran importantes en la educación patrimonial, partiendo por la parte histórica, relevancia para las familias productoras al igual que su relación con la municipalidad, y finalmente la reinterpretación que tiene en la gastronomía. En la primera fase del proceso de esta investigación se abarcará la importancia de los licores en la historia y en la sociedad, la metodología que se siguió, así como los instrumentos que se utilizaron al momento del trabajo de campo.

La segunda fase, la difusión del valor que tiene el licor en el municipio, para dar paso a las herramientas de la educación patrimonial con el objetivo de abarcar a los productores y a la población en general. Se iniciará con la sección de los resultados, en donde se recopila su localización geográfica, historia, geografía, tradiciones, gastronomía, historia de las familias productoras, esto para una mejor visualización de que elementos son los que rodean al chumiate en Ocotlán.

En la tercera fase será el acercamiento a las personas, en el cual se observa la interacción de los materiales utilizados para la difusión para su valoración en la feria anual del helado artesanal y chumiate del 2025, siendo estas herramientas visuales, un acercamiento de los productores y consumidores, y un mini recetario para los visitantes, en el cual se abarcan bebidas, salsas y postres. Esto a través de la dirección de cultura, educación y turismo del municipio de Ocotlán.

Por último, la fase final, se realiza una discusión y conclusión de los alcances obtenidos, respecto a los objetivos planteados

Palabras Clave: Licor artesanal; Educación Patrimonial; Chumiate; Valorización; Gastronomía.



Summary

This document shows those elements that form the “Chumiate” production at the *Otzolotepec* municipal town, being these elements key pieces that contribute to the safeguarding and diffusion of the “knowhow” in the process of this gastronomical contribution to the region among the citizens of the area, as well as the tourists.

This aspect is explored from the components that are considered important in the patrimonial education, starting from the historical weigh, the importance in the lives of the producing families in its relationship with the township and lastly the reinterpretation given in the gastronomical view. At the first stage of the investigation process the historical and social importance of liquors, the scientific method followed as well as the investigative tools used at the time of the field research will be explored.

At the second stage, the broadcasting of the value that this liquor holds for the municipal town, to introduce the patrimonial educational tools with the objective of reaching both the makers and general population will be approached. This step will start with a selection process of the results that gather the geographic localization, history, traditions, gastronomy and the producing families’ story in order to have a better view of the elements that surround “Chumiate” in *Otzolotepec*.

The third stage will cover the involvement with the people where it can be seen the interaction they have with the materials they use to be able to share this in order to attain a appreciation from the people at the annual fair of “Helado artesanal y Chumiate” 2025, being this visual tools, an approach to both makers and consumers; Also a mini cookbook that contains beverages, sauces and desserts will be offered to visitors. This strategi will be given trough the office of “Dirección de Cultura, Educación y Turismo” from the municipal town of *Otzolotepec*.

Lastly, in the last stage, a discussion and a conclusion of the reaching results in contrast with the set objectives will be reported.

Key words: traditional Liquor, Patrimonial Education, *Chumiate*, Appreciation, Gastronomy.



Índice de contenido

Introducción.....	9
Estado del arte.....	10
Antecedentes.....	10
Historia.....	12
Definición del problema.....	17
Pregunta de investigación.....	18
Justificación.....	19
Objetivos.....	20
Objetivo general.....	20
Objetivos específicos.....	20
Fundamentación teórico conceptual.....	21
Metodología.....	25
Diseño de investigación.....	25
Población y muestra.....	27
Recopilación de datos.....	27
Instrumentos de recopilación de datos.....	28
Análisis de datos.....	29
Consideraciones éticas.....	30
Limitaciones de estudio.....	30
Resultados.....	30
Otzolotepec.....	31
Territorio.....	31
Flora y fauna.....	33



Fiestas y celebraciones.....	34
Gastronomía.....	36
Resultados de las encuestas	54
Resultados de las entrevistas.....	69
Chumiateros	70
Juan Pedro G. G.....	70
Sabino Rubí	75
Reina Villavicencio Labastida	79
Socorro Gómez Sánchez	82
Griselda Téllez Palacios	85
Intervención: hacia la reinterpretación cultural del chumiate	87
Recetas que reinterpretan el chumiate	95
ACTIVIDADES PROPUESTAS	102
Discusión	108
Conclusiones	109
Anexos	111
Anexo 1. Guía de cuestionario a los habitantes de Otzolotepec.....	112
Anexo 2. Guion de entrevista a los productores	114
Anexo 3. Criterios de evaluación para el concurso de helado	116
Anexo 4. Criterios de evaluación para el concurso de helado	117
Anexo 5. Frases de los chumiateros en sus entrevistas	118
Anexo 6. Infografía, que se expuso en modo de banner.....	122
Fuentes consultadas.....	123



Índice de imágenes

Imagen 1 Ubicación y colindancias de Otzolotepec	31
Imagen 2 Productora de Chumiate Sortilegio.....	38
Imagen 3 Productor de Chumiate Licores Rubí.....	38
Imagen 4 Productora de Chumiate Licores y salsas Tecui	39
Imagen 5 Cartel del Festival cultural Ocelotl y la Feria del helado y el chumiate ..	93
Imagen 6 Programa del Festival cultural Ocelotl y la Feria del helado y el chumiate	94
Imagen 7 Recetas con utilización del chumiate de frutas en coctelería	96
Imagen 8 Recetas con utilización del chumiate de frutas en coctelería	97
Imagen 9 Recetas con utilización del chumiate de frutas en repostería.....	98
Imagen 10 Recetas con utilización del chumiate de frutas en repostería.....	99
Imagen 11 Recetas con utilización del chumiate de frutas en repostería.....	100
Imagen 12 Recetas con utilización del chumiate de frutas en salsas.....	101

Índice de gráficos

Gráfico 1 Proceso etnográfico del estudio del chumiate	28
Gráfico 2 El chumiate visualizado con la Educación Patrimonial (EP)	88

Índice de fotografías

Fotografía 1 Salida de un grupo de chalmeros de Villa Cuauhtémoc, costumbre otomí desde la Época Prehispánica. Al fondo, la iglesia de San Bartolomé Apóstol	35
Fotografía 2 Entrada de la cantina México city.....	42
Fotografía 3 Interior de la cantina México city	43
Fotografía 4 Barra de la cantina México city	43
Fotografía 5 Señora Clara Luz Santín en la 4ta feria del chumiate y el helado.....	44
Fotografía 6 La México city en la 4ta feria del chumiate y el helado	45
Fotografía 7 Chumiate de Doña Manuelita.....	47



Fotografía 8 Doña Manuelita	47
Fotografía 9 Licor de tejocote, comparación visual	51
Fotografía 10 Licor de tejocote, comparación visual	51
Fotografía 11 Licor de tejocote 1, comparación visual	52
Fotografía 12 Licor de tejocote 2, comparación visual	52
Fotografía 13 Juan Pedro García Gonzales sirviendo un siete brincos.....	70
Fotografía 14 Coctel siete brincos.....	71
Fotografía 15 Juan Pedro G. G. en la cantina La Esperanza	72
Fotografía 16 Carteles de corridas de toros en la cantina La Esperanza	74
Fotografía 17 Sabino Rubí de licores Rubí	75
Fotografía 18 Libro de la historia de la familia Rubí	76
Fotografía 19 Licores y cremas Rubí	78
Fotografía 20 licores Rubí en diferentes presentaciones	78
Fotografía 21 Señora Reina V. L.....	79
Fotografía 22 Antigua tienda y actual casa de la Sra. Reina.....	80
Fotografía 23 Licor de naranja de la Sra. Reina.....	81
Fotografía 24 Socorro G. en el mercado Ocelotl	82
Fotografía 25 Licores Sortilegio.....	83
Fotografía 26 Venta de licores en la 4ta feria del chumiate y el helado	84
Fotografía 27 Sra. Griselda Téllez.....	85
Fotografía 28 Presentación del catálogo de KARMAR.....	86
Fotografía 29 Trago paloma de chumiate	87
Fotografía 30 Mapa de los puntos de la ruta turística de Oztolotepec	91
Fotografía 31 Aplicación de los talleres y elementos gráficos en el Festival Ocelotl y feria del helado y el chumiate	103
Fotografía 32 Concurso del rey y reina del festival del helado y el chumiate	105
Fotografía 33 Concurso de los helados artesanales	106



Índice de tablas

Tabla 1 Clasificación general de Bebidas Alcohólicas	39
Tabla 2 Tabla comparativa de chumiate.	49
Tabla 3 Cronograma de actividades.....	106
Tabla 4 Recursos humanos, materiales y financieros	107



Introducción

Las bebidas son un elemento en la gastronomía que se dividen y se subdividen en varias ramas, de acuerdo, a las propiedades y objetivos que tengan, pueden ser hidratantes o alimentarias, frías o calientes, frutales, fermentadas, no alcohólicas y alcohólicas; para el caso de esta última se encuentra un amplio catálogo mundial donde cada país tiene su representante como el sake japonés, el cognac francés, el brandy español, el whiskey americano, el ron caribeño y el tequila mexicano. Sin embargo, hay un mundo aparte que nace de los destilados que son el de los licores artesanales.

Los licores artesanales se han elaborado desde hace muchos años, se les han atribuido propiedades espirituales y curativas. Son elaborados con tres ingredientes principales, que son una base alcohólica de espíritu neutro, un agente aromatizante como fruta o hierbas, y finalmente, una elevada cantidad de azúcar. En México cada uno de sus estados posee bebidas alcohólicas que los diferencian entre sí, para el caso del Estado de México se encuentran los mosquitos de Toluca, el tecui de Calimaya y la chiva del Oro.

Pero para que cada una de estas bebidas pueda obtener el “apellido” del lugar de origen hay cosas que se toman en cuenta, como la importancia de la bebida en la zona, su valor histórico y comercial, las familias productoras, pero sobre todo que los pobladores conozcan y reconozcan todos estos elementos, para el caso del chumiate que se elabora en el municipio de Oztoltepec donde antiguamente había cantinas que solo comercializaban este licor actualmente solo queda una en pie, las familias productoras continúan pero en menor alcance, se han tomado acciones para realzar este licor, pero aún se enfrentan a la falta de conocimiento histórico, de su valor en el municipio y de su poca versatilidad y envasamiento como bebida en la cocina regional.

En este estudio se abordarán estos conflictos para su solución con la ayuda de la educación patrimonial para una mejor recepción en la población del municipio. En un principio se realiza la recopilación de la historia de la producción del chumiate tanto en el municipio como en las familias más antiguas, después con la ayuda de



las técnicas de la educación patrimonial distribuir la relevancia que tiene el licor a los pobladores y productores, y finalmente darles a conocer como este elemento gastronómico puede tener una implementación en la cocina y dejar de ser visto solo como un digestivo.

Estado del arte

Antecedentes

A lo largo de la historia las bebidas alcohólicas han demostrado que el consumo del alcohol ha servido para propósitos tanto para el individuo como para la sociedad. Son elementos que fungían anteriormente como medicinas, su significado se ha deformado y ha pasado de la concepción de un alimento a una droga y finalmente a un elemento cultural con diferentes significados en cada sociedad (Babor et al., 2010).

Actualmente las bebidas alcohólicas sirven para la armonización de los alimentos, llámense vinos, cervezas, licores, cremas o destilados; cada uno tiene un significado y un propósito. Los vinos pueden servir para la celebración de un evento importante si son espumosos o de una cena romántica si son tintos; la cerveza puede acompañar a unos mariscos en la playa o un embutido en una celebración nacional, todo dependerá de la ocasión y del presupuesto (Duhart, 2019). Cada bebida tiene un rol en la sociedad.

De acuerdo con Babor et al. (2010) el consumo del alcohol en jóvenes se ha visto en aumento en las sociedades donde su ingesta es más liberal, un ejemplo sería Europa, donde anteriormente era más saludable el consumo de vino o cerveza que la del agua misma. De hecho, en la actualidad se recomienda el consumo de las bebidas alcohólicas (sin azúcar) antes que los refrescos o las aguas endulzadas (ISSSTE, 2019).

El desarrollo constante de las bebidas alcohólicas ha alcanzado un punto que los productores de éstas han tenido que empezar a tomar manos a la obra para poder proteger sus productos y así evitar ser plagiados y que generen una percepción errónea de la calidad y del lugar de origen; muchas veces la calidad de los productos



se relaciona con su lugar de procedencia, ya sea por la materia prima, las condiciones climáticas e incluso los materiales que se utilizan para su elaboración. Aunque no solamente basta con proteger al producto en sí, sino también el contexto que rodea su elaboración, el *saber-hacer* es un elemento base para una gastronomía tradicional.

La gastronomía es un rasgo cultural e identitario, la cual funge como una herramienta de desarrollo en territorios rurales y periféricos. En el artículo *Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena Ecuador* (Quezada et al, 2022) dimensiona al patrimonio gastronómico en cinco factores: materiales (materia prima, herramientas y utensilios), organización (todas las prácticas comunales como lo son las fiestas tradicionales), conocimiento (transmisión de saberes vía oral o escrita), simbólico (valor otorgado a los productos), y emotivo (valor que la sociedad da a la conservación del producto).

El patrimonio y la gastronomía son elementos que van unidos de la mano, de tal manera que se convierten en una sustancia inseparable en cuanto se habla del patrimonio cultural (Amaya, 2013). Para Quezada et al. (2022) se debe entender al patrimonio gastronómico como el conjunto de las prácticas y costumbres pertenecientes a una cultura de un determinado territorio, y en donde se dimensionan elementos como la tierra misma, las herramientas, fiestas, la transmisión del conocimiento y el sentido de identidad que trae consigo la gastronomía regional. El patrimonio gastronómico es un elemento de comunicación cultural en donde se manifiestan tanto las tradiciones culturales (fiestas, rituales, congregaciones, etc.) como las naturales (estaciones del año, productos de temporada) (Fusté-Forné, 2016).

El acto de reunirse juntos a la mesa para degustar la comida mientras se mantiene una conversación en torno a temas relevantes para la sociedad en la que se interactúa se ha vuelto una actividad importante para las personas a través del tiempo.



Historia

Son múltiples los usos que se le otorgan a las bebidas desde tiempos remotos, éstas pueden ayudar a refrescar, alimentar, curar e incluso provocar la muerte. Son un pretexto social para los mexicanos, sirven como invitación de las personas para ponerse al día, desahogar penas o bien para festejar alegrías (Lozano, 1998).

Antiguamente a los licores se les atribuían una serie de propiedades curativas se les veía como pociones sanadoras tanto para el cuerpo como para el alma, sin olvidar la cuestión del “corazón”; se creía que, si se le daba a beber a una persona, ésta podría llegar a sentir amor por la otra. Se trataba de una bebida creada por los antiguos alquimistas para aliviar a quien sufriera una dolencia física o espiritual (Ramírez, 2017).

De acuerdo con Reyes et al. (2011) la documentación de la producción de los licores se remonta hasta la época de Hipócrates, quien mencionaba que es la bebida que se produce por la destilación de hierbas por sus propiedades curativas elaboradas por ancianos particularmente. Posteriormente se encuentran a los primeros licores derivados de aguardiente en los siglos XIII y XIV, una vez que estos salieron de la alquimia se refugiaron en los monasterios; de igual forma en el mismo artículo, se les atribuye a Arnaud de Villeneuve y Raoumond de Lulle el primer licor a base de aguardiente y azúcar, al cual se le incorporaron elementos aromáticos como el limón, las rosas, flor de azar, elementos que no solo atribuyeron aromas sino también sabores y colores.

De igual manera, Ramírez (2017) establece que un licor es una bebida hidroalcohólica aromatizada obtenida por la maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales, al cual se le agregan extractos; esencias y aromas, teñidos o no, que contengan una generosa proporción de azúcar. Teniendo un contenido alcohólico superior a los 15° llegando a superar los 50° centesimales, diferenciándose de los aguardientes por su mayor o menor contenido de azúcares. Para Sánchez (2006) señala que los destilados son considerados una medicina para el cuerpo y alma; fue en Arabia donde se empezó a purificar el método de destilación y posteriormente en Europa se perfeccionó.



Bachs, et al. (2001) en su libro *Servicio de cafetería y bar* afirman que los licores se empezaron a elaborar en los monasterios a partir del siglo XIV utilizando la maceración y destilación, y que poco a poco se extendió el consumo de este producto, el cual ya no era de uso exclusivo de los monasterios, sino que se vendía en mercados y se servía en las mesas de palacios. Por su parte para McGee (1984) en el libro *La cocina y los alimentos* se establece que los licores se les denominaban comúnmente como “*aqua vitae*” o literalmente “agua de la vida”, ya que se les consideraban como una sustancia con poderes únicos, y era tan apreciada que incluso se le llegó a considerar como “el quinto elemento”.

La utilización de los destilados de espíritus neutros permitió extraer de una manera correcta los aromas y sabores de los ingredientes, con la finalidad de potenciar sus propiedades organolépticas, por ende, la perfección de la obtención de estos destilados se tuvo que perfeccionar.

El proceso de destilación fue perfeccionándose hasta obtener alcoholes cada vez más puros, tanto, que su aroma y sabor habían desaparecido casi por completo, por lo que fue necesario recurrir a plantas, frutas y especias para hacerlos agradablemente embriagadores. Esto unido al uso del azúcar como edulcorante, dio origen a los más diversos tipos de licores. Con el paso del tiempo estos productos fueron adquiriendo sus nombres genéricos que derivan del sabor, color, graduación alcohólica e incluso lugar de origen como lo son el *gilka kümmel* (licor de hierbas de origen alemán) (Reyes et al., 2011).

Con el paso del tiempo y el recorrido de esta bebida a través de boticas y monasterios, donde se recetaban como la medicina *cordial*, denominada así por brindar la estimulación la circulación arterial; es durante esta etapa de la historia en que Francia comienza a realizar las destilaciones en sus vinos para así darles un mayor tiempo de vida y poder generar una ganancia, comercializándose en el norte del país. Sin embargo, el resultado fue otro, ya que en lugar de obtener un vino se encontraron con un producto diferente, esto dio inicio a la producción del brandy.



Para el caso de Mesoamérica, el proceso de destilación llegó junto con los españoles, donde a través del sincretismo que tuvieron en conjunto de las culturas árabes, españolas, y americanas en relación con los productos del continente dieron origen a los destilados que conocemos hoy en día, como lo son el tequila, el ron y la cachaza. En el caso específico de México uno de los aguardientes que tomó relevancia en el país, no solo fue el tequila o el mezcal, bebidas famosas y símbolos ante el mundo actual, sino que gracias a las plantaciones de caña se popularizó el aguardiente de caña (Lozano, 1998).

En la antigüedad al aguardiente de caña se le conocía como “chiringuito” fue una de las bebidas atacadas por la prohibición en los territorios de la Nueva España, ya que competía en ventas y popularidad con los vinos importados desde el viejo continente (Lozano, 1998). Su popularidad se debe a que su elaboración era más sencilla y rápida que la de los vinos, lo cual a su vez reducía el costo de venta; y es así como los adictos al alcohol con pocos recursos obtenían su ansiada bebida (Duhart, 2019). Así tal cual, que el consumo del pulque y el chiringuito aumenta en la Ciudad de México, todo en un estado de clandestinidad (Lozano, 1998).

En México el consumo de bebidas alcohólicas no destiladas tiene una gran historia, productos desde la época prehispánica, de las cuales una de las sobrevivientes ha sido el pulque. En su libro *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país* (Erskine, 2009) menciona que el pulque es la bebida más sana del mundo y agradable si se vence el disgusto que produce su olor a rancio. Pero no solo comparte esto en sus escritos, sino que nos hace mención que la planta de donde se obtiene, es decir, el maguey, es muy noble de producción sencilla al igual de las bondades y usos que se le puede dar. Por su parte Rojas et al. (2016) mencionan que el maguey no solo es fuente de bebidas emblemáticas como el tolonche y el tejuino, sino que del número total en América (200 especies) 150 de ellas se encuentran en México, país en donde el uso de esta planta no solo servía como fuente de bebidas, sino que es proveedor de comida, papel, elemento anti erosiones, y anfitrión de los gusanos rojos y blancos, elemento de entomofagia de la cocina mexicana.



Hoy en día, es de todos conocido que los vinos y, en consecuencia, los viñedos, constituyen uno de los principales atractivos turístico-gastronómicos de lugares como Baja California en México, California en Estados Unidos, Burdeos en Francia, y la región de La Rioja, en España, por sólo citar algunos ejemplos. Todos los lugares anteriormente mencionados forman parte del denominado enoturismo, el cual puede existir en paralelo al turismo gastronómico; donde en ambos el objetivo principal es la exploración de un producto alimenticio, en este caso el vino, el cual hace que las personas viajen en búsqueda de éste (Castillo, 2011).

La popularidad de las bebidas alcohólicas ha logrado que la producción de estas no siempre haya sido industrializada, como la mayoría en nuestros tiempos, o por lo menos no al nivel que tenemos en la actualidad, de hecho, desde la época virreinal la fabricación del pulque ha sido en su mayoría de forma casera, sin embargo, aun así había fabricantes de pulque que abastecía a las pulcatas del centro del país, es hasta después del Porfiriato que la remodelación de los establecimientos donde se vendían estos productos se convierte en lo que actualmente conocemos como cantinas (IBERO, 2016).

Finalmente, se concuerda con Hernández (2015) que si bien el origen que tiene la producción de los licores es tan antiguo como lo demuestra los escritos de Hipócrates, es de gran importancia conocerlo por el hecho de que no es un producto originario del municipio que está bajo el estudio, además que esta información es desconocida para la mayoría de los consumidores y productores, y que tal vez a estos les gustaría aprender.

Por otra parte, actualmente el turismo gastronómico no sólo encuentra su nicho en los amantes del vino, sino que pueden ser productos tan diversos, como la vainilla, el tequila, el chocolate, el queso, etc., y cada uno de estos productos genera un atractivo tan fuerte que su nombre se asocia al lugar de producción y moviliza a las personas a conocer y ver personalmente su manufacturación (Rojas et al., 2011).

Oliveira (2011) en su artículo “La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino” menciona que en el turismo gastronómico se tiene como punto principal,



en su forma más “simple” a los alimentos; y aquellos que viajan por este tipo de turismo pretenden realizar, esencialmente, actividades relacionadas con los alimentos existentes en el lugar.

Hoy en día, la creación de sucesos que hagan que el visitante pueda tener un momento increíble y con esto crear memorias que posteriormente conoceremos como experiencias, es la nueva dinámica de cómo nutrir a los turistas deseosos por conocer de primera mano las culturas/estilos de vidas externas a su cotidianidad.

No es sólo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. Quien viaja para aumentar su conocimiento sobre la gastronomía de un lugar, o para aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural (Oliveira, 2011).

En el caso de México algunos de los productos gastronómicos de gran interés para los turistas son el mezcal en Oaxaca, la bacanora en Sonora, el cacao de Chiapas, el tequila en Jalisco; siendo esta última la bebida que ha sido colocada como emblema de la nación, con lo cual se ha ganado incluso una ruta gastronómica llamada *“El arte del tequila y la música bajo el sol”*.

Para Escamilla y De Gortari en su artículo “La gastronomía como destino turístico” (2006) la gastronomía mexicana representa una extensa ruta de posibilidades y variantes para aquellos que quieren conocer todas las expresiones de una cultura. Toda aquella diversidad en colores, formas, productos, aromas y sabores que se pueden encontrar en los lugares tan cotidianos como lo son los mercados, las cocinas económicas, los mercados sobre ruedas o los paseos de productores regionales; han logrado hacer que los visitantes que llegan al país queden maravillados por su infinita riqueza.

La diversidad gastronómica de nuestro país es tan amplia que se podrían elaborar innumerables rutas desde el norte hasta el sur; del Golfo de México



al Océano Pacífico, con un potencial turístico inagotable que permitiría apreciar la tradicional y ancestral forma de comer, y el maravilloso y profundo conocimiento de la naturaleza, así como su aprovechamiento (Escamilla y De Gortari, 2006 pp 140).

De acuerdo con el Sistema de Información Cultural (SIC, 2021) en la gastronomía del Estado de México aún perduran antiguas tradiciones indígenas, desde sus raíces en las regiones lacustres como son los charales asados en hojas de maíz, pasando por las zonas pulqueras con la barbacoa, sin olvidar los platillos elaborados a base de maíz, desde los tamales dulces, salados, con carne o fruta, hasta la versátil tortilla.

Cada uno de los municipios que conforman al Estado de México cuenta con platillos y bebidas icónicas de la región como lo pueden ser el chorizo verde y los mosquitos de Toluca, los mixotes de conejo y la garañona en Metepec, los helados artesanales y el chumiate en Otzolotepec.

Definición del problema

Al momento de buscar el consumo de los licores artesanales, lo primero que se observa son sus propiedades organolépticas, es decir, el sabor, la consistencia, el grado alcohólico; dejando atrás su valor cultural de la bebida, no se toma en cuenta ni historia, no significado para los productores, esto es algo que afecta tanto a los fabricantes como a la población porque se visualiza solamente al licor como un producto que se tiene que producir en masa y se pierde la tradición de su elaboración, como ocurre con el chumiate.

De acuerdo con el estado del arte y una investigación previa, se observa que el chumiate no ha sido investigado en sus múltiples acepciones, no se conocen las estrategias de su preservación ni de su difusión, o de la historia de las familias productoras y su relación con el municipio.

Con lo anterior, los elementos que construyen al chumiate es importante conocer, es decir, todo aquello que rodea su producción, sus ingredientes, su proceso y sus productores.



De igual forma, con el estado del arte se observa que no existe una delimitación correcta para reconocer cuales son estos elementos que se deben considerar importantes al momento de convertir a un producto en identitario de una región o zona.

De acuerdo con una investigación anterior se muestra que los habitantes más jóvenes han perdido el interés de elaborar y consumir licores artesanales, ya que prefieren consumir elementos con mayor accesibilidad o comunes como la cerveza (Guzmán, 2021).

Para la población del municipio hay pocos productores, o mejor dicho, solo conocen a aquellos que tienen cerca o con los que su familia han interactuado, desconocen la existencia de otros y si es que aun elaboran el licor.

Al mismo tiempo se observa que la aplicación del licor en preparaciones gastronómicas es casi nula, simplemente es concebido como un digestivo y pasa desapercibido en la mente para otros usos.

Pregunta de investigación

El problema estudiado es, para la población del municipio de Oztolotepec el desconocimiento de la versatilidad del chumiate como elemento gastronómico, así como la falta de documentación escrita de la historia del licor y su poca difusión tanto de quienes son las familias productoras y su importancia en la historia de la zona, no se ha logrado una valoración por el chumiate.

Por todo lo anterior mencionado es importante para la población y productores conocer la historia de aquellos chumiateros que han estado en el municipio, dar el valor al trabajo que realizan y poder conocer la reinterpretación que puede tener un elemento como el chumiate en la gastronomía actual. La transmisión del conocimiento sobre el saber-hacer es algo con lo que se pretende trabajar.

Lo cual lleva a plantear las siguientes preguntas de investigación:

1. ¿Cuáles son los elementos que influyen en la valoración de un licor en una región?



2. ¿Cuál sería la mejor forma para lograr la difusión del conocimiento de este elemento gastronómico, así como su uso para la población?

Justificación

Por ello esta investigación es relevante, porque se pretende dar a conocer que este licor que se visualiza como poco valorado y utilizado en la gastronomía local por los mismos locales sobre todo las nuevas generaciones que en palabras de las cabezas de las familias productoras, son los que han roto casi en su totalidad la transmisión de conocimientos de elaboración como el significado de este producto, ya que han tomado una nueva perspectiva sobre cómo quieren salir de su cotidianidad e integrarse a la modernidad de la vida olvidando sus raíces.

Duhart en su artículo *Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber* (2019) hace mención que en la actualidad el estudio de las bebidas ha dejado atrás el punto de vista único de las características organolépticas de las cuales pueda poseer, y se centra más en la parte socio-cultural que pueda arrastrar cualquier bebida del mundo.

De acuerdo con Romero *et al.* (2010) aquellas cocinas regionales que han adquirido el carácter de identidad necesitan poseer el reconocimiento, la investigación, preservación y un impulso especial para que en conjunto todos estos elementos representan su supervivencia tanto cultural como económico.

La repentina necesidad de conocer todos aquellos elementos que envuelven la elaboración de algún producto gastronómico, siendo la historia de origen, tradición familiar, ingredientes, mitos y leyendas como algunos de los factores de interés para que las personas deseen conocer la zona productora, han revolucionado la noción del turismo gastronómico y las necesidades de su nicho.

Por su parte Torres *et al.* (2004) reafirma que no todo bien o producto cultural de una sociedad puede ser considerado para su dignificación y conservación como elemento patrimonial. Los mismos autores mencionan la importancia de delimitar y definir parámetros para aquellos elementos patrimonializables; y todo esto dependerá del objeto en sí, de su naturaleza tanto material como espiritual.



La identidad que se le otorga a una bebida es el resultado de un proceso que ha llevado una población con el cual se asocian características únicas (Duhart, 2019).

La gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social. (Mascarenhas & Gândara, 2010)

Desde la antigüedad los licores han sido apreciados por los seres humanos, no solo por sus efectos embriagantes, sino también por el misticismo que los rodeaban y por la derrama económica que podían llegar a generar. El chumiate elaborado en el municipio de Oztolotepec es una de las bebidas más importantes para la región compuesta por 29 localidades, donde la producción se concentra en su cabecera municipal Villa Cuauhtémoc y alrededores; lamentablemente se cree que a pesar de los esfuerzos que se han tenido en los últimos años para poder dar a conocer ante los demás habitantes del Estado de México, como a sus propios residentes siendo las generaciones más jóvenes su foco principal, su poca diversificación de uso, su ruptura de transmisión de conocimiento de su elaboración y de la importancia que estos tienen para la familia aunado al desplazo de éste por el consumo de otros tipos de bebidas alcohólicas tanto nacionales como internacionales han logrado debilitar la permanencia de la tradición de su elaboración.

Objetivos

Objetivo general

Analizar la historia, valorización y la reinterpretación del licor chumiate como elemento de identidad gastronómica de Oztolotepec, Estado de México

Objetivos específicos

- Analizar la historia que rodea la elaboración del chumiate en el municipio de Oztolotepec.
- Analizar la valoración que se le da al chumiate por parte de los habitantes de Oztolotepec.



- Contrastar la utilización del chumiate en su forma tradicional y con la reinterpretación.

Fundamentación teórico conceptual

La identificación de los componentes de los productos que se elaboran en las diferentes regiones de un país son los que dan paso a su puesta en valor en principio por los propios integrantes de la zona para posteriormente llegar a los agentes externos.

“La valorización de las relaciones que unen la gastronomía y la cultura ha dado vida a un proceso de patrimonialización de los alimentos que se afirman como elementos tangibles de la cultura local y ofrecen nuevas posibilidades de diversificación para los destinos turísticos” (Hernández-Mogollón, et al., 2015, pp. 407).

Por su parte la patrimonialización trata de identificar aquellos productos generados en alguna región a los cuales se les da una imagen de singularidad y son un emblema de la misma zona; es una herramienta de apoyo la cual puede permitir distinguir estos productos y junto con la ayuda de la educación patrimonial dar a conocer el poder de estos elementos ante los habitantes de una zona.

En el texto “El turismo *gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres*” (Hernández-Mogollón, et al., 2015), se hace mención que la historia de la elaboración de los platillos al igual que la relación que se tiene con la cultura gastronómica de la región pueden fungir como un elemento distintivo y único que ofrece una imagen con la cual se identificará a la región en cuestión ante el mundo; esto es la patrimonialización. Es necesario conocer que es la patrimonialización para poder poner en práctica los elementos de la educación patrimonial.

Se establecen que las prácticas y productos culturales de un lugar, deben legitimarse tanto a nivel “macro”, como “micro”, para que así puedan ser reconocidas como un patrimonio; y este puede proceder tanto de organismos estatales, nacionales o internacionales, como por parte de los pobladores locales o comunidades receptoras de turismo (Villaseñor y Zolla, 2012).



Para efectos de esta investigación se considera la teoría de la educación patrimonial la cual trata de una serie de procesos para lograr la puesta en valor y socialización de los elementos que pueden llegar a conformar un patrimonio en una sociedad.

La Educación Patrimonial (EP) tiene como principal objetivo dar a conocer la asignación de ciertas aptitudes que los habitantes de una región otorgan a elementos del patrimonio cultural, así como también se encarga del diseño de estrategias para con esto lograr fortalecer estas actitudes por parte de las personas (García, 2007).

Para Valecillo (2014) la EP en lo que respecta a Latinoamérica posee dos grandes puntos de vista, el primero se concentra en ver los beneficios económicos que tienen en la sociedad, así como su desarrollo a través del turismo, y el segundo considera a la gestión patrimonial como arquetipo para la sostenibilidad de la zona en cuanto a los problemas que puedan estar teniendo, y es en este punto donde interviene la conservación del patrimonio. Para el caso de aquellos elementos gastronómicos se considera que al llevar una correcta gestión de estas piezas (alimentos y bebidas) que han tenido relevancia en la formación de la zona podrá atraer una derrama económica, y al memento de difundir la importancia de esta gastronomía en primera instancia a la municipalidad se lograra una preservación, para después tener un sustento financiero.

Para lograr la EP lo primero que se debe entender que es el patrimonio, de acuerdo con Fontal, Luna e Ibáñez (2021) el patrimonio es todo aquel objeto que se debe conservar y que posee un valor de una dimensión intangible, y por el mismo se puede conocer la huella que ha dejado en historia de la sociedad.

La EP como fundamento de la valorización en torno al potencial gastronómico que se cree tiene el licor artesanal chumiate producido en el municipio de Oztolotepec en el Estado de México, para motivar la preservación de la cultura de elaboración y distribución por parte de los habitantes; y tal vez posibles visitantes. Porque cuando se realiza un viaje, algo que juega un papel importante en la región a visitar es la



gastronomía de la zona; en la actualidad ésta es un punto de representación para la toma de decisiones al momento de elegir el destino turístico, generando un segmento que se conoce como turismo gastronómico.

La educación patrimonial no se restringe en los niveles educativos tradicionales, sino que se extiende a todos los aspectos de la vida. La educación patrimonial es el hilo conductor de los patrimonios con las personas. (Fontal et al., 2021)

Pero para este proceso no le basta con solo reconocer el valor cultural, sino que tiene que darse a conocerse y difundirse para así poder ser apreciado y considerado como algo digno de ser preservado por parte de las autoridades.

Se puede entender a la EP como un proceso pedagógico el cual se apoya del patrimonio material e inmaterial para poner en acción la creación de recuerdos tanto de una forma colectiva e individual logrando así la identidad de una sociedad (De la Jarra, 2020). Todo esto permite tener una aproximación a aquellos objetos (culturales y naturales), desde las prácticas más simples como la observación (para definir los niveles de interés); la exploración, (puntos más focalizados de interés); la conversación.

En su artículo *Patrimonio gastronómico y turístico*, Franco (2018) hace mención acerca de las características que se toman como relevantes para contemplar a la gastronomía de una región como patrimonio inmaterial por parte de la UNESCO; donde se concibe como el conjunto de saberes y prácticas en relación con la comida, los rituales, tradiciones, cosechas agrícolas, cultura ganadera, también la forma en que se conserva y transforma la comida para transmitirla a futuras generaciones.

Para el caso de este estudio, se considera que el chumiate posee dicho potencial de distinción; dado que el patrimonio alimentario apoya no sólo a la difusión que conlleva a la elaboración y constitución de algún elemento culinario, sino que también ayuda a la comprensión de otros factores como los culturales, tal como las costumbres y tradiciones de un pueblo que se ven reflejados en su cocina.



La educación patrimonial es una propuesta de enseñanza que permite a los sujetos apropiarse de su cultura y verse reflejado en ella, es comprender el patrimonio a partir de su creación y reproducción, donde el sujeto no solo lo aprenda, sino que sea partícipe. Estos conocimientos son transmitidos por la familia y la comunidad, no obstante, la escuela es otra institución que refuerza estos saberes. (Luna, 2012)

De acuerdo con Castro (2017) las estrategias que implementa la EP se desarrollan con el objetivo de acercar y sensibilizar a los jóvenes principalmente en cuanto a su patrimonio en todos los niveles territoriales con los que cuentan.

Es este mismo autor que aplica tres estrategias en su trabajo titulado *Estrategias de educación patrimonial para fortalecer la identidad territorial en los jóvenes a través de expresiones artísticas* y de las cuales se pretende tomar las mismas para lograr el acercamiento de la población al valor cultural del chumiate.

Estrategias de valoración y sensibilización: está con el fin de ofrecer entornos flexibles para el aprendizaje, en el cual las personas se encuentran en espacios libres de expresión para las inquietudes, afirmaciones y experiencias; así se logra conseguir la sensibilización y reflexión. Todo esto en conjunto sirve para el registro de la memoria colectiva.

De acuerdo con Mendoza et al. (2014) esta estrategia debe cubrir el carácter afectivo y conseguir la motivación, la emoción y la actitud de las personas.

Estrategias lúdicas: esta estrategia posibilita el aprendizaje y la atención, en este caso se logrará a través de dinámicas de construcción de recetas y actividades de expansión. Rubicela (2018) afirma que este tipo de estrategias tienen como expresión las actividades interactivas para llegar a la motivación e interés hacia el aprendizaje.

Estrategias de divulgación: esto con el fin de divulgar la elaboración de las recetas y talleres por parte de los productores para el público en general y para ellos mismos con el objetivo de poner en valor el patrimonio. La divulgación se dará a través de dos canales, uno gráfico en los puntos de venta y el segundo a través de las



demonstraciones o talleres dados por los fabricantes a sus familiares y vecinos de la comunidad.

Todos los elementos que posee una cultura llegan a moldear su gastronomía, pueden definirla, y a través de la misma llegar a ser tangible, sensitiva y placentera. Esto puede lograr que el chumiate de Otzolotepec (al igual que sus platos típicos), pueda ser considerado como producto turístico, resaltando que dichos aspectos pueden conformar la patrimonialización de la zona, y dotarla de identidad y originalidad.

Metodología

Diseño de investigación

El tipo de investigación a realizar es cualitativo, para Álvarez-Gayou et al. (2014) la metodología cualitativa no es subjetiva ni objetiva, sino interpretativa, ya que se realiza el análisis de aquella información obtenida en los ámbitos naturales. El propósito de la investigación cualitativa es explicar, describir o explorar el “porqué” de los lazos entre la data no estructurada.

El método cualitativo busca conceptualizar sobre la realidad con base en los conocimientos, las actitudes y los valores que guían el comportamiento de las personas que comparten un contexto temporoespacial (Villamil, 2003).

El papel de la metodología cualitativa va desde el diseño y planeación de la investigación a realizar la recolección, organización, análisis e interpretación de los datos.

Cedeño (2012, pp. 23) proporciona algunas de sus características principales de este método en su artículo “La investigación mixta, estrategia andragógica fundamental. Para fortalecer las capacidades intelectuales superiores” los cuales son:

- La descripción de las cualidades de un fenómeno en la toma de las muestras de poblaciones pequeñas.
- Se trata de estudios en pequeña escala que sólo se representan a sí mismos.



- Hace énfasis en la validez de las investigaciones a través de la proximidad a la realidad empírica.
- La investigación es de naturaleza flexible, evolucionaria y recursiva.
- Se pueden incorporar hallazgos que no se habían previsto.

En este caso, se realizó la documentación de todo lo que se relaciona en cuanto a las características de la producción del chumiate así como su presentación, características físicas y sensoriales por parte de la información que se puede encontrar entre la población al igual que la información escrita, esto con el objetivo de comprender mejor la realidad que tiene el licor en la comunidad.

En cuanto al método de trabajo, se llevará a cabo la etnografía, la cual permite describir costumbres y tradiciones de algún grupo humano. El método etnográfico, suele ser aplicado en las investigaciones para comprender la identidad de alguna comunidad, la cual se desenvuelve en un ámbito socio cultural (Pérez y Gardey, 2009).

Por su parte, Peralta (2009, pp.37) define a la etnografía como: "... una rama de la antropología que se dedica a la observación y descripción de los diferentes aspectos de una cultura, comunidad o pueblo determinado, como el idioma, la población, las costumbres y los medios de vida".

Por su parte Morales (2014) concreta que:

La etnografía es tanto una perspectiva teórica como un método de investigación en las ciencias sociales, que incluye las siguientes características: a) El investigador comienza su trabajo con la etapa denominada observación participante. b) Los datos analizados proceden siempre de discursos o interacciones reales. c) El investigador recoge los datos de manera naturalística. d) El tratamiento posterior de los datos se realiza a través del análisis cualitativo de los mismos.

En síntesis, para efectos de esta investigación se aplicará la etnografía, ya que ésta permitirá observar, identificar y describir el proceso de elaboración, los ingredientes, y los elementos involucrados en la fabricación del chumiate, que a un mismo tiempo



es el reflejo de las tradiciones, costumbres e interacciones socio-culturales de los individuos que los elaboran, y que permiten identificar también alguna región específica.

Población y muestra

En cuanto a la población, se estudió directamente a los productores del chumiate (chumiateros) y a los habitantes del municipio. Tomando una muestra para los habitantes de 80 personas divididas en dos grupos (40 hombres y 40 mujeres), estos siendo mayores de 18 años (ya que es la edad para el consumo legal de alcohol), a los cuales se les aplicó los instrumentos de recopilación de información para poder conocer los gustos y la frecuencia del consumo de las bebidas alcohólicas y si estos se relacionan con el chumiate.

Para el caso de los chumiateros se tomaron en cuenta a los actuales integrantes de las familias productoras que tuvieron relación con las cantinas mas antiguas registradas en el municipio, dando un total de cinco chumiateros (3 mujeres y 2 hombres), a los que se les consideró como informantes clave para conocer la historia de su familia y la producción del chumiate en la misma.

Recopilación de datos

En cuanto a las técnicas de investigación, se resalta que se aplicaron el cuestionario y la entrevista. Para la primera etapa, se diseñó y se aplicó una encuesta de muestreo por conveniencia a los sujetos a estudiar, que en este caso fueron los habitantes del municipio de Oztolotepec seleccionados para poder discernir el conocimiento que tienen acerca de la bebida estudiada, tanto como a sus productores, accesibilidad y usos.

Para la entrevista, fue aplicada a los cinco chumiateros que se dedican a la fabricación y venta de los licores artesanales, esto con el fin de conocer con mayor profundidad y amplitud, sus ingredientes, proceso de confección e incluso, como se estableció al principio de este documento, si es que existen algunos mitos o leyendas relacionados con dichas bebidas.

Los informantes clave fueron los colaboradores principales de este trabajo, que de acuerdo con Mendieta (2015), Pérez y Gardey (2012) el informante clave es la persona que habla del fenómeno en relación a todo, que tiene amplio conocimiento en relación a todo. Para lograr esto se dividió en tres fases:

Gráfico 1 Proceso etnográfico del estudio del chumiate



Fuente: Elaboración propia (2025).

Como se visualiza en el Gráfico 1, en primera instancia es documentación de la historia tanto de sus productores al igual que la percepción actual de los consumidores, en segundo lugar, el valor que tienen esta bebida para los productores y para la población en general del municipio, y por último, se seleccionan e identifican los elementos que la patrimonialización resalta para la valoración del chumiate. Todo esto en conjunto dará pie a la reinterpretación del chumiate en la gastronomía y su aplicación.

Instrumentos de recopilación de datos

Para ambos grupos de estudio se definió previamente un conjunto de preguntas relacionadas con el conocimiento de los licores artesanales, con su potencial en la gastronomía, e incluso con elementos relativos a la patrimonialización, y dichas interrogantes fueron tanto escritas como orales como se pueden ver en el anexo 1 y 2. Con base en los resultados obtenidos se



desarrollaron las actividades en torno a lo que define la educación patrimonial para la propuesta de intervención y poder llegar a los residentes y productores.

Cada instrumento se aplicó en un lapso de tres semanas, en el mes de febrero del año 2025, esto con el fin de poder procesar su información antes de la realización de la feria anual del helado artesanal y chumiate celebrada en el mes de abril.

Procedimientos

Para los pobladores se aplicaron 80 encuestas con 13 reactivos (Anexo 1) a personas mayores de edad, divididos entre hombres y mujeres equitativamente, esto con el fin de averiguar el conocimiento que tienen los habitantes del municipio en torno a la bebida estudiada, así como su forma de uso y consumo preferente, además de visualizar de manera más amplia el gusto que se tiene hacia otro tipo de bebidas alcohólicas, y si es que estas pueden influenciar en el paladar colectivo.

Para las entrevistas a productores del licor (chumiateros), se aplicó una guía (Anexo 2) con 18 preguntas las cuales dan libertad a los entrevistados poder dar una más amplia explicación, todo con el objetivo de conseguir la descripción de la historia y el conocimiento que tienen estos informantes claves a través de sus historias de vidas en el municipio de Oztolotepec, de igual forma como esto ha afectado a su familia, se eligieron a 5 informantes claves de diferentes edades y de localidades productoras, se escogieron a estos chumiateros por los años que tienen produciendo el chumiate en sus familias.

Análisis de datos

Para el análisis de la parte cuantitativa (los 80 cuestionarios) se emplearon la elaboración de graficas para conocer y comparar las respuestas entre los entrevistados. Para aquellas preguntas donde se tenían más de dos opciones de respuestas cerradas se utilizaron graficas de porcentajes, para las de respuestas cerradas con solo dos opciones se elaboraron graficas de barras, y para las preguntas con respuestas abiertas igualmente se utilizaron graficas de barras; todo esto para comparar las preferencias de consumo entre hombres y mujeres, y



correlacionar si es que las variables como la edad y el género influyen en sus respuestas.

En cuanto a la parte cualitativa, se transcribieron las respuestas de los entrevistados, tomando en cuenta el objetivo de las preguntas, dando un texto en el que se muestra la historia de vida de las familias productoras, además de esto se apoya con una serie de fotografías con las cuales se muestran lo que se va relatando.

Consideraciones éticas

A los participantes de este estudio se les informó que su información y respuestas serían confidenciales, a excepción de los entrevistados ya que el conocimiento de quienes eran para la aplicación de las herramientas de la EP eran necesarias, sin embargo, solo se mostraba su nombre y su casa productora como se observa en el anexo 5, ningún otro dato personal más. Además de esto se les informó que este trabajo no se realizaba para ningún uso comercial.

Limitaciones de estudio

En esta parte se considero que ninguno de los chumiateros entrevistados podría dar de forma concisa el método de elaboración, ya que todos ellos por cuestiones personales protegen su receta familiar de modo que se optó por solo preguntarles la importancia de su receta en la familia y en la comunidad, sobre sus materia prima y elementos que ellos consideraban importantes para que su chumiate se diferenciara de todos.

Resultados

Para iniciar esta parte de la investigación con la información que se encontró en la parte de exploración en los documentos con referencia al chumiate en el municipio, así como la elaboración de tablas comparativas de los distintos sabores del chumiate.

Posteriormente se darán a conocer los resultados que se obtuvieron de las encuestas realizadas, para mostrar de manera gráfica las respuestas de la

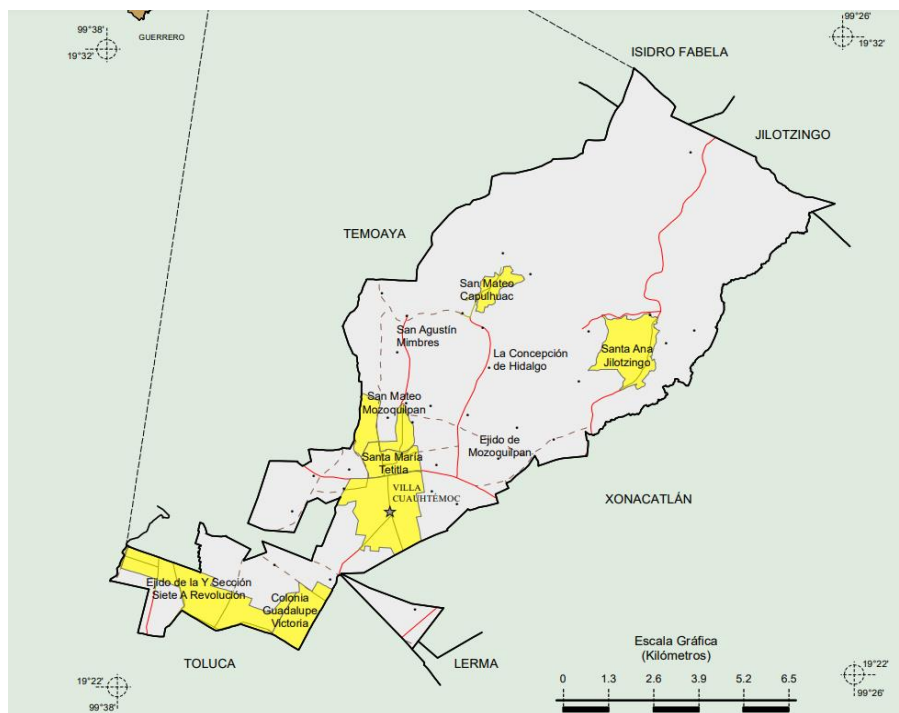
población, posteriormente se contratara con la parte cualitativa donde se mostrara los resultados de las entrevistas de los chumiateros.

Otzolotepec

Territorio

El municipio de Otzolotepec está ubicado en la parte occidental del Estado de México colindante con los municipios de Temoya, Jilotzongo, Toluca y Xonacatlán. La localización geográfica de Otzolotepec va del paralelo $19^{\circ}22'27''$ al paralelo $19^{\circ}30'45''$ latitud norte y meridiano $90^{\circ}24'30''$ al meridiano $90^{\circ}38'05''$ longitud oeste (Téllez, 1999), como se puede observar en la Imagen 1. Su antigüedad supera los 200 años en los cuales ha sido parte de amplios acontecimientos históricos, desde ser parte de las zonas tomadas por los revolucionarios tanto carrancistas como zapatistas, ser sede de la gran fábrica de hilados y tejidos “María”, y lugar donde se estableció la hacienda de San José Buenavista el Grande fundada en 1582 (Secretaría de Cultura y Turismo, 2022).

Imagen 1 Ubicación y colindancias de Otzolotepec



Fuente: INEGI. Compendio de información geográfica municipal 2010. Otzolotepec, México. 2010.
https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/15/15067.pdf



Su nombre proviene del náhuatl, formado por tres vocablos: *Ocelotl* "tigre", *Tépetl*: "cerro" y C "en", por lo que significa: "en el Cerro del Tigre o Jaguar" (Secretaría de Cultura y Turismo, 2022). Es un lugar que de acuerdo Solano y González (2015) en su trabajo *Investigación sobre el municipio de Oztolotepec* mencionan que donde gracias a su posición geográfica se convierte en cuna de recursos y bellezas naturales: sitios que hacen propicio el senderismo, campismo y deportes de montaña como el ciclismo; sin olvidar los arroyos y manantiales que fungen un factor importante para la producción de los alimentos, tanto para el riego de cultivo como para la piscicultura.

De acuerdo con el Bando municipal del ayuntamiento de Oztolotepec (2025) el territorio del municipio de Oztolotepec se organiza en 13 delegaciones, 16 subdelegaciones y un conjunto habitacional denominado "La Florida", ubicado territorialmente en la localidad de Villa Seca. De esta forma está distribuido el municipio:

Delegaciones

1. Villa Cuauhtémoc (Xambatrumi)
2. La Colonia Guadalupe Victoria
3. Santa María Tetitla (N`do)
4. San Mateo Mozoquilpan (Xämatho)
5. San Agustín Mimbres
6. Fábrica María
7. San Mateo Capulhuac (N`guindana)
8. Santa Ana Jilotzingo (Ndäxi)
9. La Concepción de Hidalgo
10. Santa Ana Mayorazgo (Ñayü)
11. La Y



12.Villa Seca

13.San Isidro Las Trojes

Subdelegaciones

1.Barrio El Espino

2.Barrio Dos Caminos

3.Barrio San Pedro

4.Barrio La Purísima

5.Barrio Puente San Pedro

6. Barrio La Loma de Puente San Pedro

7.Barrio El Arenal

8. Barrio San Juan

9. Barrio El Capulín

10.Barrio La Joya

11.Ejido de San Mateo Mozoquilpan

12.Ejido de San Mateo Capulhuac

13.Barrio La Huánica (Ua nikjä)

14.Barrio La Rosa (R´oxa)

15.Barrio El Oxco

16.Barrio Loma de Maguey (Jñuni n`a wada)

Flora y fauna

Una de las características que contiene el suelo del municipio es su gran permeabilidad, la cual es continuamente aprovechada por los agricultores en cada ciclo de cosecha, Téllez (1999) en su monografía afirma que *“los campesinos tienen en sus manos el libro sabio de los suelos”*.



Es gracias a la variedad de climas que han brindado una gran variedad de biomasa a la región, con las cuales se cuenta la vegetación de zonas áridas hasta los páramos de alta montaña. Se encuentran bosques dominados por oyamel, encino y pinos (*montezumae*, *rudis* y *teocote*) de donde se obtiene madera para la fabricación de muebles e instrumentos de cocina.

En cuanto a las especies pequeñas que se encuentran destacan tres clasificaciones, dónde la primera engloba aquellas plantas de tamaño menor como los helechos, la calabacilla, el trébol, musgo, ortiga, jaltomate, entre otras; en el segundo grupo se encuentran las plantas medicinales como el tabaquillo, el gordolobo, hierba del golpe, ajenojo, ruda, pericón y árnica; para el último grupo engloba a las comestibles principalmente los quelites como los nabos, corazones, malvas, berros chivitos, quintoniles, cilantro de agua entre otras (Téllez, 1999).

Entre los árboles frutales se destacan las manzanas panocheras y agrias, durazno, nogal, pasionaria, pera, perón, tejocote, capulín blanco y rojo, ciruelo chabacano, membrillo, higo, tuna, granada de monte y cerezo. De igual manera en la región de Oxco se destaca por el cultivo de *berries* como la fresa, zarzamora, frambuesa y mora (Téllez, 1999).

En cuanto a la fauna predomina el ganado doméstico como las reses, cerdos, gallinas, borregos, cabras, gallinas, guajolotes y caballos. Para la fauna silvestre se encuentran las lechuzas, zorrillos, tlacuaches, cacomixtles, ajolotes y serpientes de agua (Téllez, 1999).

Para el caso del cultivo de las milpas los agricultores mantienen la tradición otomí de la construcción de las presas anuales y los caños de riego, ya que, por la geografía del territorio, los habitantes utilizaban a su favor la gravedad para poder regar adecuadamente sus terrenos al inicio del ciclo de cosecha (Téllez, 1999).

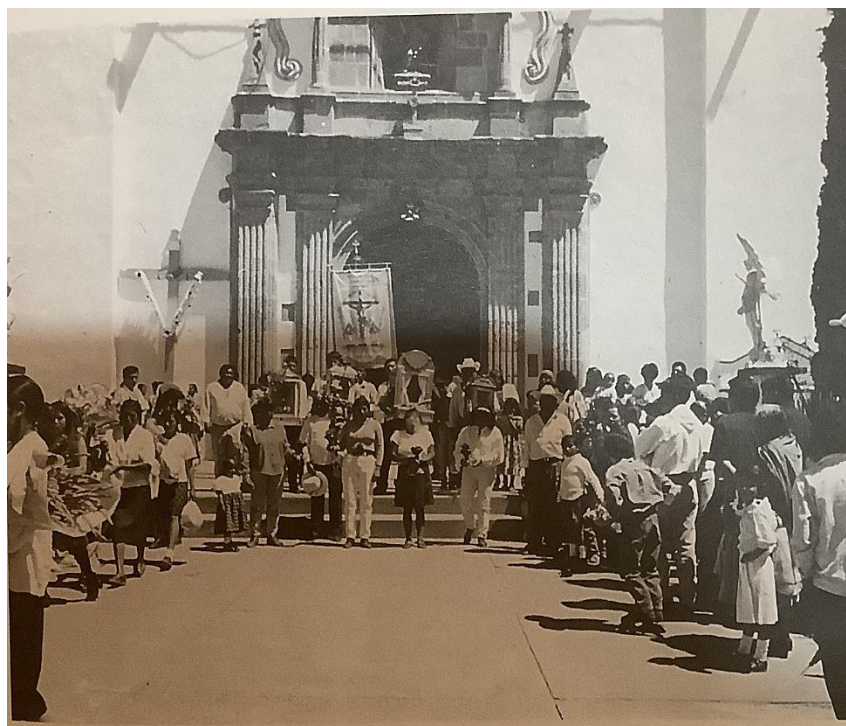
Fiestas y celebraciones

Durante todo el año las fiestas están presentes en la cabecera municipal como en los barrios aledaños a ésta, por lo general son celebraciones de índole religioso siendo la principal el 24 de agosto que festeja a San Bartolomé en la cabecera

municipal (ver fotografía 1). De acuerdo con la monografía de Téllez (1999) en los cinco pueblos otomís de la localidad sus fiestas se distinguen por sus portadas eclesiásticas fabricadas con materiales naturales como el musgo, maguey y palmas que los pobladores recogen del monte e incluso utilizan semillas que cosechan de las milpas locales.

Es en febrero cuando se bendicen las semillas que se utilizarán para el cultivo de ese año, en cuanto a las fiestas patronales se realizan con la ayuda del todo el pueblo “el folclore va de acuerdo con las tradiciones y costumbres del pueblo y apego con la organización de la mayordomía” (Téllez, 1999).

Fotografía 1 Salida de un grupo de chalmeros de Villa Cuauhtémoc, costumbre otomí desde la Época Prehispánica. Al fondo, la iglesia de San Bartolomé Apóstol



Fuente: Oztolotepec. Monografía municipal, Téllez. 1999. Pp 57

Cada una de estas celebraciones se ve rodeada por comida que producen las familias de la región y que son consumidas de igual forma en familia. Todo esto sin olvidar lo que complementa las festividades como el uso de la pirotecnia, bailes, juegos mecánicos y actualmente encuentros deportivos. En los eventos como 15



años, bautizos, primeras comuniones, inauguraciones de casas se acostumbra servir: arroz, mole, frijoles, tamales; y de beber se da chumiate, cerveza, pulque, y “vino” (denominación popular que los habitantes le dan a los destilados) (Téllez, 1999).

En los ritos funerarios participa la localidad y familiares más cercanos, los cuales llevan despensa en símbolo de apoyo para los días de duelo como muestra de solidaridad (Téllez, 1999) en el caso de ser un adulto el fallecido el día de su velorio se ofrece a los asistentes té, café, pan, chumiate y cigarros mientras se cantan alabanzas y rosarios. De igual manera el día del levantamiento de cruz a los nueve días se ofrece chumiate y vino a los asistentes.

Gastronomía

De acuerdo con el Ayuntamiento de Ocotlán (2022), la gastronomía del municipio se destaca la barbacoa en hoyo, tacos de carnitas de cazo, hongos, quelites, corazones y nabos todos los días de mercado en la cabecera municipal, acociles, los cuales se pueden cocinar en chile verde o rojo, hervidos y asados.

Es tradicional el consumo de guajolote en mole de metate, los tlaxcales que ven su cumbre en los meses de octubre y noviembre, el atole negro y los tamales de haba y frijol. En cuanto a la repostería del municipio se producen dulces de tejocote, capulín, calabaza, manzana, pera y tuna roja (Téllez, 1999).

De igual forma Téllez (1999) menciona que el consumo de productos lacustres es alto, teniendo esto como representantes los acociles, pescados, ranas, quelites en general; todos estos acompañados de tortillas negras que pueden o no tener trigo, sopa de hongos de monte conocidos como kjetas.

Las principales bebidas que se consumen en el municipio son el chumiate de sabores frutales y de hierbas, el pulque y curados que se ofrecen los días de plaza junto al kiosco donde se sirven por parte de los tlachiqueros en jarros y finalmente aguas frescas, atoles de masa y destilados nacionales.

Reportó Montoya (2023) en su artículo “*¿Ya probaste el Chumiate? En Ocotlán organizaron un expoferia*” que el municipio de Ocotlán es cuna de una bebida



conocida como “el chumiate”, un licor artesanal elaborado con la maceración de frutas o hierbas producidas en la región, teniendo así una gran gama de sabores, siendo los principales prodijiosa, zarzamora, maracuyá, membrillo o bien capulín; todos ellos con una base de aguardiente de caña.

Téllez (1999) menciona en su monografía que los chumiates son licores que adquieren su sabor a través de la maceración de las cáscaras de frutas regionales con un licor de caña, también destaca la cantina “Villa hermosa” que se ubicaba en la cabecera municipal y la cual ofrecía los chumiates de media cuadra, de cuadra y media y de dos cuadras (porque dependiendo del grado alcohólico es tu andar, es decir, entre más alcohol, caminaba menos el bebedor) especialmente de sabor de zarzamora.

Este licor es consumido y ofrecido en varias ocasiones especiales, tales como la pedida de mano, donde la familia del novio incluye botellas de este licor en la canasta de “el contento” junto con otros elementos como azúcar, pan, café entre otros.

En la celebración de los XV años, donde los padrinos ofrecen de mesa en mesa la bebida; en los ritos funerarios donde se consume para llevar el duelo junto con los familiares.

Este licor es elaborado en las comunidades de Fabrica María, La Concepción de Hidalgo, San Mateo Capulhuac, San Agustín Mimbres, San Mateo Mozoquilpan. Algunos de los productores que difunde el municipio a través de su catálogo de artesanos son los que se muestran en las siguientes imágenes (2, 3, 4):



Imagen 2 Productora de Chumiate Sortilegio



Fuente: Pagina del Ayuntamiento de Otzolotepec, catálogo de artesanos. (2021)
<https://www.otzolotepec.gob.mx/catalogo-artesanos/licor-artesanal>

Imagen 3 Productor de Chumiate Licores Rubí



Fuente: Pagina del Ayuntamiento de Otzolotepec, catálogo de artesanos
<https://www.otzolotepec.gob.mx/catalogo-artesanos/licor-artesanal>

Imagen 4 Productora de Chumiate Licores y salsas Tecui



Fuente: Pagina del Ayuntamiento de Otzolotepec, catálogo de artesanos
<https://www.otzolotepec.gob.mx/catalogo-artesanos/licor-artesanal>

De acuerdo con las Normas Oficiales Mexicanas se le denomina licor, al producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias (NOM-142-SSA1/SCFI-2014). En la siguiente tabla se muestra la clasificación que reglamenta la NOM-142:

Tabla 1 Clasificación general de Bebidas Alcohólicas

CLASIFICACIÓN	CONTENIDO ALCOHÓLICO
Bebidas Alcohólicas Fermentadas	2% a 20% Alc. Vol.
Bebidas Alcohólicas Destiladas	32% a 55% Alc. Vol.
Licores o Cremas	13,5% a 55% Alc. Vol.
Cócteles	12% a 32% Alc. Vol.



Bebidas Alcohólicas Preparadas	2% a 12% Alc. Vol.
--------------------------------	--------------------

Fuente: NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5386313&fecha=23/03/2015#gsc.tab=0

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2022) se consideran bebidas espirituosas a aquellas cuyo contenido alcohólico procediera de la destilación de materias primas agrícolas, trayendo consigo un bienestar económico a los productores. Estos pueden ser el Brandy, Cognac, Calvados para los países europeos; para el caso de México la mayoría de estas bebidas son de agave; ya que, el país cuenta con 215 variantes de esta planta de donde se obtiene el tequila, la bacanora, entre otros.

En 2021, la producción del agave tequilero fue de más de un millón cuatrocientas mil toneladas, siendo Jalisco el mayor productor; en el caso del mezcal fueron más de 370 mil toneladas de agave mezcalero, siendo Oaxaca el principal productor (SADER, 2022). Dra, no pasa nada si lo quito, pero el dr Ricardo me pidió que pusiera este dato de producción para poner mas en contexto la produccion alcohólica en el país.

La tradición de elaborar la peculiar bebida “el chumiate” ha pasado de generación en generación, siendo “Licores de Chirejo” y “Doña Manuelita” de los más antiguos, el primero funcionando desde los principios de 1900 en la antigua tienda de raya y posteriormente siendo la cantina principal de la zona “Mexico City” o bien “Casa Chirejo” la cual era manejada por don Juan Manjarrez, siendo la señora Clara Luz Santín como la actual productora de esta familia; en cuanto al segundo teniendo un origen desde 1960 con la señora Manuela Quiróz dejando el legado a su hija Virginia Villafranco Quiróz quien ha mantenido sus mismas recetas (Hurtado, 2025).

En el municipio de Oztolotepec se encontraban cantinas y pulquerías famosas donde se desarrolló la historia de las bebidas del lugar, siendo algunas de estas la “México City”, la “Villa Hermosa”; el Mocambo que se ubicó frente a la terminal de los autobuses Flecha de Oro en la parte posterior de la iglesia; el “Atorón” la cual sigue abierta y ubicada en una de las entradas del pueblo frente al restaurante “La casa de adobe”, entre otras más (Hurtado, 2025).



De acuerdo con Oztolotepec Historia Tradiciones y Cultura (Hurtado, 2025) página dedicada a la crónica del municipio, relata, que para las personas era costumbre ir a las cantinas a pasar un buen rato, para celebrar ocasiones especiales, cerrar negocios e incluso poder iniciar o terminar relaciones amistosas y amorosas; las declara como establecimientos donde el elemento unificador es el deseo de tomar bebidas alcohólicas.

En el centro de la cabecera municipal Villa Cuauhtémoc hasta el año 2022 seguía teniendo abiertas las puertas de la cantina Mexico City-Casa Chirejo, la cual se ubicaba en los portales del sur de los jardines centrales, es en este lugar donde diariamente se ofrecían bebidas de todo tipo, pero su producto estrella eran los chumiates caseros. Se comenta que el ambiente que se respiraba era una combinación de aromas de sus paredes de adobes, techo de madera los cuales mantenía desde sus inicios. Aquí los pobladores después de realizar sus compras de mercado, después de una semana de trabajo o bien saliendo de misa pasaban para “echarse un chirejazo”.

Al igual que la historia de la famosa “La miniatura”, lugar donde se creó el licor de naranja “los mosquitos” de Toluca, Casa Chirejo inició como una tienda de abarrotes donde se ofrecía productos clásicos como veladoras, velas de cebo que colgaban, cigarros, cuadernos, cerillos, todos estos exhibidos en sus paredes de madera, productos a granel como el azúcar y el frijol los cuales se despachaba en cucuruchos de papel. Los clásicos refrescos de botellas de vidrio, pulque de barril (bebida que competía con las tlachiqueras del quiosco). Con el paso del tiempo solo permaneció la cantina con sus licores llamativos y variados; los cuales se utilizaban y recomendaban como remedios curativos, principalmente intestinales además de ser bebidas que despertaban la alegría, todas y cada una eran elaborados a mano por el dueño.

Tras el retiro de don Juan en los años 60 su sobrino Braulio Austreberto León “Chirejo” tomó la batuta de la cantina aumentando su popularidad con su método de ventas teniendo una bebida o mejor dicho un trago al que se le llamó piedra, el cual

se decía que podía curar la cruda y por el cual se le acuña la frase “echarse un chirejaso”.

“Más allá de ser un espacio que invitaba al vicio, sin duda fue una gran pérdida por lo que representaba su típica estructura, en ella se contenía parte del pasado de Oztolotepec, ese Oztolotepec que no volverá” (Hurtado, 2025). En las siguientes fotografías se muestra la fachada y el interior de lo que en algún momento fue la México City.

Fotografía 2 Entrada de la cantina México city



Fuente: Fuente: Hurtado, F. (2025). Oztolotepec Historia Tradiciones Y Cultura.
<https://www.facebook.com/photo?fbid=2591504414514351&set=pcb.2591504887847637>

Fotografía 3 Interior de la cantina México city



Fuente: Fuente: Hurtado, F. (2025). Otzolotepec Historia Tradiciones Y Cultura.
<https://www.facebook.com/photo?fbid=2591504571181002&set=pcb.2591504887847637>

Fotografía 4 Barra de la cantina México city



Fuente: Fuente: Hurtado, F. (2025). Otzolotepec Historia Tradiciones Y Cultura.
<https://www.facebook.com/photo?fbid=2591504681180991&set=pcb.2591504887847637>

En la actualidad es la nieta de don Braulio quien continúa la producción y venta de licores el chirejo, como se muestran en las siguientes fotografías que se tomaron en la cuarta edición de la feria del chumiate y el helado.

Fotografía 5 Señora Clara Luz Santín en la 4ta feria del chumiate y el helado



Fuente: Elaboración propia, (2025).

Fotografía 6 La México city en la 4ta feria del chumiate y el helado



Fuente: Elaboración propia (2025).

De igual forma Hurtado (2025) nos relata en *“hay que hacerlo con amor para darle sabor. Doña Manuela y su saber tradicional.”* Nos relata la historia de la señora Manuela Quiroz, chumiatera de más de medio siglo y la cual aun preserva la esencia del licor en el municipio.

“Un buen chumiate debe prepararse con gusto, con alegría, dedicarle tiempo para que salga bien, usar los utensilios tradicionales es como se le arrebató el sabor natural de la fruta”. Palabras de doña Manuelita.

Manuela Juana Quiroz Mejía, nacido el 23 de mayo de 1940 en el Barrio de Dos caminos, tuvo una infancia sencilla y feliz, al igual que muchos de sus contemporáneos no tuvo la oportunidad de asistir a la escuela, sino que se desarrollo con las actividades del campo al lado de su padre Anselmo Quiroz intercalándolos con las actividades de la casa.



Contrajo matrimonio a los 17 años con Flavio Villafranco, de ahí trabajó en Temoaya en el kínder de la zona durante casi una década, es justamente en este periodo que aprendió a elaborar licores de frutas. Siendo uno de los primeros el licor de zarzamora, las cuales obtuvo de los mismos jardines del kínder, y con el paso del tiempo aprendió que las frutas que se daban en cada temporada alteraban la calidad de esta bebida.

Es así como se decidió a realizar los chumiates con los productos de temporada ya que esto significaba una mejor calidad; en un principio, el deseo de la fabricación de estos licores no era de forma lucrativa sino para el consumo y deleite de la familia, pero con el paso del tiempo se dio cuenta que era una buena fuente de ingresos. Así fue permeando en la población de Otzolotepec la cual ya la visualizaba como sinónimo de calidad.

Entre las frutas que utilizaba para la elaboración de los licores eran el tejocote criollo, el capulín, entre otras frutas las cuales se traían de Jilotzingo y Capulhuac, para el caso de las hierbas eran recolectadas de los traspatios y milpas.

Es doña Manuelita que en la fabricación del chumiate se destacaba por la utilización de elementos de barro para la preparación de las pulpas de las frutas en leña, al igual que las palas de madera; con esto poder conseguir su sabor auténtico teniendo siempre en cuenta que el tiempo de elaboración es lento para no perder ninguna de sus propiedades.



Fotografía 7 Chumiate de Doña Manuelita



Fuente: Elaboración propia (2025).

Fotografía 8 Doña Manuelita



Fuente: Hurtado, F. (2025). Oztolotepec Historia Tradiciones Y Cultura.
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=2592534127744713&set=pcb.2592534827744643>

En las siguientes imágenes se presenta la forma en cómo los productores ofrecen su gama de sabores a los locales y visitantes en la Feria del Helado y el Chumiate.

Imagen 5 Feria del Helado y el chumiate (2024) Licores Chirejo



Fuente: página de Facebook del Ayuntamiento de Otzolotepec
<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=828397405990143&set=pb.100064596736047.-2207520000&type=3>

Imagen 6 Feria del Helado y el chumiate (2024) Licores Sortilegio



Fuente: Elaboración propia (2025).



Estos dos productores son a su vez los que poseen una variedad más extensa en cuanto a sabores disponibles para los habitantes, no solo se concentran en la producción de licores a base de frutas, sino que en el caso de Doña Manuelita uno de sus productos más famosos es el licor a base de la hierba prodigiosa, la cual es una planta que se utiliza para los males del embarazo o para el alivio de las anginas de acuerdo con el *Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana* (UNAM, 2009).

Por su parte los licores “Chirejo” en manos de la Sra. Clara ha mantenido la producción de licores de frutas y cremas a base de café, pero una de las cosas que ha mantenido desde la época de su padre es la distribución y comercialización de las bebidas en recipientes reciclados o reutilizables, los cuales les ha permitido que los clientes distingan sus sabores por la gama de colores de cada uno.

Para poder dar una mejor percepción de lo que se puede encontrar al momento de degustar algunos de los chumiates que se ofrecen en el lugar se realizó la siguiente tabla, esto con base en la degustación de los licores de diferentes productores:

Tabla 2 Tabla comparativa de chumiate.

Licor	Color	Aroma	Sabor	Textura	Retrogusto
Licor de prodigiosa	Tono de verde oscuro opaco	Notas fuertes herbáceas	Fuerte y amargo	Suave y aterciopelada	Astringente y con calidez en boca con alta permanencia
Licor de capulín	Tonos rojizos con ligeras notas marrones	Notas dulces y afrutadas del propio capulín	Dulce con notas a almíbar	Sueva y semi espesa	A frutas en almíbar con calidez en boca ligera.



Licor de fresa	Tonos rojizos vibrantes con ligeras notas rosáceas	Notas dulces a caramelo y frutos rojos con predominancia de la fresa.	Dulce con notas a mermelada	Ligeros tropiezos de fruta	De frutos rojos y ligeramente cítrico
Licor de tabaquillo	Tonos verdosos claros con tonalidades amarillas	Notas suaves herbáceas	Sabor suave a hierbas y notas dulces	Aterciopelado	Retrogusto herbal con notas amargas y calidez en boca persistente
Licor de maracuyá	Tonos amarillos intensos	Notas fuertes a flores blancas, y cítricos con presencia de miel	Notas cítricas y frescas	Aterciopelado con ligeros tropiezos de fruta	Retrogusto a flores y miel, calidez en boca ligero
Licor de ciruela	Tonos rojizos con presencia de notas azuladas oscuras.	Notas dulces con presencia de frutos rojos maduros y ciruela pasa.	Sabor dulce con notas a ciruela pasa	Suave	Retrogusto suave a almíbar y calidez en boca fugas.
Licor de café	Tonos marrones oscuros con tonalidades cobrizas.	Notas de café tostado, con presencia de caramelo y madera.	Sabor a caramelo, ligeramente floral y persistente a madera tostada.	Satinado	Retrogusto fuertemente a notas tostadas y caramelo, calidez en boca fugas.

Fuente: Elaboración propia, con base en trabajo de campo (2025).

En las siguientes imágenes se podrá observar la diferencia entre un licor con un proceso más tradicional (licor 1, izquierda) y otro con técnicas nuevas (licor 2, derecha), ambas teniendo la base de fruta de tejocote:

Fotografía 9 Licor de tejocote, comparación visual



Fuente: Elaboración propia (2025).

Fotografía 10 Licor de tejocote, comparación visual



Fuente: Elaboración propia (2025).



Fotografía 11 Licor de tejocote 1, comparación visual



Fuente: Elaboración propia (2025).

Fotografía 12 Licor de tejocote 2, comparación visual



Fuente: Elaboración propia (2025).

Los productos que empiezan a evolucionar para dejar atrás la parte de la utilización de botellas recicladas de plástico o vidrio han dado un paso para adoptar otra identidad (Duhart, 2019) esto debido a que cambian el mercado principal (local) para abrirse al mundo que rodea la zona de producción, pero a su vez llevando su nombre como apellido como podría ser el caso del Pox de San Cristóbal de las casas, Mosco de Toluca, Tecui de Calimaya, etc.

En la actualidad son pocas las familias productoras que llevan sus productos a un nivel de embalaje y etiquetación propia, en su mayoría la venta y distribución son en botellas de plástico recicladas, las cuales permiten distinguir su producción artesanal o mejor dicho, casera.

Tal es el caso que se muestra en la Imagen 3 donde la familia productora dio el paso al envasado y etiquetado, dando también la forma en la cual los consumidores pueden contactarlos para poder realizar con mayor eficacia las ventas.

Imagen 7 3ra Edición de la Feria del Helado y el Chumiate (2024).



Fuente: Oztolotepec es orgullo. (2022).

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=396627533257072&set=pcb.396629553256870>



Aquellos que utilizan botellas de vidrio, son productores que dieron un paso para poder distinguirse ante los demás, como se mencionó anteriormente esta acción conlleva no solo un cambio estético, sino que es considerable el aumento en el costo final del producto. Ya que muchos no solo se conforman con botellas sobrias, sino que han tenido ayuda de sus hijos o nietos para la elaboración de etiquetas, dándole así un nombre propio a sus licores.

La venta de los licores se realiza en lugares conocidos y transitados por los habitantes en su mayoría, en la plaza del centro de la cabecera municipal los días miércoles y sábados se despliegan en pequeños puestos productores de verduras y hortalizas orgánicas, y al lado de éstas, en frente del kiosco se ponen algunos proveedores de chumiate, tal es el caso de los licores “Chumiate Sortilegio” a manos de la Sra. Socorro Gómez, que es un ejemplo de llevar un paso más en su venta, ya que es una de las pocas que tiene etiqueta y envase propio.

Otro punto de consumo popular ha sido la tienda “El Atorón”, lugar donde las personas llegan y solicitan la copita para degustar ahí o bien para llevar, también se les preguntan si les gustaría “ligerito” o bien “cargado”.

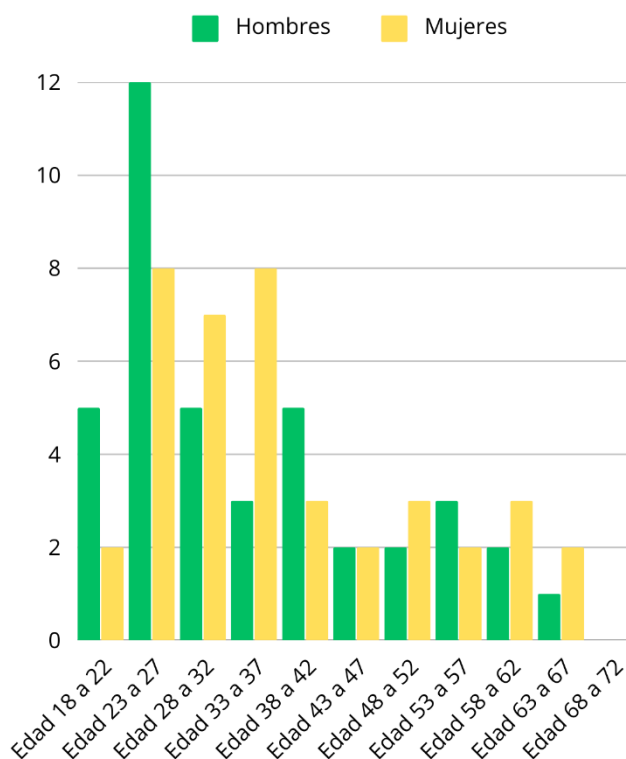
Todos estos esfuerzos de tratar de salir a mercados centrales han sido en palabras de los productores antes mencionados por la falta de consumo de sus chumiates, han tratado con la ayuda de sus hijos o nietos poder renovar la imagen de sus productos, pero su mercado de nicho es fiel a la manera en la que se presenta. Y aun así, la pérdida de las tradiciones y falta de interés de las nuevas generaciones por conocer los métodos de elaboración son elementos que corroen a las familias productoras.

Resultados de las encuestas

Las encuestas se aplicaron a la población seleccionada (Anexo 1) para conocer cuanto conocen del chumiate, así como su consumo y preferencias en cuanto a las bebidas alcohólicas. Los resultados de los 80 encuestados se muestran a continuación:

En la Gráfica 1 se muestra la variedad de edades de los encuestados para poder visualizar de manera más clara los gustos de consumo en cuanto a las bebidas alcohólicas, las cuales se ejemplifican en las siguientes gráficas, pero se comprende que las preferencias entre hombres y mujeres varían en cuanto a la edad. Siendo el rango de entre 23 a 27 años en los hombres la edad de mayor consumo, para el caso de las mujeres se mantienen de entre 23 a 47 años de mayor consumo, e incluso se puede ver que las mujeres con mayor edad (entre 48 a 67 años) pueden superar el consumo de los hombres encuestados del mismo rango de edad.

Gráfica 1 Edades de los 80 encuestados en el municipio de Otzolotepec



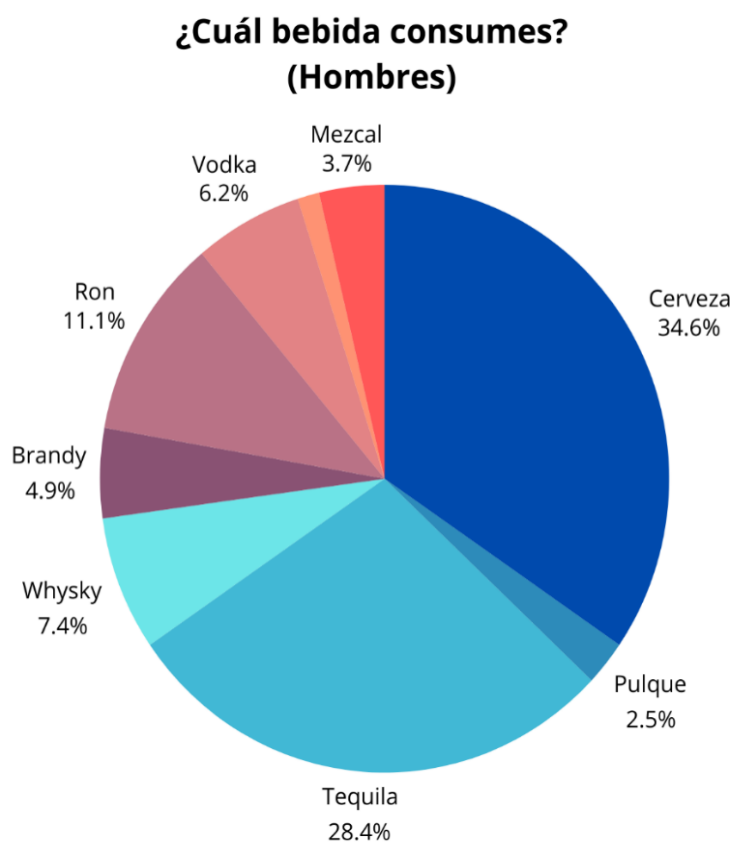
Fuente: Elaboración propia (2025).

En las Gráficas 2 y 3 se muestra las preferencias de consumo en las bebidas alcohólicas, que para el caso de los hombres el consumo mayoritario se encuentra en la cerveza con un 34.6% seguido por el tequila con un 28.4%, estas preferencias se presentan en la mayoría de edades de los encuestados, pero se ve una inclinación de los más jóvenes por el consumo del ron y vodka en bebidas preparadas como los mojitos y pitufos.

Por su parte, para las mujeres su catálogo de preferencia es más reducido con solo 5 bebidas, teniendo una mayor inclinación de igual forma por la cerveza con un 24.6%, seguida por el ron con un 23.2% y el vodka con 20.3% en bebidas preparadas, las mujeres encuestadas con una mayor edad manifiestan una predilección por el consumo de licores (14.5%) y tequila (15.9%).

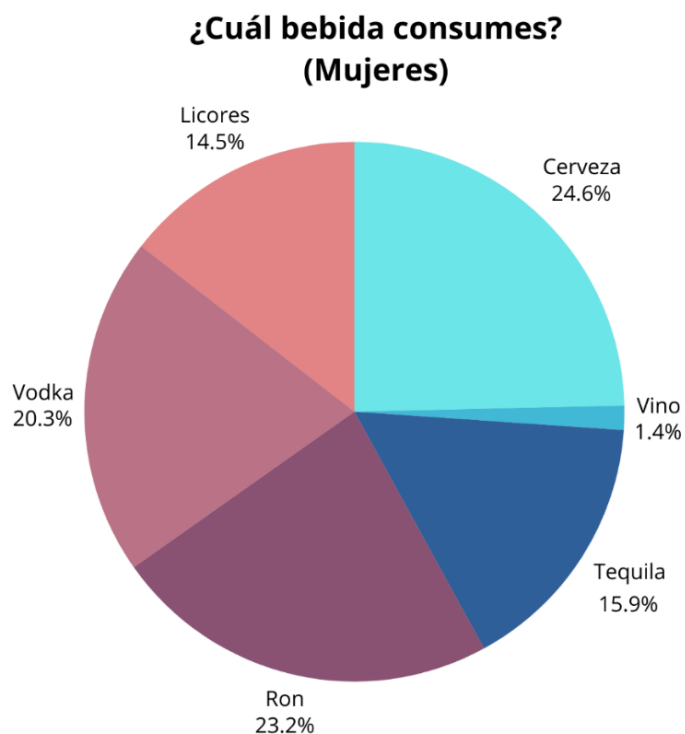
Todo esto da a conocer que, el consumo de las bebidas alcohólicas tradicionales se ha visto desplazadas por unas mas industrializadas y de fácil acceso, solo muy pocos de los 80 encuestados declaro el consumo de licores.

Gráfica 2 Bebidas alcohólicas preferidas de los hombres en Oztolotepec



Fuente: Elaboración propia (2025).

Gráfica 3 Bebidas alcohólicas preferidas de las mujeres en Oztolotepec

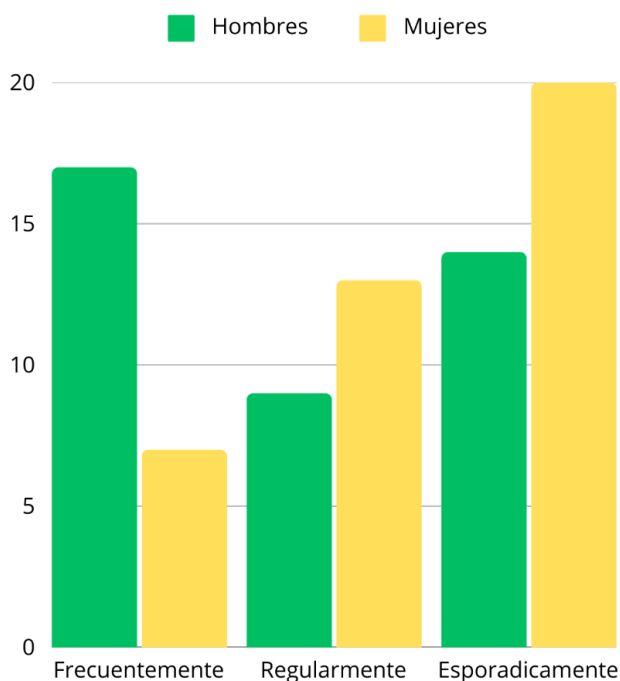


Fuente: Elaboración propia (2025).

En la Gráfica 4 se visualiza el consumo de estas bebidas al mes, cuando se les preguntaba *¿Con qué frecuencia las consumes?*, donde las respuestas cerradas referían a tres ocasiones en el mes, el consumo frecuente era para 2 o más días a la semana, regularmente de 1 o 2 veces por semana y el esporádico para un consumo de 1 o 2 veces al mes. De los 40 hombres encuestados 17 contestaron que consumen bebidas alcohólicas más de dos veces por semana, al contrario de las mujeres que la mitad de las encuestadas respondieron que su consumo es esporádico.

La predilección por parte de los hombres por las bebidas alcohólicas es mayor que el de las mujeres al igual que su catálogo de preferencias, al contrario de las mujeres en el cual su consumo es más moderado tanto en su catálogo como en la frecuencia de consumo.

Gráfica 4 Frecuencia del consumo de las bebidas alcohólicas por mes

¿Con que frecuencia las consumes?

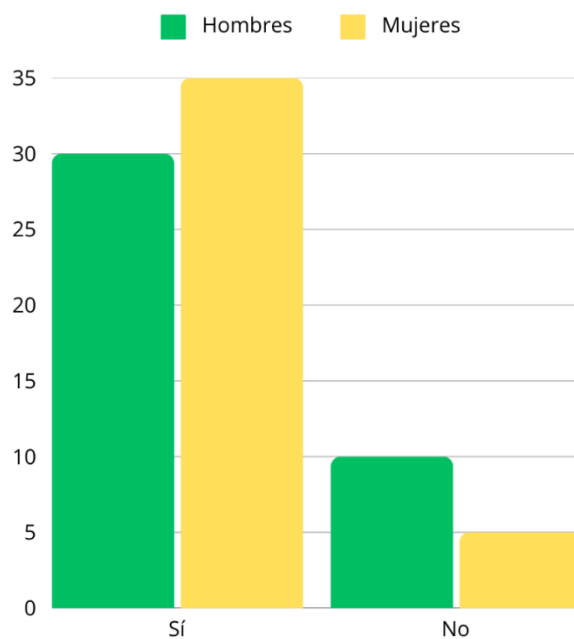
Fuente: Elaboración propia (2025).

En cuanto a la pregunta *¿Conoces el chumiate?* se visualiza en la Gráfica 5, que para los hombres encuestados 30 respondieron de manera positiva, para las mujeres encuestadas hubo un incremento en cuanto aquellas con conocimiento de la bebida con 35 personas que sí conocen el licor. Pocos contestaron que no conocían a la bebida dando un total de 15 personas (10 hombres y 5 mujeres), pero en su mayoría mencionaron que sí sabían de la producción de esta, por parte de personas cercanas a ellas como se muestra en la Gráfica 6.

Donde se muestra que en cuanto a los hombres encuestados mencionaron que el conocimiento de esta bebida viene por parte de los familiares que en un momento llegaron a producirlos, caso contrario para las mujeres en donde el saber provienen en su mayoría por amigos cercanos, para la sección de otros mencionaron que supieron de él por parte de vecinos o bien a la realización de la feria del chumiate por parte del ayuntamiento (Gráfica 6).

Gráfica 5 Conciencia del chumiate en la población de Oztolotepec

¿Conoces el chumiate?



Fuente: Elaboración propia (2025).

Gráfica 6 ¿Quién les dieron a conocer el chumiate a los encuestado?

¿Quién le dio a conocer este licor?



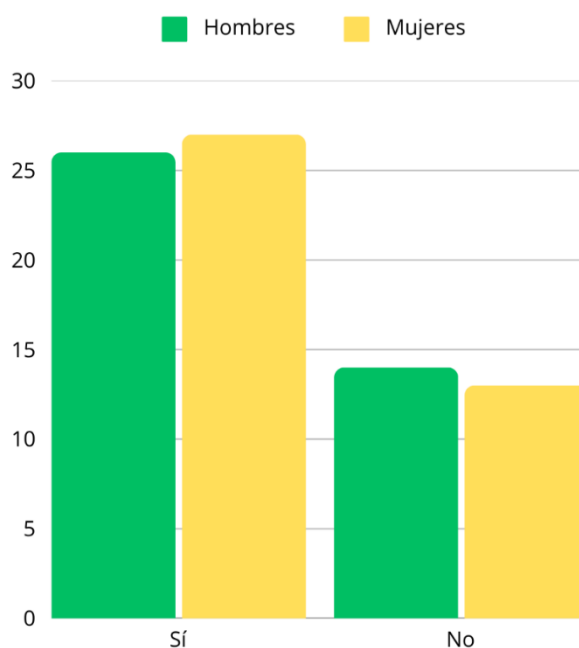
Fuente: Elaboración propia (2025).

Para la siguiente pregunta *¿Conoce algún productor de chumiate?* en su mayoría respondía afirmativamente, como se mencionó en la Gráfica 6, los participantes en la encuesta relatan que saben de este licor gracias a la familia, ya que son las personas mayores (abuelos, tíos, etc.) quienes los producían y se los daban a compartir desde la infancia. O bien llegan a conocer al productor del licor porque son los padres (madres en su mayoría) de los amigos quienes les dieron a conocer el chumiate.

Como se muestra en la Gráfica 7 se tiene un número casi similar entre hombres y mujeres sobre aquellos que conocen a algún producto, superando las mujeres con un 26 contra 25. Para el caso de las contestaron que no conocían a algún productor, mencionaron que ellos llegaron a consumir el chumiate por ser un regalo, o se los daban en alguna fiesta.

Gráfica 7 Conocimiento de productores por parte de los encuestados

¿Conoce algún productor del chumiate?



Fuente: Elaboración propia (2025).

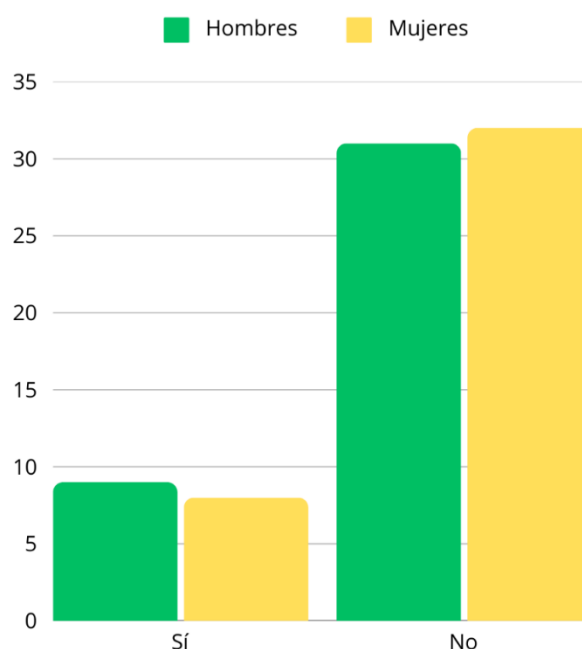
En cuanto se les preguntó si se elabora este licor en su familia los resultados fueron que de los 80 encuestados (100%) 63 respondieron (78.75%) que no se elaboraba

el chumiate en su familia (31 hombres y 32 mujeres), esto en comparación con la gráfica anterior nos muestra que los residentes a pesar de conocer por lo menos a algún productor o que conocen del licor ya no se elabora por ningún familiar, a pesar que anteriormente era fabricado en muchos hogares, algunos de los encuestados mencionaron que anteriormente en su familia si se elaboraba pero que el familiar que realizaba este proceso no pasó nunca la estafeta a la siguiente generación, y que ya no se siguió produciendo después de la muerte del familiar.

Para los que sí siguieron con la producción del licor fue porque en su mayoría solo una persona de la siguiente generación se logró interesar por la fabricación del chumiate, y es así como logró persistir en la familia.

Gráfica 8 Producción de chumiate en las familias de los encuestados

¿Se elabora el chumiate en tu familia?

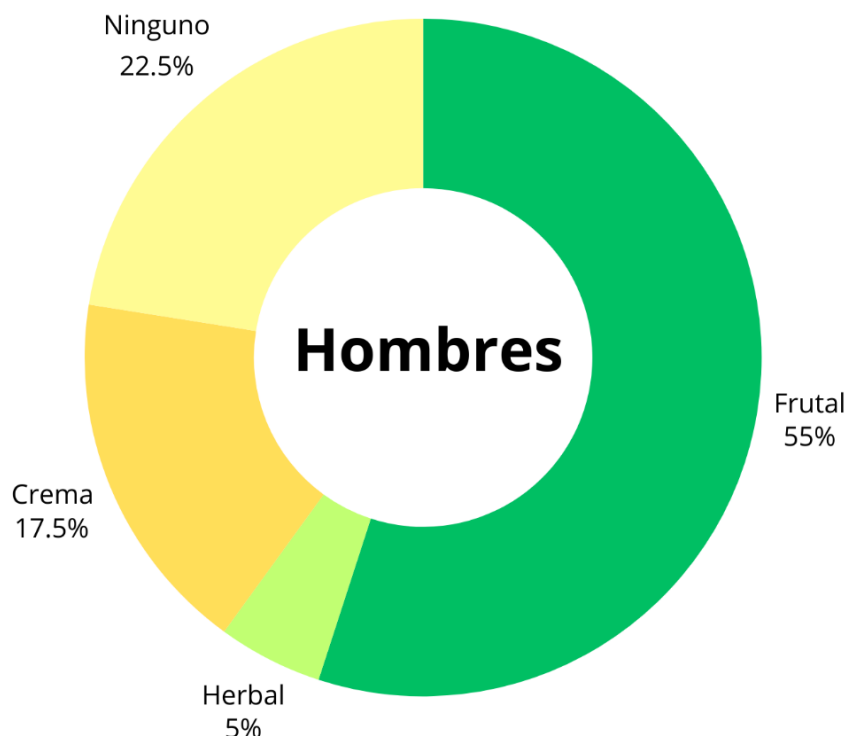


Fuente: Elaboración propia (2025).

En cuanto a las preferencias de los sabores por parte de los encuestados que mencionaron que sí conocen y consumen licores de frutas nuevamente se ve una diferencia entre hombre y mujeres, para el caso de los hombre (ver Grafica 9) se visualiza que hay una predilección por los licores de sabores frutales con un 55 %,

seguido por el consumo de cremas principalmente de café con un 17.5%; con un 5% el de sabores herbales y finalmente con un 22.5% aquellos que no tienen un sabor preferente en cuanto lo consumen.

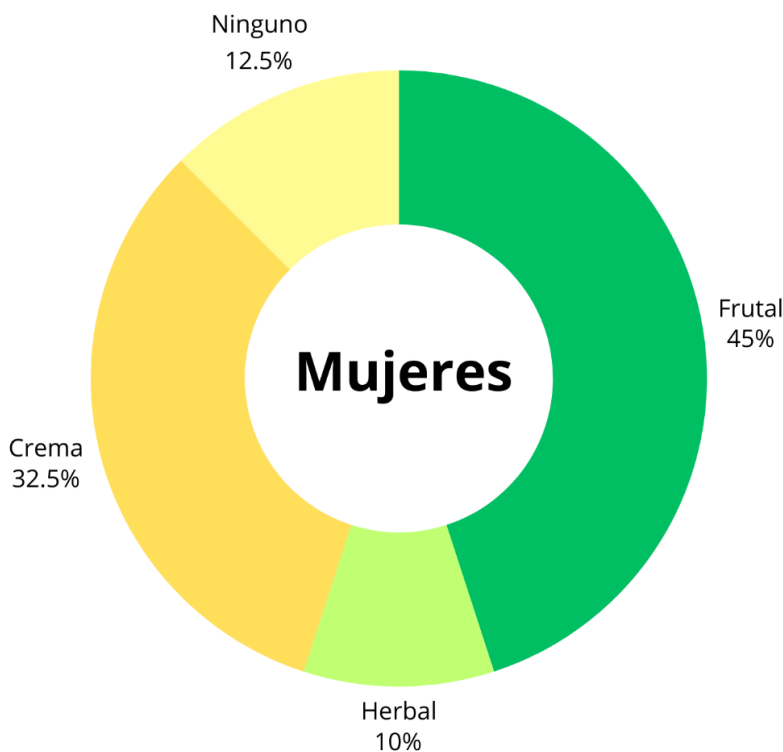
Gráfica 9 Preferencia de sabores de chumiate entre hombres



Fuente: Elaboración propia (2025).

Para el caso de las mujeres (ver Gráfica 10) se puede observar que nuevamente los sabores frutales ganan con un 45%, sin embargo y en comparación con las respuestas de los hombres, las mujeres tienden a una mayor predilección por las cremas (tomando en cuenta que las cremas no son licores, por la adición de algún elemento lácteo, pero al ser parte del catálogo que ofrecen los chumiateros se tomó en cuenta para esta pregunta) en comparación a ellos con un 32.5% e igualmente los sabores mayormente citados son los de café seguidos por el de piñón, posteriormente se presentan los licores herbales con un 10%; por último un 12.5 % menciona que no tienen un sabor favorito al momento de tomarlo.

Gráfica 10 Preferencia de sabores de chumiate entre mujeres



Fuente: Elaboración propia (2025).

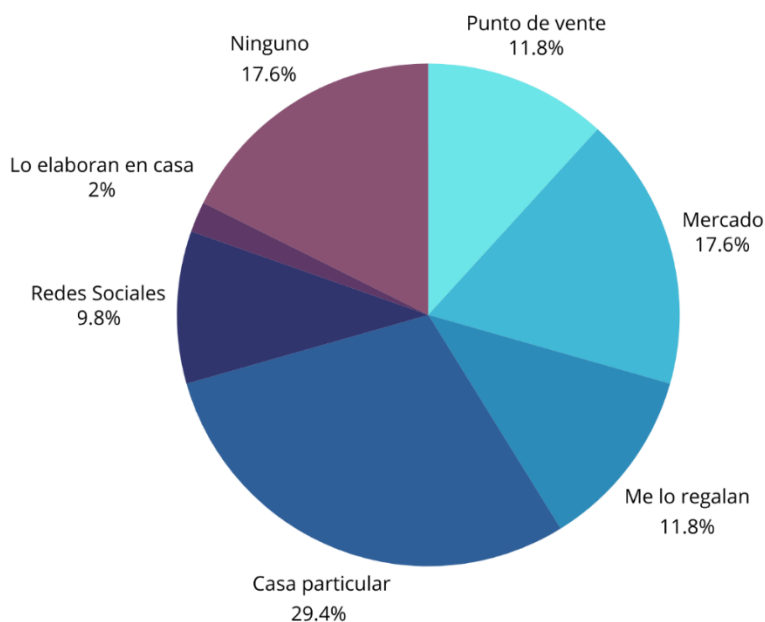
Una vez conociendo el consumo de las bebidas alcohólicas y en específico el consumo del chumiate se les preguntó a los encuestados acerca del lugar donde consiguen esta bebida, en las gráficas 11 y 12 se muestran sus respuestas.

Para el caso de los hombres (ver Gráfica 11) la compra se realiza mayoritariamente en casas particulares con un 29.4% seguido por la compra en los mercados con un 17.6%, esto con el conocimiento de los productores, es decir, quienes lo fabrican, su casa y si es que tienen un puesto en el mercado; hay un empate con un 11.8% entre los rangos de punto de venta y regalo, la venta por redes sociales solo cuenta con un 9.8%, que aunque pequeña significativa como un avance de la forma en la tradicionalmente se comercializaba el chumiate.



Gráfica 11 Lugar en donde los encuestados consiguen el chumiate

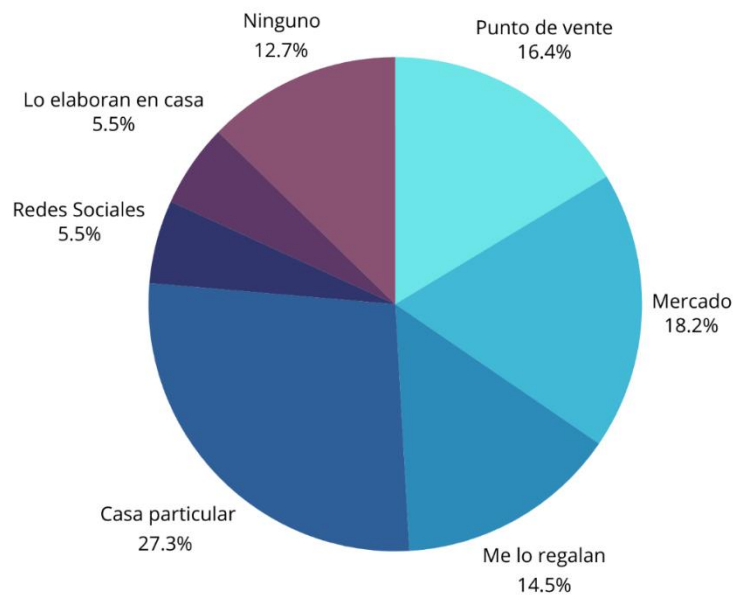
(Hombres)



Fuente: Elaboración propia (2025).

Gráfica 12 Lugar en donde los encuestados consiguen el chumiate

(Mujeres)



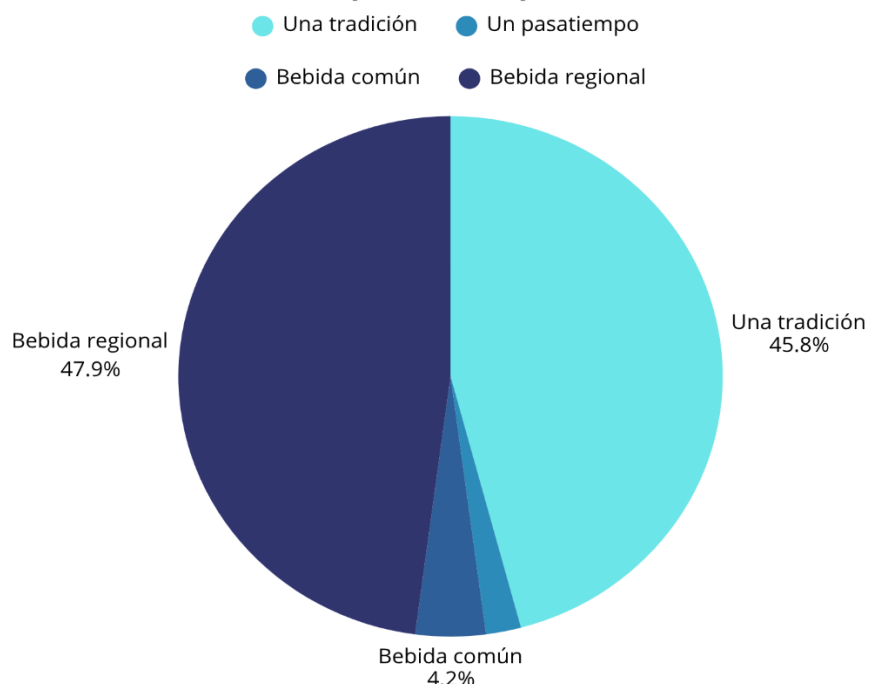
Fuente: Elaboración propia (2025).

En el caso de las mujeres (ver Gráfica 12) el mayor campo de la gráfica igualmente lo abarca la compra en casa particular con un 27.3% seguido nuevamente por mercado con un 18.2%, también se puede observar que a pesar de que la compra por redes sociales es más baja que el de los hombres con un 5.5% hay una mayor producción de casa de los consumidores, ya sea por algún familiar fabricante donde se apoya también la sección de regalo con un 14.5%.

En la siguiente pregunta semi estructurada *¿Qué es lo que representa el chumiate para ti?* Los encuestados respondieron que ellos consideraban al chumiate como una tradición y una bebida regional como se muestran en las gráficas 13 y 14.

Gráfica 13 ¿Que representa para ti el chumiate? (hombres)

¿Qué es lo que representa el chumiate para ti? (Hombres)

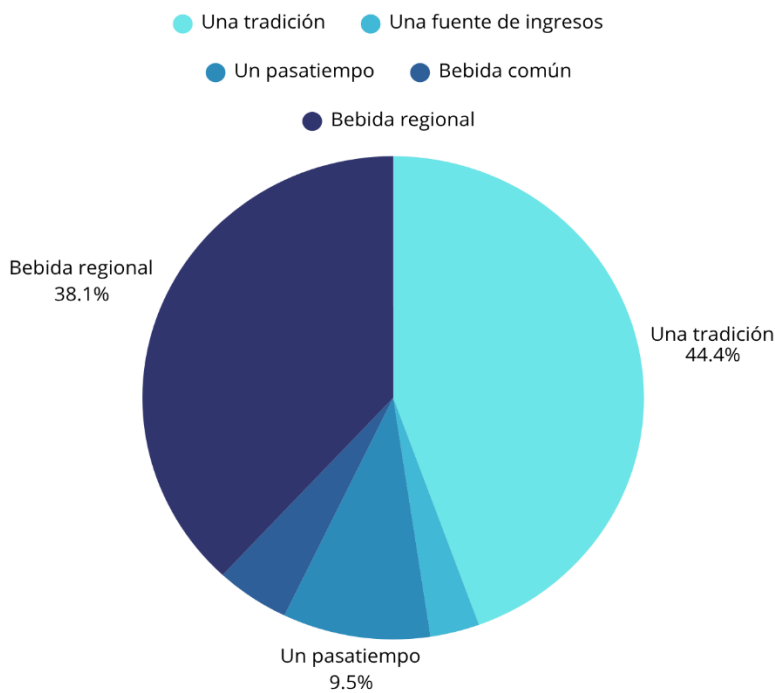


Fuente: Elaboración propia (2025).

En el caso de las mujeres se observa que en su percepción ellas piensan que el chumiate no solo es una bebida regional, sino que también es un pasatiempo con un 9.5%, además de una fuente de ingresos 3.2% y una bebida común 4.8%.

Gráfica 14 ¿Que representa para ti el chumiate? (mujeres)

¿Qué es lo que representa el chumiate para ti? (Mujeres)



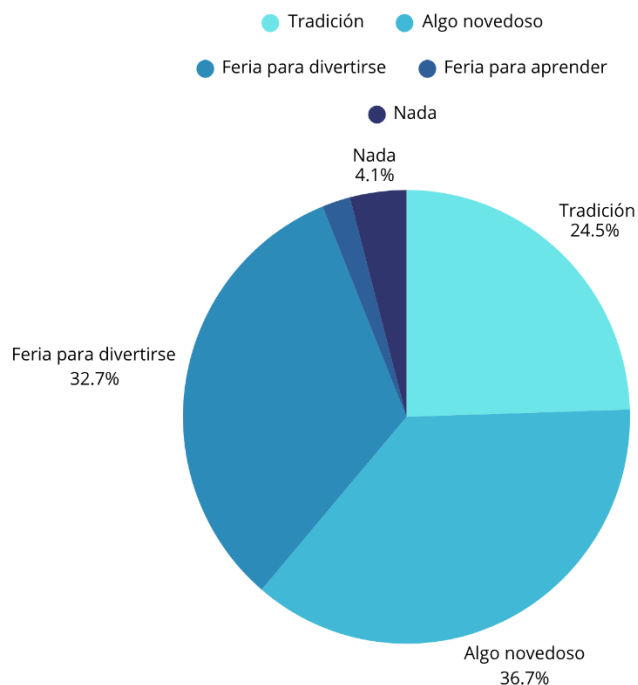
Fuente: Elaboración propia (2025).

Siguiendo esta misma línea de percepción del licor, se les preguntó a los residentes que es lo que representa para ellos la feria del chumiate y el helado artesanal que se empezó a realizar hace poco más de tres años, estos informaron que representa una tradición con un 24.5% y 31.9% para hombres y mujeres respectivamente (gráfica 14 y 15). Aunque para ambos casos lo consideran como un evento novedoso con un porcentaje de 36.7% y 38.3%.



Gráfica 15 Qué representa el programa de ferias (El helado artesanal y el chumiate)

(Hombres)



Fuente: Elaboración propia (2025).

(Mujeres)



Fuente: Elaboración propia (2025).

Finalmente, se le preguntó a los encuestados la forma en como ellos consumen el chumiate (ver Gráfica 16), estos contestaron que en cuanto a las mujeres prefieren tomarlo tanto como un aperitivo como un digestivo con 15 votos cada uno, contra 10 respuestas que no tienen ninguna preferencia de consumo. En la misma gráfica se observa que para los hombres la forma predilecta es como un aperitivo con un total de 12 votos positivos y con 11 votos lo consideran como un digestivo.

Esto se refuerza en la ver Gráfica 17 donde el 86.3% menciona que no conoce alguna otra forma de consumir el chumiate. para las personas que contestaron que si conocían alguna otra forma mencionaron que podrían utilizarse como jarabes de raspados o bien para algún postre casero.

Gráfica 16 Preferencia del modo de consumo del chumiate

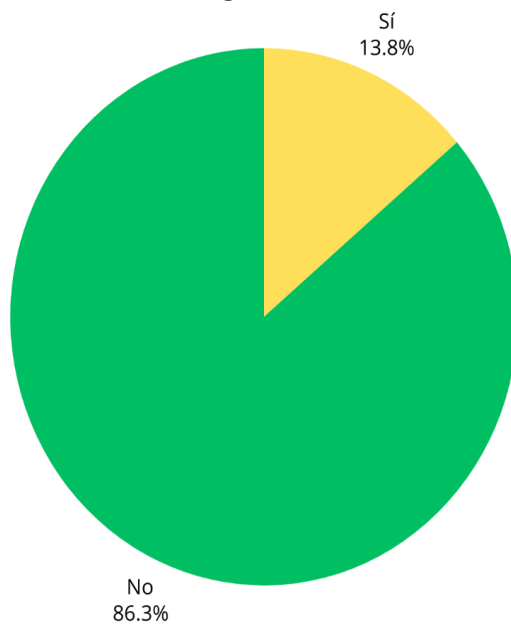


Fuente: Elaboración propia (2025).



Gráfica 17 Conocimiento sobre las formas de consumo

¿Conoces alguna otra forma?



Fuente: Elaboración propia (2025).

Resultados de las entrevistas

Para el caso de los chumiateros se eligieron como se ha mencionado anteriormente a cinco productores, aquí se muestra cuales fueron sus respuestas en las entrevistas, de igual forma se puede visualizar la presentación de sus licores.

Chumiateros

Juan Pedro G. G.

Fotografía 13 Juan Pedro García Gonzales sirviendo un siete brincos



Fuente: Elaboración propia (2025).

Apartado I.- Datos generales del informante:

Nombre: Juan Pedro G. G.

Edad y sexo: 50 años/masculino

Cargo y tiempo asumido: la familia a cargo
lleva más de 80 años

Lugar de distribución: Fabrica María

Nombre de la casa chumiatera: Cantina “La
Esperanza”

Apartado II.- Preguntas sobre el tema (Anexo 2):

¿Hace cuánto que elaboran el chumiate en su familia?

La fabricación del licor como tal no se realiza en el lugar, más bien la tradición de la cantina procede del municipio de Tenancingo, en donde el abuelo de Don Pedro conseguía los licores de frutas y los vendía en su local principalmente en los días de corridas de toros, a través de los años se empezó a ser famoso por el trago “7 brincos” (ver Fotografía 14) una bebida donde se mezclan siete licores de diferentes frutas entre las cuales se tienen ciruela, capulín, limón y zarzamora, que se unifican en una onza de ron y jugo de limón, el cual se prepara al momento y se consume en la barra mientras uno puede estar observando las paredes estampadas de los carteles de las corridas de toros, las cuales muestran por si solas la historia de Fabrica María.

Fotografía 14 Coctel siete brinco



Fuente: Elaboración propia (2025).

¿Quién le enseñó la receta del licor?

Mi abuelo y mi tío, los cuales también me enseñaron los proveedores, con quien he hecho un trato de proveedores exclusivos desde la época de mi abuelo G. J. (comunicado personal, 2025).

Él es la 3ra generación de la cantina “La Esperanza”.

¿Desde hace cuánto que vende el licor?

Desde hace más de 80 años, aquí en la cantina donde también es tienda de abarrotes donde los habitantes compran elementos de la canasta básica como herramientas de construcción como clavos, tuercas y tornillos, los cuales se siguen vendiendo a peso de bascula y envueltos en papel periódico para que las personas lo transporten.

Fotografía 15 Juan Pedro G. G. en la cantina La Esperanza



Fuente: Elaboración propia (2025).

En cuanto con el trato de la comunidad siempre ha sido cordial, las personas que trabajaban en la fábrica cuando aún operaba saliendo iban a consumir su copa de chumiatito. Es por eso que la venta empezó a ser más recurrente aunado a las fiestas taurinas que se celebran en el lugar.

¿Cómo recuerda que era el consumo del chumiate en sus inicios?

“Yo recuerdo que desde niño siempre se consume el chumiate”

“El consumo de chumiatito siempre se ha existido, recuerdo que los domingos las personas iban a la cantina a tomarse una copita de huaco para los dolores de estómago, pero en mi opinión el mejor para ese caso es la prodigiosa o el amargo” G. J. (comunicado personal, 2025).

Anteriormente la popularidad de la cantina La Esperanza se podría comparar con la que se encontraba en el centro de Villa Cuauhtémoc llamada “Chirejo” la cual gracias a su ubicación aumentaba su popularidad por los habitantes de la cabecera municipal.

¿Cómo se convierte en una actividad familiar?

Al aumentar la popularidad de la cantina era necesaria más apoyo para atenderla, fue así como poco a poco desde que era niño se empezó a



involucrar en las actividades tanto de la tienda de abarrotes como el de la cantina.

¿Qué aporta cada integrante?

En mi caso, al principio cualquier persona que llegaba me pedía una copa de cada sabor, pero para facilidad en temporada de mucho movimiento, empecé a mezclarlo todo y empecé a venderlo así.

¿De dónde obtiene su materia prima?

Se compran con una familia de Tenancingo, la cual se ha dedicado igualmente a la fabricación de licores por generaciones. Hay que recordar que los licores no son fabricados por ellos, sin embargo, todos los que se pueden encontrar en la cantina son frutales, y para la elaboración de los tragos las frutas se compran en las tiendas locales.

¿Cuál es el sabor que más se consume?

Aquí todos los licores son famosos, pero la especialidad de aquí es el revuelto (el cual es un licor con jugo de limón y rebajado con agua), pero todos vienen por el sabor que siempre han tomado.

¿Qué representa exponer su producto en las ferias?

“Se ha recibido invitaciones por parte de los encargados de la feria, sin embargo, al no producirlo directamente el chumiate no me siento cómodo al aceptarla, ya que solo me dedico a la preparación de los tragos y no a la producción casera del chumiatito” G. J. (comunicado personal, 2025).

Pero el señor Juan le gusta que los visitantes puedan observar el paso de los años y la tradición de tomar un trago durante las corridas de toros a través de los carteles que tiene pegados en las paredes de la cantina (ver Fotografía 16), donde incluso algunos se encuentran firmados por los toreros que fueron para festejar su victoria en la plaza.

Fotografía 16 Carteles de corridas de toros en la cantina La Esperanza



Fuente: Elaboración propia (2025).

Sabino Rubí

Apartado I.- Datos generales del informante:

Fotografía 17 Sabino Rubí de licores Rubí



Fuente: Elaboración propia (2025).

Nombre: Sabino Rubí

Edad y sexo: 29 años/masculino

Cargo y tiempo asumido: 5 años, 7ma.
generación y representante de los licores
familiares.

Lugar de distribución: San Agustín

Mimbres

Nombre de la casa chumiatera: Licores
Rubí

Apartado II.- Preguntas sobre el tema (Anexo 2):

¿Hace cuánto que elaboran el chumiate en su familia?

La tradición de la elaboración de licores en la familia inicia en el año de 1927, la familia procede de Santander, España; donde migraron y se asentaron en Acuitlapilco pueblo perteneciente al Municipio de Coatepec Harinas en el Estado de México. Alrededor de los inicios de los 1800 la familia que en ese momento llevaba el apellido Rubin de Celis llegó a San Agustín Mimbres como una de las primeras en asentarse en la localidad.

La familia en primera instancia se dedicó a la elaboración de conservas, jaleas, mermeladas y licores; para este último el alcohol que se utilizaba era elaborado por ellos mismos, ya que contaban con un alambique casero, lo cual les permitía controlar la calidad de los licores donde el precursor de estos fue el señor “Don Juan Rubin de Celis”.

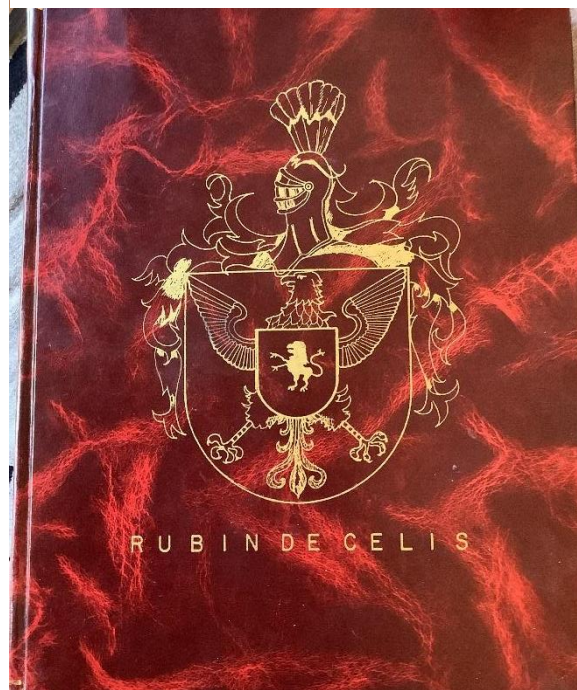
El inicio se implementaron las recetas españolas traídas del viejo continente, posteriormente se fueron adecuando a los productos nacionales teniendo así una sincretización gastronómica. En el caso de los licores se empezó para consumo personal, posteriormente siguió la venta local en una tienda que le pertenecía a la familia, se empezó a expandir la venta a los municipios colindantes como lo son Temoaya, Almoloya, Las Lomas, Xonacatlán, Zolotepec.

“Montaban los frascos de licor en jarras de vino ámbar como en las caricaturas, en la montura de la *Rorra* una burra familiar y se iba a entregar a estos lugares” Rubí, S. (comunicado personal, 2025).

Posteriormente con el incremento de la demanda del licor se empezó a fabricar en mayor volumen, y fue en 1927 que empezaron con la venta del chumiate como una fuente de ingresos principal.

Actualmente es Sabino Rubí el encargado de llevar la batuta como representante de la tradición familiar y convirtiéndose en la séptima generación de chumiateros, de igual manera es el encargado de continuar con el libro familiar (ver Fotografía 18) para el registro de los nuevos miembros.

Fotografía 18 Libro de la historia de la familia Rubí



Fuente: Elaboración propia (2025).

¿Quién le enseñó la receta del licor?

“Fue hasta que lo harte que él me enseñó la receta”, “Fue mi abuelito Don Sabino quien me enseñó las recetas, aunque no me tenía mucha confianza fue mi interés y perseverancia con la cual pude continuar la tradición” Rubí, S. (comunicado personal, 2025). Sabino relata que fue el mismo interés con



el cual su abuelo heredó la tradición con la elaboración de licores de anís y tejocote.

El consumo del licor era al igual que muchos otros, en tragos vendidos en la cantina de la familia dirigida por Sotero Rubí, donde los vecinos iban a comprar su vaso de forma cotidiana por un peso, a pesar de esto la tradición estuvo a punto de perderse en la generación del abuelito de Sabino, ya que la línea del saber-hacer se difuminaba por la falta de interés de los hijos de Don Sabino.

Sabino al conservar la receta original y por la cual la comunidad apreciaba los licores familiares logró evitar la desaparición de los licores Rubí, y consiguió nuevamente la integración de la comunidad reconociendo a la familia como los chumiateros de Mimbres, lograron entrelazar el producto con el lugar de origen.

¿Qué aporta cada integrante?

Cada generación le aportó algo diferente a la elaboración del chumiate, ya sea con la presentación o venta, en el caso de Sabino menciona que su contribución fue la inclusión de nuevos sabores, la elaboración de cremas (con base de leche bronca) y una formalidad en cuanto a la presentación de venta.

Todo esto no solo lo dejó en su localidad, sino que también empezó la expansión de la venta apoyándose de las redes sociales.

¿De dónde obtiene su materia prima?

Es directo de la huerta de la familia (frutas y hierbas), principalmente de la casa de los abuelos de Sabino. En la localidad se encuentra la materia prima para la fabricación de los licores, preservando la calidad de siempre y tratando de utilizar la fruta y hierbas de la región; al inicio de la historia de la fabricación de los licores se implementaron la zarza, los tejocotes, los capulines, la granada silvestre y la prodigiosa como se observa en la Fotografía 19.

Solo estos ingredientes pueden brindan los elementos que hacen únicos a los licores Rubí.

Para el caso del alcohol base se utiliza un aguardiente de caña que se consigue en Acuitlapico.

En la actualidad manejan un catálogo de venta variado, donde se encuentran los sabores clásicos como lo son zarzamora, tejocote, ciruela, maracuyá, capulín, guayaba, fresa entre otros; a su vez, se encuentran las

innovaciones como lo son el licor de chile, piña coco, manzana canela y cremas de piñón, café y capuchino. Todos los sabores se encuentran en presentaciones de medio litro y un litro en botellas de vidrio con la etiqueta que menciona el nombre de los productores y la leyenda de tradición familiar.

Fotografía 19 Licores y cremas Rubí



Fuente: Elaboración propia (2025).

¿Cuál es el sabor que más se consume?

En primer lugar, el anís, seguido por el tejocote y finalmente se encuentran las cremas. Son los sabores tradicionales los que se mantienen posicionados como insignia de la marca (ver Fotografía 20), en cuanto al mercado predomina los adultos y las personas mayores.

Fotografía 20 licores Rubí en diferentes presentaciones



Fuente: Elaboración propia (2025).

¿Qué representa exponer su producto en las ferias?

La exposición en las ferias ha dado aperturas a que el licor encuentre mayor clientela, y que ya no solo vender el licor sino una experiencia Rubí, S. (comunicado personal, 2025).

Reina Villavicencio Labastida

Apartado I.- Datos generales del informante:

Fotografía 21 Señora Reina V. L.



Nombre: Reina V. L.

Edad y sexo: 80 años/femenino

Cargo y tiempo asumido: productor

Lugar de distribución: La Concepción de Hidalgo

Nombre de la casa chumiatera: Los licores de doña Reina

Fuente: Elaboración propia (2025).

Apartado II.- Preguntas sobre el tema (Anexo 2):

¿Hace cuánto que elaboran el chumiate en su familia?

La tradición de la elaboración del chumiate en la familia viene del suegro de la señora Reina “don Manuel” el cuál en uno de sus viajes a Tenancingo probó un licor de frutas y logró comprar la receta, regresó a su casa y empezó a la producción de su propio licor, el cual al principio se le llegó a conocer como “chínguere”, “licor” y finalmente chumiate.

El señor Manuel le enseñó la receta a su hija y a su nuera, sin embargo, fue la señora Reina quien continúa fervientemente la tradición de producción, de eso ya hace 55 años que continúa con la producción del licor V. R. (comunicado personal, 2025).

Su producción es de temporada ya que la señora Reina aprovecha la fruta más fresca para la elaboración de los licores, estas frutas se consiguen en su mayoría de manera local. Ella relata que su fuerte eran los de frutas, pero

ella decidió iniciar la producción de cremas a partir de una anécdota y apuesta con su hermana para saber si era capaz de reproducir una crema comercial de café, y es así como esta receta se empezó a integrar en el catálogo de ventas.

¿Cuáles fueron los motivos por los cuales empezaron a vender el licor?

Fue por el apoyo hacia su suegro, quien en un principio contaba con una tienda en la cual despachaba los licores al copeo, posterior a su muerte y al paso de batuta la tienda se transforma en una casa particular donde vive actualmente (ver Fotografía 22).

Fotografía 22 Antigua tienda y actual casa de la Sra. Reina



Fuente: Elaboración propia (2025).

Es desde este lugar donde se sigue despachando los licores, a diferencia de su antecesor, la señora Reina solo vende para llevar, la fama que en un principio tuvo su suegro pasó hacia ella y los clientes asiduos van y tocan a su puerta en busca de sus famosos licores de frutas.

Anteriormente se preguntaba sobre los licores de Manuel para poder comprarlos, actualmente los vecinos recomiendan los licores de doña Reina; todo esto ha generado su buena reputación, al punto en que ya no solo los pobladores de su localidad van en busca de su chumiate sino que ahora también la buscan de las comunidades aledañas.

“Es cuando hay una fiesta grande como bodas o quince años en que la gente viene y me encarga el licor para poder darlo en la fiesta, al igual si es que alguien muere” V. R. (comunicado personal, 2025).

¿De dónde obtiene su materia prima?

“En su mayoría la materia prima que se ocupa es local, aunque hay algunas que tengo que ir a conseguir en otras partes, como lo son los frutos rojos”. Es así como la señora Reina comenta sobre como los ingredientes que ocupa para la elaboración del chumiate son muy importantes, ya que forman parte del éxito que han tenido desde hace mucho tiempo.

Fotografía 23 Licor de naranja de la Sra. Reina



Fuente: Elaboración propia (2025).

¿Cuál es el sabor que más se consume?

Anteriormente se consumía mucho el de anís, pero con el paso del tiempo ya se prefiere el de frutos rojos y el de maracuyá. Además de que se preparan al gusto del consumidor, es decir que si ellos prefieren más cargados o más ligeros será la cantidad de aguardiente que se le integra a la base de frutas o crema.

La venta se realiza en botellas que ella misma recicla (ver Fotografía 23), es decir, de las botellas de destilados que va consiguiendo de fiestas ella los lava, esteriliza y prepara para el envasado, esto con el fin de poder mantener una producción y costo de ventas más accesibles para las personas, y para no generar un impacto negativo al medio ambiente.

¿Conoce algún otro productor del chumiate?

“Si, tengo una ahijada que ella ya produce y vende en los mercados de artesanos en Villa”, sin embargo, “ella aun es joven y no conoce el secreto de nuestro chumiate”.

“Muchos de los licores que prueban son muy ligeros, el mío tiene más cuerpo ya que ocupó fruta natural y no saborizantes y colorantes artificiales”, esta receta es la misma que su suegro le ha dado, no ha modificado nada, y por lo tanto ella recomienda que para consumirlo como viene no hay que agregarle nada más.

Socorro Gómez Sánchez

Apartado I.- Datos generales del informante:

Fotografía 24 Socorro G. en el mercado Ocelotl



Nombre: Socorro G.

Edad y sexo: 47 años/femenino

Cargo y tiempo asumido: 20 años,

Lugar de residencia y comercio: La
Concepción de Hidalgo y Villa
Cuauhtémoc

Nombre de la casa chumiatera:

Sortilegio, chumiates artesanales

Fuente: Elaboración propia (2025).

Apartado II.- Preguntas sobre el tema (Anexo 2):

¿Hace cuánto que elaboran el chumiate en su familia? Y ¿Quién le enseñó la receta del licor?

La tradición de la fabricación del licor se remonta a su bisabuelita, la cual le enseñó a su mamá y posteriormente su mamá a ella, se calcula que es alrededor de unos 80 años, en los cuales se sigue manteniendo la misma receta, simplemente ha ido modificando los sabores con el paso del tiempo. Recuerda que con su mamá los licores frutales eran su fuerte, principalmente el de zarzamora.

¿Qué aporta cada integrante?

Cada generación ha tenido la oportunidad de “especializarse” en alguno, es decir en el caso de la mamá de la señora Socorro el fuerte eran los licores frutales en su totalidad, para ella son las cremas y los licores con contenido de pulpa de fruta natural aun en el resultado final, es decir, no los clarifica,

ese es su estilo, y para el caso de su hijo quien es el que ha decidido continuar con la tradición su aporte está siendo la utilización de los licores para la elaboración de aguas frescas para las reuniones o fiestas.

“Somos un mundo en movimiento, les ha gustado la forma en cómo elaboro mis licores” G. S. (comunicado personal, 2025).

¿De dónde obtiene su materia prima?

Principalmente de los productores de la localidad, pero con el paso del tiempo ha tenido que buscar afuera de los mercados locales para la compra de insumos que van de acuerdo al gusto de sus clientes, como es el caso del chumiate de taro. Sin



Fuente: Elaboración propia (2025).

embargo, siempre se debe priorizar a la zona, ya que así está segura sobre la calidad de los ingredientes que se ocupan y en su mayoría de las personas que los venden o cultivan, como el tabaquillo y el anís (ver Fotografía 25).

“En el caso de las hierbas es preferible escurrirlas/secar por lo menos dos días ya que así se obtiene mejores sabores en la maceración” G. S. (comunicado personal, 2025).

¿Cuál es el sabor que más se consume?

Es el maracuyá, principalmente el que se conoce aquí en la región que es parecido a la granada, su aroma afrutado y cítrico combina muy bien con el dulzor y la potencia del alcohol. En realidad, ese es el que más se vende en casi todo el año, pero al manejar productos de temporadas como ediciones limitadas de las mismas temporadas no se puede decir específicamente cual sería el mejor.

En época decembrina se consume mucho el de tejocote, el cual lo consigue de los arboles de la zona, el de zarzamora lo consigue en la cosecha de su traspatio, fuente importante de donde se consiguen muchos de los sabores de sus licores, además de frutas también obtiene hierbas para los chumiates “medicinales” como la prodigiosa, cuyo sabor amargo comenta ayuda a los malestares estomacales y los síntomas menstruales.

Al ser en su mayoría hierbas de temporada ella comenta que ha tenido que idear la forma en cómo poder preservarlas, y la mejor opción ha sido que durante los meses de producción procede a la maceración y posteriormente a la conservación de estos concentrados. En sus propias palabras: *“la elaboración correcta de los chumiates es compleja y por lo mismo lleva su tiempo, no se puede apresurar”* G. S. (comunicado personal, 2025).

¿Qué representa exponer su producto en las ferias?

Es un elemento que ha dado cultura al municipio, es algo que ha podido impulsar la imagen de los productores en los municipios vecinos y ha dado un producto por el cual los habitantes puedan identificarse, como se puede ver en la última feria (ver Fotografía 26).

Fotografía 26 Venta de licores en la 4ta feria del chumiate y el helado



Fuente: Elaboración propia (2025).

Griselda Téllez Palacios

Apartado I.- Datos generales del informante:

Fotografía 27 Sra. Griselda Téllez



Fuente: Elaboración propia (2025).

Nombre: Griselda Téllez Palacios

Edad y sexo: 47 años/femenino

Cargo y tiempo asumido: productora principal, 15 años

Lugar de residencia: Villa Cuauhtémoc

Nombre de la casa chumiatera: KARMAR

Apartado II.- Preguntas sobre el tema (Anexo 2):

¿Hace cuánto que elaboran el chumiate en su familia? Y ¿Quién le enseñó la receta del licor?

La señora Griselda es la cuarta generación que se dedica a la producción del chumiate en su familia, ella actualmente tomó el negocio familiar hace unos 15 años junto con su esposo el señor Mario Antonio, ambos continúan con la receta de la familia de la señora Griselda y conservan sus tres variedades principales que son los licores con pulpa, las cremas y los cristalinos, elaborados con la fruta de la localidad.

Griselda menciona que la elección del nombre de su marca se debe a la combinación de los nombres de sus tres hijos, ya que ve al chumiate como un elemento unificador de generaciones pasadas y futuras.

¿Qué aporta cada integrante?

Cada generación como se ha visto en otras casas productoras han implementados diferentes estilos en los sabores, preservando las técnicas de elaboración, el caso de los licores KARMAR es la ampliación de los sabores trayendo sabores como el capuchino, pay de limón, cremas de taro, sabores de temporada como los de lichi y rambután (ver Fotografía 28). Como se muestra en la siguiente fotografía:

Fotografía 28 Presentación del catálogo de KARMAR



Fuente: Elaboración propia (2025).

¿De dónde obtiene su materia prima?

En su mayoría se trata de consumir localmente, sin embargo, al tener un catálogo tan amplio como el de ellos, el cual abarca alrededor de 50 sabores entre las diferentes presentaciones se ampliaron a los comerciantes de otros estados de la república, ya que no todas las frutas que se ocupan se pueden cultivar en el municipio.

¿Cuál es el sabor que más se consume?

Actualmente el licor estrella que tienen es una mezcla de hierbas llamado “amargo” el cual es licor medicinal que ayuda a los problemas intestinales, se recomienda como digestivos o cuando se sienta inflamados después de consumir una comida sustanciosa.

Sin embargo, algo que también los ha hecho diferente desde la implementación de la feria del chumiate y el helado artesanal es la implementación del chumiate en cocteles parecidos a las “palomas” o “vampiros” sustituyendo al tequila por el licor de (ver Fotografía 29) preferencia de sabor cítrico o bien frutales como de fresa, toronja, frutos rojos, entre otros. Cada trago se sirve en un vaso que serty escarcha con el clásico chamoy y ajonjolí caramelizado acompañado con hielo, ya que se debe tomar frio para resaltar los sabores del trago.

Fotografía 29 Trago paloma de chumiate



Fuente: Elaboración propia (2025).

¿Qué representa exponer su producto en las ferias?

Las ferias son una gran oportunidad para poder dar a conocer no solo sus productos de los cuales se sienten muy orgullosos, sino que también ayudan a difundir su historia y dan la posibilidad de que sean conocidos fuera de sus municipios llegando a muchas mas personas y posibles compradores.

Intervención: hacia la reinterpretación cultural del chumiate

Para lograr la obtención del grado de maestría, es requisito realizar una intervención la cual tenga un impacto benéfico para la sociedad, y se pueda atender el problema que se planteo estudiar. Conociendo esto, se empezó a trabajar con la información recabada tanto de los productores, vendedore y población en general, así como las técnicas de la EP para el desarrollo de estrategias para solucionar la problemática y cumplir los objetivos de la presente investigación.

Estrategias de valoración y sensibilización: está con el fin de ofrecer entornos flexibles para el aprendizaje, en el cual las personas se encuentran en espacios libres de expresión para las inquietudes, afirmaciones y experiencias; así se logra

conseguir la sensibilización y reflexión. Todo esto en conjunto sirve para el registro de la memoria colectiva.

Gráfico 2 El chumiate visualizado con la Educación Patrimonial (EP)



Fuente: Elaboración propia (2025).

Como se aprecia en el Gráfico 2, la educación patrimonial considera cuatro momentos: historia, valor, interacción y difusión del chumiate, con un proceso intermedio de sensibilización.

Para el caso de la implementación de las estrategias de la EP, las cuales, tienen como objetivo crear sensibilidad en la población, sobre todo en las personas jóvenes de su patrimonio en el territorio. Para esto se realizó el siguiente plan de trabajo:

En primera instancia se conformaron grupos de productores para recolectar información acerca de las recetas del licor con similitudes como lo son el sabor en primer lugar y los años de producción, todo esto con el objetivo de poner en contacto los productores y que estos al compartir su información comprendan la importancia de crear una red de apoyo para la de la tradición. A su vez para que ellos encuentren



nuevos colaboradores y vean la forma en cómo sería más fácil de transmitir el conocimiento.

En segundo lugar, se procedió a dividir a los productores en dos o tres sub grupos para poner en práctica los cursos de cocina para poder aplicar el chumiate en recetas de comida salada, postres y/o coctelería, esto con el fin de diversificar su implementación en la cocina y poder llegar a ser más atractivo para la gente que desconoce o conoce muy poco de este licor.

En tercer lugar, a estos grupos se les pidió una retroalimentación para ver cuál de las recetas se les facilita y poder reforzar el conocimiento adquirido, una vez cerrada la sesión práctica se procedió nuevamente a juntar a los productores para que dieran su punto de vista acerca de la lección práctica y pudieran conversar entre ellos y de igual manera se incitó a que lleven la receta que más les gustó y facilitó, pero con alguno de los licores que ellos producen.

Por último, se llevaron estos conocimientos en práctica en los puntos de ventas en forma de pequeños cursos ahora impartidos por ellos, o bien de forma escrita en forma de pequeños carteles exhibidos en los mismos puntos de venta.

Esto se aplicó antes de la celebración de la feria anual del “chumiate y el helado artesanal” del año 2025.

De igual forma los productores pueden auxiliarse compartiendo algunos de los colaboros que tienen para que puedan crecer, ese es otro objetivo de la integración y constantes retroalimentaciones en el grupo. A todos los participantes se les dio una orientación y dándoles a saber que todas esas actividades son para un bien en común que es que la tradición del chumiate no se pierda y a la vez poder lograr que la gente tenga nuevas opciones de implantación en la gastronomía.

Cabe señalar que, en relación con los instrumentos de investigación (Anexo 1 y 2), para la etapa de aplicación del cuestionario el recurso físico fue una encuesta impresa con preguntas específicas y cerradas; y para el caso de la entrevista, se utilizó tanto una grabadora para registrar todo el proceso, y un cuaderno de notas.



Finalmente se trabajó en conjunto con la Dirección de Cultura, Educación y Turismo del municipio de Oztolotepec cuyas oficinas se encuentran en la casa de cultura bajo la supervisión del Mtro. Ángel Romero y la Lic. Alondra Segura.

El tipo de investigación realizada fue la cualitativa, que de acuerdo con Álvarez-Gayou et al. (2014) la metodología cualitativa no es subjetiva ni objetiva, sino interpretativa, ya que se realiza el análisis de aquella información obtenida en los ámbitos naturales. El propósito de la investigación cualitativa es explicar, describir o explorar el “porqué” de los lazos entre la data no estructurada (Anexo 2, guion de entrevistas para los productores).

El papel de la metodología cualitativa va desde el diseño y planeación de la investigación a realizar la recolección, organización, análisis e interpretación de los datos.

Las actividades realizadas consistieron en primer lugar en el reconocimiento de los productores de chumiate para recopilar las historias de vida y la importancia que ha tenido la bebida en su entorno, este fue en conjunto con la compañera de maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana (MGGTM) Elizabeth Villavicencio y la coordinadora de turismo Alondra de la Dirección de Cultura, Educación y Turismo. En este caso se decantó por la utilización de herramientas para la recopilación de la información como la entrevista (anexo 1) a los informantes claves, los cuales se asentaron tres para el estudio.

El recorrido se definió por los puntos claves que se tenían en la anterior ruta turística de Oztolotepec cuyos carteles se encuentran exhibidos en las plazas centrales de las localidades involucradas (ver Fotografía 30), siendo estos los barrios de San Agustín Mimbres, la Concepción de Hidalgo y Fabrica María. Una vez realizado las entrevistas se realizaron informes de lo recopilado en estas los puntos clave para proceder a realizar postales para la dirección.

Fotografía 30 Mapa de los puntos de la ruta turística de Otzolotepec



Fuente: Elaboración propia (2025).

De igual manera se hizo la invitación para la participación como expositores de esta historia de vida y productores del licor en la feria próxima del chumiate y el helado que se estaba planeando para el mes de abril del 2025.

Posteriormente se realizaron un recorrido en los lugares/instalaciones en donde pudieran realizar actividades relacionadas con la impartición de talleres referentes a la gastronomía regional, como la biblioteca en el deportivo Las Peñas e incluso en la misma clase de cultura.

Se empezó a trabajar en el desarrollo de la planeación para la feria del chumiate y el helado, sin embargo, para esta ocasión se deseaba expandir el periodo de exposición de los productores de solo tres días (en los anteriores años) a cubrir una semana en su totalidad, se ampliaron las actividades.



Finalmente se nombró “Festival cultural Ocelotl y la Feria del helado y el chumiate”, donde se impulsa las actividades de los artesanos del municipio, teniendo como productos cuya materia prima proviene de la misma región como el ocoxal, productos de madera, helados y la elaboración de licores. Esto con la finalidad de apoyar el comercio local y dar a conocer las diferentes formas del crecimiento económico.

A continuación, se muestra el calendario de las actividades que se realizaron en toda la feria (ver imagen 6) y el logo (ver imagen 5) que finalmente se empezó a implementar para poder identificar a la feria, el cual muestra elementos que identifican la celebración destacando la botella de chumiate de prodigiosa esto por ser el licor más utilizado y recomendado como remedio médico, el cono de helado acompañando a la charrería, que son sostenidos por el jaguar:

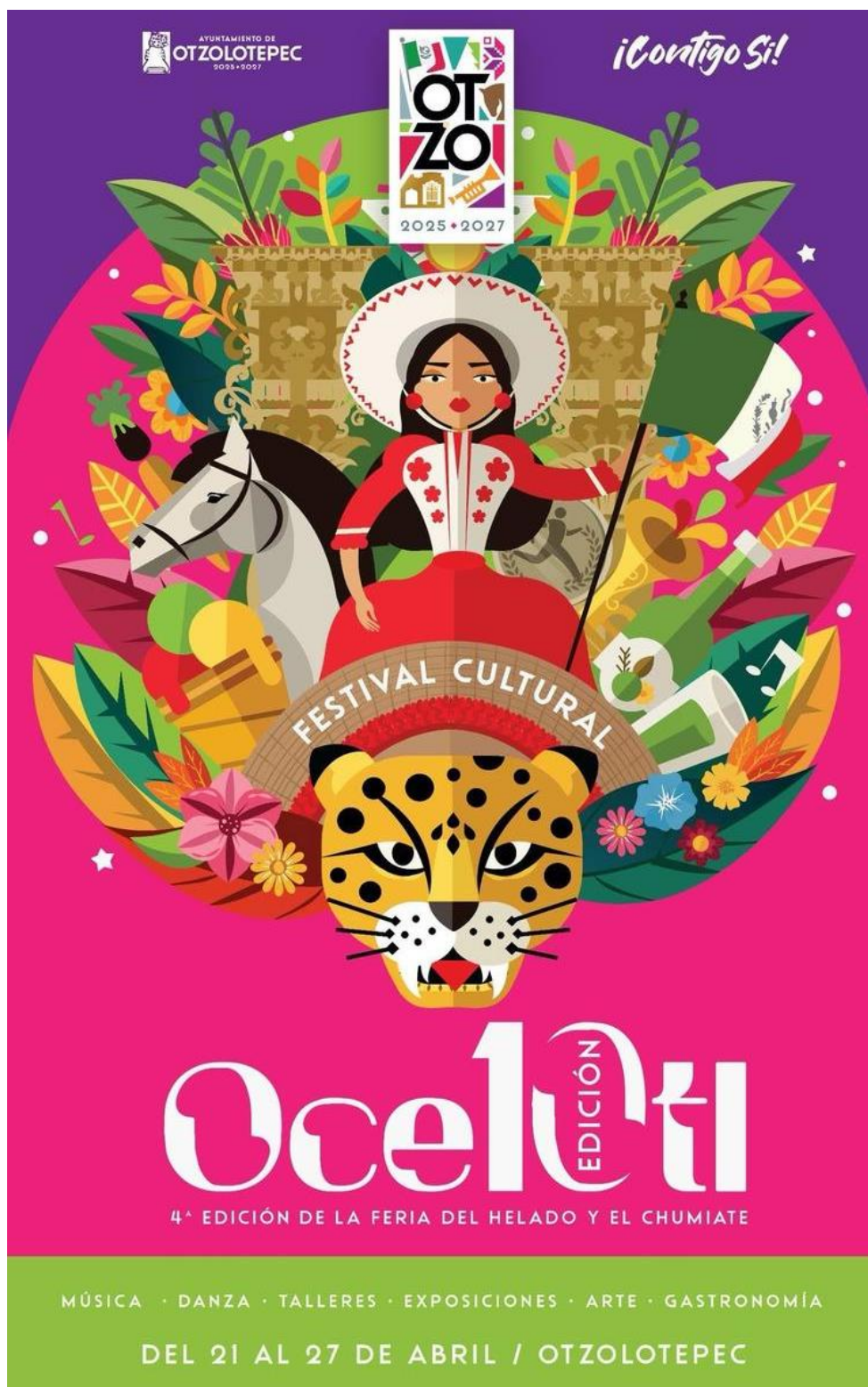


Universidad Autónoma del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

Imagen 5 Cartel del Festival cultural Ocelotl y la Feria del helado y el chumiate



Fuente: Ayuntamiento de Ootzolutepec 2025-2027

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=122127016376711636&set=pb.61571349095242.-2207520000&type=3>



Universidad Autónoma del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

Imagen 6 Programa del Festival cultural Ocelotl y la Feria del helado y el chumiate






¡Contigo Si!

EL AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE
OTZOLOTEPEC ADMINISTRACIÓN 2025-2027

INVITA

A DISFRUTAR DEL PROGRAMA CULTURAL

DEL 21 AL 27 DE ABRIL



Ocelotl

EDICIÓN

4.ª EDICIÓN DE LA FERIA DEL HELADO Y EL CHUMIATE

SÁBADO 19 DE ABRIL		VIERNES 25 DE ABRIL	
9:00 HRS.	ACTO CÍVICO POR EL 60.º ANIVERSARIO DE LA ERECCIÓN DEL MUNICIPIO DE OTZOLOTEPEC.	10:00 HRS.	RITMOS DEL CORAZÓN DIF. TALLER DE COCOXAL.
	EXPLANADA MUNICIPAL	11:00 HRS.	TALLER DE DIBUJO.
		12:00 HRS.	TALLER DE VELAS.
		13:00 HRS.	BALLET FOLCLÓRICO DE CASA DE CULTURA DE XONACATLÁN.
		14:00 HRS.	CANTANTE DE CASA DE CULTURA "DON EULALIO".
		15:00 HRS.	GRUPO MICTLÁN DE TEMOAYA.
		16:00 HRS.	SECUENCIAS RÍTMICAS.
		17:00 HRS.	GRUPO DE ARRIEROS "HACIENDA SANTA ANA MAYORAZGO".
		18:00 HRS.	PRESEA OCELOTL.
		19:00 HRS.	CONCIERTO DEL OCTETO DE VOCES DE LA SECRETARÍA DE CULTURA.
		20:00 HRS.	BANDA DE LA S.
		22:00 HRS.	MÓNICA RESENDÍZ LA REINA ANDINA.
			EXPLANADA MUNICIPAL

LUNES 21 DE ABRIL		SÁBADO 26 DE ABRIL	
11:00 HRS.	INAUGURACIÓN DEL FESTIVAL Y MERCADO ARTESANAL.	10:00 HRS.	COMPARSAS "GUADALUPANA".
11:20 HRS.	ENSEMBLE DE CASA DE CULTURA.	10:30 HRS.	TALLER DE ELABORACIÓN DE JUGUETES CON MATERIAL RECICLADO.
12:00 HRS.	TALLER DE GLOBOS DE CANTOYA.	11:00 HRS.	TALLER DE MÁSCARAS.
12:30 HRS.	TALLER DE FIGURAS CON LIMPIAPIPAS.	12:00 HRS.	TALLER DE DEFENSA PERSONAL ARTES MARCIALES.
13:00 HRS.	TALLER DE ELABORACIÓN DE HELADOS.	13:00 HRS.	DANZA DE DRAGONES CHINOS.
13:30 HRS.	EXPOSICIÓN BORDADOS OTOMÍES.	14:00 HRS.	CONCIERTO "EL MEJOR HELADO Y CHUMIATE DE OTZOLOTEPEC".
14:00 HRS.	EXPO DE ANIMALES EXÓTICOS.		INOMBRAMIENTO DE LOS REYES DEL HELADO Y REYES DEL CHUMIATE.
15:00 HRS.	GRUPO DE DANZA DE MISIONES CULTURALES.	15:00 HRS.	GRUPO DE BAILE DE CASA DE CULTURA DE OTZOLOTEPEC.
17:00 HRS.	RITMOS URBANOS DE TEMOAYA.	17:00 HRS.	PRESENTACIÓN DEL LIBRO "RUTAS DE FE Y DEVOCIÓN, UN PATRIMONIO MEXIQUENSE".
18:00 HRS.	MARIACHI PERLA.	18:00 HRS.	GRUPO VERSÁTIL GENERACIÓN 89.
	EXPLANADA MUNICIPAL	19:00 HRS.	BANDA ZACATE.
		21:00 HRS.	GRUPO NICHE.
		22:00 HRS.	SONORA DINAMITA.
			EXPLANADA MUNICIPAL

MARTES 22 DE ABRIL		DOMINGO 27 DE ABRIL	
10:00 HRS.	TALLER DE GUITARRA ACÚSTICA PARA NIÑOS Y JÓVENES.	7:30 HRS.	CARRERA CLÁSICA. SALIDA FRENTE A PALACIO MUNICIPAL DE OTZOLOTEPEC.
11:00 HRS.	TALLER DE VELAS AROMÁTICAS.		
11:30 HRS.	DECORA TU HELADO CON TOPPING.		
12:00 HRS.	TALLER DE COCOXAL.		
13:00 HRS.	GRUPO ALMA OTOMÍ DE TEMOAYA.		
15:00 HRS.	TZI MARE CÚ VILLA CUAHUATÉMOC.		
16:00 HRS.	ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA NO. 128 CUADRO REGIONAL "NUEVO LEÓN".		
18:00 HRS.	LOS TREMOR.		
	EXPLANADA MUNICIPAL		

MIÉRCOLES 23 DE ABRIL		JUEVES 24 DE ABRIL	
10:00 HRS.	TALLER DE SEPARADORES DE LIBROS.	10:00 HRS.	TALLER DE DULCES TÍPICOS MEXICANOS.
11:00 HRS.	TALLER DE COMPOSTA EXHIBICIÓN Y VENTA DE PLANTAS SUCULENTAS.	10:30 HRS.	LECTURA EN VOZ ALTA DE CUENTOS OTOMÍES XONACATLÁN.
11:00 HRS.	TZI MARE CÚ DIF.	10:30 HRS.	TALLER DE CROCHET.
11:30 HRS.	TALLER DE "MIXOLOGÍA CON CHUMIATE".	11:00 HRS.	TALLER DE GLOBOFLEXIA.
12:00 HRS.	TALLER DE CUIDADO DEL AGUA.	12:00 HRS.	TALLER DE BISUTERÍA.
13:00 HRS.	ENSEMBLE DE CASA DE CULTURA.	12:30 HRS.	BALLET "CRI-CRI".
15:00 HRS.	GRUPO DE BAILE VILLE DANCE.	13:00 HRS.	BANDA DE GUERRA DE LA ESCUELA PRIMARIA "IGNACIO ALLENDE".
18:00 HRS.	SHOW DE BAILE Y MÚSICA, ZAID MELENDEZ ESTRADA, IMITADOR DE MICHAEL JACKSON.	14:00 HRS.	OBRA DE TEATRO DE LA CASA DE CULTURA DE TEMOAYA.
	EXPLANADA MUNICIPAL	15:00 HRS.	PRESENTACIÓN DEL LIBRO "EL MAYORAZGO DE LOS VILLANUEVA".
		16:00 HRS.	BALLET CASA DE CULTURA DE TEMOAYA.
		17:00 HRS.	LOS HILOS DEL ALMA.
		18:00 HRS.	PORTE DISTINGUIDO, MÚSICA SIERRENA.
			EXPLANADA MUNICIPAL

SEDES:

21 DE ABRIL - VILLA SECA - EX PRIMARIA.

22 DE ABRIL - LA PURÍSIMA - CAMPO DE FÚTBOL.

23 DE ABRIL - COL. GUADALUPE VICTORIA - CAMPO DE FÚTBOL.

24 DE ABRIL - SAN MATEO CAPULHUAC - FRENTE A LA DELEGACIÓN.

25 DE ABRIL - SANTA ANA JILOTZINGO - EXPLANADA.

*Consulta el programa individual de las diferentes SEDES.

#FestivalOcelotl #PorLaCulturaSi #PorOcotlán

Fuente: Ayuntamiento de Ocotlán 2025-2027

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=122127285512711636&set=pb.61571349095242.-2207520000>



Teniendo en cuenta varias propuestas donde se incluían la impartición de un taller de mixología para el público en general pero principalmente para los chumiateros para que con estos ellos puedan demostrar que su producto no es solo un licor más en el mercado regional y que tiene más potencial en otros rubros, el relato de la historia de vida de la familia Rubí de “licores Rubí”, los cuales cumplirán 98 años de producción de chumiate y son de los más antiguos en el municipio, también con el desarrollo de los puntos a evaluación del concurso del rey y reina del helado y del chumiate, se redactó la convocatoria y las reglas de esta actividad teniendo en mente el desarrollo de la creatividad de los productores como se puede observar en el Anexo 3 y 4.

Recetas que reinterpretan el chumiate

Las siguientes recetas se originan de un proceso de censo por parte de los productores/vendedores del chumiate y los 80 encuestados con ayuda de los Anexos 1 y 2, estos atendiendo la demanda de conocer y probar nuevas formas de utilizar el licor, ya sea para aumentar sus ventas o para darse a conocer. El fin de estas recetas es dar a conocer al público en general como se puede utilizar un chumiate en la coctelería, la repostería o la comida salada.

El chumiate al ser un licor con una gran variedad de sabores tanto frutales como herbáceos se eligieron aquellos que eran afines a la aplicación en postres, teniendo la misma base de sabores convencionales, como el panque de naranja, donde se aplicaron el chumiate como potenciador del sabor. De igual forma, para la elaboración de las jaleas se reduce la cantidad de azúcar y se da una nota alcohólica.

De igual forma, para su implementación en recetas como las salsas se prefiere que sean con una base frutal y se utilicen para maceración de carne o frutos secos, ya que brindan dulzura, y una nota alcohólica, esto combinado con chiles secos resalta los sabores propios de la proteína.

Imagen 7 Recetas con utilización del chumiate de frutas en coctelería



LA COCTELERÍA DEL CHUMIATE



¡DISFRUTA!

Margarita de guayaba frozen

Ingredientes

- 45 ml de chumiate de guayaba
- 45 ml de tequila
- 2-3 pzas de guayaba
- 60 ml de jarabe natural
- 1 ½ taza de hielo

En una licuadora agregar todos los ingredientes y moler por 30 segundos. Servir en una copa y decorar con fruta fresca o tajín.



Mojito de frutos rojos

Ingredientes

- Hierbabuena
- 30 ml de jugo de limón
- 15 gr de azúcar
- 30 ml de ron blanco
- 45 ml de chumiate de frutos rojos
- Agua mineral
- Hielo

En un vaso colocar la hierbabuena, el azúcar y el jugo de limón y machacar con una cuchara y macerar. Agregar el ron, el chumiate y el hielo, mezclar suavemente y rellenar con el agua mineral.



Imagen 8 Recetas con utilización del chumiate de frutas en coctelería



LA COCTELERÍA DEL CHUMIATE



¡DISFRUTA!

Maracuya colada

Ingredientes

45 ml de chumiate de maracuya

30 ml de ron de coco

1 taza de hielo

½ taza de leche evaporada

½ taza de leche evaporada

En una licuadora agregar todos los ingredientes y moler por 30 segundos. Servir en un vaso con hielo y decorar con fruta fresca.



Café de monte

Ingredientes

120 ml de café caliente

60 ml de chumiate de café

15 ml de chumiate de naranja

Crema batida

Cerezas

Cocoa

En una taza de vidrio sirve el café caliente, los dos chumiates y revuelve con una cuchara.

Agrega la crema batida (cantidad al gusto) y decora con una cereza y cocoa espolvoreada.



Imagen 9 Recetas con utilización del chumiate de frutas en repostería



REPOSTERIA CON CHUMIATE



Panque chumiatero

Ingredientes

300 gr mantequilla
300 gr de azúcar
300 gr de huevo (5 pzas)
300 gr de harina
15 gr de royal
150 ml de jugo de naranja
50 gr de ralladura de naranja
150 gr de frutos secos
200 ml de chumiate de tejocote o
naranja



Picar los frutos secos y macerar en el chumiate por un mínimo de 24 horas.

En un recipiente colocar la mantequilla a temperatura ambiente y batir junto con el azúcar por unos 5 minutos, agregar los huevos y batir otros 3 minutos. Incorporar el harina y el royal colados y poco a poco el jugo de naranja junto a la ralladura de naranja. Hornear a 180° C por 45 minutos. Comprobar la cocción del panque con la ayuda de un cuchillo.

Unos 40 min fuera del horno agregar el chumiate colado y dejar reposar mínimo 12 horas, finalmente agregar los frutos macerados.



Imagen 10 Recetas con utilización del chumiate de frutas en repostería



REPOSTERIA CON CHUMIATE



Jalea de chumiate

Ingredientes

500 gr de zarzamora
500 gr de frutos rojos
1 kg de azúcar
200 ml de chumiate de zarzamora
200 ml de frutos rojos
Jugo de limones
60 ml de ron (opcional)



En una olla colocar la zarzamora y 500 gr de azúcar y cocinar a fuego medio por 10 minutos mezclando constantemente, agregar el jugo de limón y cocinar por otros minutos, finalmente agregar el chumiate y cocinar por otros 5 min y dejar enfriar.

Para el caso de los frutos rojos reproducir el procedimiento anterior, pero para el caso de la fruta picor en trozos medios.

Si es que se desea tener un sabor mas concentrado de alcohol agregar 60 ml de ron junto con el chumiate.

Almacenar en recipiente limpio y en refrigeración,
tiene un tiempo de vida de 3 semanas.



Imagen 11 Recetas con utilización del chumiate de frutas en repostería



REPOSTERIA CON CHUMIATE



Tarta de manzana y tejocote

Ingredientes

1 kg de manzana
500 gr de tejocote
500 gr de azúcar
300 gr de mantequilla
350 ml de chumiate de tejocote
500 gr de pasta hojaldre
Ralladura de 1 limón
1 huevo



Pelar los tejocotes en agua hirviendo y retirar las semillas para partarlos en cuatro. Pelar las manzanas y cortar en trozos medianos sin semillas.

En una sartén colocar la mantequilla y el azúcar a fuego medio para realizar un caramelo, agregar la manzana y el tejocote, cocer por 10 minutos y la ralladura del limón; retirar del fuego y cubrir con el hojaldre estirado y barnizar con huevo. Hornear a 200° C por 20 min. Dejar enfriar y desmoldar dejando el hojaldre en la base.



Imagen 12 Recetas con utilización del chumiate de frutas en salsas



COCINA CON CHUMIATE



Lomo de cerdo en chumiate de ciruela

Ingredientes

1 kg de lomo de cerdo para rellenar

100 gr de jamón

100 gr de zanahoria

50 gr de espinaca

100 gr de apio

e ciruela pasa s

20 gr de chile morita

100 gr de cebolla

2 dientes de ajo

de chumiate de

350 ml de jugo natural de naranj

sal y pimienta

hilo cáñamo



Hidratar la ciruela pasa en el jugo de naranja y el chumiate por lo menos 1 hora. Pelar y cortar las zanahorias y el apio en bastones. Hervir el chile morita junto con la cebolla y el ajo por 5 minutos. Extender el lomo para rellenar, salpimentar, colocar una capa de jamón, hojas de espinaca, la zanahoria y apio. Enrollar con firmeza. Atar el lomo con ayuda del hilo cáñamo. Sellar el lomo en una sartén caliente y dejar reposar.

Licuar finamente la mezcla de ciruela y los chiles, esparcir sobre el lomo y dejar reposar 3 horas en refrigerador. Hornear el lomo a 220° C por 30 min, después bajar a 180° y continuar horneando por otros 45 min (reposar 20 min antes de cortar). Servir acompañado de la salsa.



Fuente: Elaboración propia (2025).



ACTIVIDADES PROPUESTAS

Las actividades propuestas, son aquellas con las cuales se involucraron a los chumiateros con una nueva forma de consumo y preparación del chumiate, y para el público en general con el objetivo de conocer mejor la historia que tiene el chumiate en el municipio.

Taller. Reinterpretar el chumiate, como un elemento gastronómico. Impartido por Licenciado en gastronomía Luis Enrique Guzmán Galindo. Con el objetivo de que darles a conocer a los productores y a los pobladores de como se puede ocupar el chumiate como un elemento en la cocina.

Demo de mixología con chumiate. Tres bebidas vanguardistas base del licor regional. Maestra Pamela Méndez García, con el fin poder demostrar que el chumiate se puede ocupar para la elaboración de cocteles mas elaborados para su venta o consumo.

Plática. Chumiate: una bebida con historia. Francisco Hurtado Cisneros, para dar a conocer como el chumiate ha tenido impacto en la región.

Taller. Licores Rubí 100 años de memoria. Sabino Rubí. Uno de los productores mas antiguos de la región y que conservan registros de su paso en el tiempo de elaboración del licor.

Para todas estas actividades se apoyaron de elementos gráficos que las personas pudieron tener de fácil acceso como lo son banners con la importancia del chumiate en forma de infografía, al igual que carteles y folletos, a su vez se distribuyeron los recetarios de las diferentes formas de utilizar/reinterpretar al chumiate en la gastronomía estos junto con la distribución de bocadillos de degustación, cuyas imágenes estarán en los anexos finales.

Para mayor facilidad de comprensión de la información, en los puntos donde se encontraban colocados cada uno de estos elementos se iban rotando personas de apoyo para poder brindar ayuda a los visitantes que indagaban en los carteles y por si tenían alguna duda en referencia hacia el chumiate.

En el caso del concurso para los reyes y reinas del helado y el chumiate se tomaron en cuenta los aspectos que se muestran en los anexos dos y tres. Esto para poder ser evaluados por los jueces elegidos en la materia de gastronomía, además de exponer los motivos del porque ellos decidieron concursar y la importancia de los ingredientes y elaboración para él y su familia.

Una vez que expresamos esto a la dirección de cultura, educación y turismo; ellos lo analizaron y se quedó aprobado los criterios de evaluación para ambos concursos, el taller de mixología y la implementación de los elementos gráficos. A continuación, se muestran fotos de lo realizado en la feria del chumiate y el helado que se llevó a cabo del 21 al 27 de abril del presente año.

Fotografía 31 Aplicación de los talleres y elementos gráficos en el Festival Ocelotl y feria del helado y el chumiate





Fuente: Elaboración propia (2025).

Estos elementos estuvieron en los días de la feria, en cuanto a la coronación de los reyes y reinas se nos pidió formar un jurado de cuatro especialistas, para los cuales se buscó un perfil de gastronomistas los cuales ayudarían a la elección de los ganadores por el desarrollo de habilidades de evaluación sensorial. En este caso se recurrió a las maestranzas de MGGTM de 4 semestre Ana Luisa Posadas, Elizabeth Villavicencio Franco, y Luis Enrique Guzmán Galindo; y a un alumno de último semestre de la licenciatura en Gastronomía Luca Castañeda, todos ellos de la UAEMéx.



Universidad Autónoma del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

Fotografía 32 Concurso del rey y reina del festival del helado y el chumiate



Fuente: Sinai Lugo. (2025)

<https://www.facebook.com/SinaiGLugo/posts/pfbid0rsG1vFVL1WPgeiHj5eU7W1sW8bCfzra14T1TkQTJ7xt>

Fotografía 33 Concurso de los helados artesanales



Fuente: Sinai Lugo. (2025)

<https://www.facebook.com/photo?fbid=1093300856161827&set=pcb.1093301366161776>

Para la realización de todas estas actividades se llevó a cabo un seguimiento con el apoyo de un cronograma, el cual se muestra a continuación, para un mejor entendimiento del proceso de selección de acciones para la feria.

Tabla 3 Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	MESES				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO			
	SEMANAS				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Solicitud de ingreso																				
Coordinación de actividades																				
Entrevista a chumiateros																				
Redacción de historias																				
Elaboración de infografías																				
Elaboración de elementos gráficos																				
Identificación de lugares																				
Emisión convocatoria																				
Presentaciones de los artesanos																				
Inicio de la feria																				
Exposición del apoyo grafico																				

[illegible]

Fuente: Elaboración propia (2025).

Para la realización de todas estas actividades se muestra en la siguiente tabla los recursos que fueron necesarios:

Tabla 4 Recursos humanos, materiales y financieros

Actividad	Recursos humanos	Recursos materiales	Recursos financieros
Entrevistas a chumiateros	Dirección de Turismo entrevistadores	Materiales de entrevistas Teléfono celular	Dirección de Cultura, Educación y Turismo
Redacción de historias	Alumnos que realicen prácticas profesionales o servicio social en Turismo, Comunicación, Gestión de la información en redes sociales	Computadora	Dirección de Cultura, Educación y Turismo
Elaboración de elementos gráficos		Cámara Micrófono Computadora Programas de edición	Dirección de Cultura, Educación y Turismo
Taller de mixología con chumiate	Mixólogo o bartender Personal encargado de redes sociales	Licores Equipo de bar Cristalería Material didáctico	Cuotas de recuperación por parte del público
Presentación de los chumiateros	Personal encargado de redes sociales Personal de la dirección de cultura, educación y turismo	Página de Facebook Carteles Cámaras fotográficas Sistema de audio	- Dirección de Cultura, Educación y Turismo



Concurso de rey y reina del chumiate y el helado	Personal de la dirección de cultura, educación y turismo Maestros chumiateros Personal encargado de redes sociales	Cámara fotográfica Tripie Plaza central Sistema de audio	Gobierno del municipio de Oztolotepec Expositores
Exposición de elementos gráficos (colección de imágenes, baners y folletos)	Artesanos Personal del municipio encargado del montaje de exposiciones Personal encargado de redes sociales	Área de montaje Material de exhibición	Dirección de Cultura, Educación y Turismo

Fuente: Elaboración propia (2025).

Discusión

Esta investigación tuvo como propósito el recopilar e identificar los elementos que rodea la producción de un licor artesanal conocido como “chumiate” en el municipio de Oztolotepec, ubicado en el Estado de México, así como descubrir si es que este puede tener algún otro uso en la cocina.

De los resultados obtenidos de esta investigación, y del análisis de la posición actual que tiene la gastronomía y sus elementos como una fuente de intriga para el turismo, se reafirmó, que el chumiate ha formado parte de la cultura gastronómica del municipio, se pudo vislumbrar los elementos que rodean su producción como fuente de valoración. Siendo estos la tradición de fabricación por varias familias (chumiateros) que han podido abarcar mas de tres generaciones, sus recetas únicas que los ayudan a diferenciarlos entre ellos, su presentación, su uso en fiestas y ceremonias religiosas.

Sin embargo, cuando se pretende en poner a un elemento gastronómico como identificador de la zona (como es lo que pasa con las denominaciones de origen), este producto sufre de la falta de interés de los mismos habitantes de la zona, tanto por conocer su proceso de fabricación como por el uso en la cocina regional.



Para el caso del chumiate se pretendió facilitar la información de elaboración e historia a los pobladores y su uso en la gastronomía a los productores y consumidores, se implementó la educación patrimonial para la elaboración de las herramientas que se utilizaron para el acercamiento de la información con el poblado.

Se definieron tres etapas para lograr el objetivo de valoración, el cual fue conocer la historia de los productores en el municipio, su distribución y valoración primero para los chumiateros y posteriormente para la población, y finalmente, el dar a conocer como este licor se puede utilizar en la cocina en diferentes preparaciones. En cada una de las etapas las personas mostraron buena disposición a la aplicación de las herramientas.

De esta manera los pobladores y visitantes a través de la feria de 4ta edición de la feria anual del helado artesanal y el chumiate pudieron conocer la importancia que han tenido los chumiateros en el municipio y como esta bebida puede ser utilizada, así como han sido comercializadas en las diferentes localidades.

La cobertura de la prensa como se ha visto, para con la feria desde su primera edición fue crucial para poder dar a conocer que Oztolotepec es hogar de una bebida emblemática, y con el apoyo de la Dirección de Cultura, Educación y Turismo se ha podido implementar las herramientas que se han mencionado anteriormente con el objetivo de poder impulsar el conocimiento e interés por esta bebida para los otzolotepenses como para sus visitantes.

Conclusiones

Como se ha visto durante toda la investigación realizada, los elementos que componen la gastronomía son tan complejos y amados en una sociedad que los vuelven parte de su historia, se vuelven parte del lugar y les da identidad a las mismas personas. Las bebidas con el paso de los años no solo han servido como fuentes de hidratación, sino que se volvieron alimentos, medicinas, pociones, un pretexto para reunirse con amigos y familia y en última instancia como motivadores de viajes.



Se concluye que se lograron los objetivos de la investigación, se documentó y se dio a conocer la historia del chumiate y de los chumiateros, se dio el valor que tiene para el municipio su fabricación y su tradición a la población y visitantes, y con ello se logró reinterpretar el uso de la bebida y su aplicación en la gastronomía con recetas fáciles y elementos gráficos como apoyo para su divulgación y mantenimiento.

Es todo el contexto que rodea a un elemento gastronómico el cual lo eleva como elemento identitario de la zona, es decir un elemento patrimonializable, en el caso del chumiate se observó que contaba con la historia de producción de por lo menos cuatro generaciones de diferentes familias que se dedicaban a su elaboración hace mas de 50 años, se incorporó en la vida de estas familias tanto que se convirtieron en los productores principales de la región, el método de elaboración es similar en los casos estudiados con la diferenciación de los sabores creados, la utilización de materia prima regional es importante para la construcción de cada licor y de igual forma su método de comercialización

Al tratar de impulsar a los chumiateros el gobierno del municipio inicio con *la feria anual del helado artesanal y el chumiate*, impartida a partir del 2021, pero los productores no veían la incrementación de su consumo o bien porque no lo conocían o no sabían como consumirlo, este fue el objetivo de este estudio, dar herramientas para que los pobladores conocieran y reconocieran la importancia de la bebida, supieran y tuvieran herramientas para saber la forma en como se puede utilizar al chumiate en la gastronomía y concebirlo como un elemento mas indispensable en la cocina otzolotepense, y finalmente saber quiénes son esas personas a las que se les debe la fama de la bebida y que es lo que han hecho por la comunidad a través de los años.



Universidad Autónoma del Estado de México



Facultad de Turismo
y Gastronomía

Anexos



Anexo 1. Guía de cuestionario a los habitantes de Oztolotepec

Luis Enrique Guzmán Galindo

Maestría en la Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

El objetivo de este cuestionario es descubrir el conocimiento que tienen los habitantes del municipio de Oztolotepec en cuanto al licor chumiate, así como de su forma de uso y consumo; con la finalidad de tener una mejor perspectiva para el desarrollo de estrategias para su diversificación.

Instrucciones: conteste de la forma más honesta las preguntas con una X en el paréntesis, en el caso de las opciones múltiples puede seleccionar un máximo de tres opciones.

Buenas tardes, ¿desea responder esta encuesta? SI NO

Edad:

Género: Masculino () Femenino () Otro:

Colonia de residencia:

1. ¿Consumes alguna bebida alcohólica?

SI NOCuál:

2. ¿Con que frecuencia las consumes?

Frecuentemente (más de 2 veces por semana) () Regularmente (1-2 veces por semana) () Esporádicamente (1-2 veces al mes) ()

3. ¿Cuál bebida consumes?

Cerveza () Vino () Pulque () Tequila () Whisky () Brandy () Ron () Vodka () Licor de frutas ()

4. ¿Conoces el chumiate?

SI NOCómo:

5. ¿Quién te enseñó este licor?

Familiares () Amigos () Otros: _____

6. ¿Conoce algún productor de chumiate?

SI NOQuién: _____

7. ¿Se elabora el chumiate en tu familia?

SI NO



8. ¿Cuál es el sabor que prefieres más?
Frutales () Herbales () Cremas () Sabor: _____
9. ¿En dónde adquieres el licor?
Punto de venta () Mercado () Me lo regalan () Casa particular () Por redes sociales () Lo elaboran en casa ()
10. ¿Qué es lo que representa el chumiate para ti?
Una tradición () Una fuente de ingresos () Un pasatiempo ()
Una bebida común () Una bebida regional () Otro: _____
11. Para ti la Feria del Chumiate y el Helado es:
Tradición () Algo novedoso () Feria para divertirse ()
Feria para aprender () Algo innecesario () Una celebración molesta ()
12. ¿Cómo consumes el chumiate?
Digestivo () Aperitivo () Ninguna ()
13. ¿Conoces alguna otra forma?
SI NO
¿Cuál sería alguna de esas formas?
Postres () Cocteles () Salsas ()

Sus respuestas son anónimas y serán de utilidad para visualizar acciones de rescate y puesta en valor del chumiate como patrimonio gastronómico de Oztolotepec.

Muchas gracias por su participación.



Anexo 2. Guion de entrevista a los productores

Luis Enrique Guzmán Galindo

Maestría en la Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Objetivo: el objetivo de este guion es descubrir y describir el conocimiento que tienen los productores del municipio de Oztolotepec, así como para sus familias en cuanto al licor chumiate, así como de su forma de uso, elaboración, historia y consumo; con la finalidad de tener una mejor perspectiva para el desarrollo de estrategias para su diversificación.

Ejes: Formación como productor / Primer acercamiento a la comunidad / Primeros años de la familia como productores y vendedores / La relación con la comunidad otzolotepense

Apartado I.- Datos generales del informante:

Nombre (solo si corresponde):

Edad y sexo:

Cargo y tiempo asumido:

Lugar de residencia:

Nombre de la casa chumiatera:

Apartado II.- Preguntas sobre el tema:

1. ¿Hace cuanto que elaboran el chumiate en su familia?
2. ¿Quién le enseñó la receta del licor?
3. ¿Desde hace cuánto que vende el licor?
4. ¿Cuáles fueron los motivos por los cuales empezaron a vender el licor?
5. ¿Por qué escogieron esa ubicación?
6. ¿Cómo era la relación con la comunidad?
7. ¿Tuvieron alguna dificultad por el hecho de vender el licor?



8. **¿Tiene algún significado el nombre del lugar?**
9. **¿Cómo recuerda que era el consumo del chumiate en sus inicios?**
10. **¿Cómo se convierte en una actividad familiar?**
11. **¿Qué aporta cada integrante?**
12. **¿De dónde obtiene su materia prima?**
13. **¿Cuál es el sabor que más se consume?**
14. **¿Cómo es la presentación de venta que tiene?**
15. **¿Ha visto algún cambio en los gustos de los clientes?**
16. **¿Conoce algún otro productor del chumiate?**
17. **¿Qué representa exponer su producto en las ferias?**
18. **¿Qué es lo que hace falta para difundir más el chumiate en el municipio y fuera de este?**

Observaciones y comentarios generales:

Sus respuestas son anónimas y serán de utilidad para visualizar acciones de rescate y puesta en valor del chumiate como patrimonio gastronómico de Oztolotepec.

Muchas gracias por su participación.



Anexo 3. Criterios de evaluación para el concurso de helado

1. Dar una introducción al concurso destacando que éste funciona como un medio para fortalecer al chumiate como bebida tradicional regional, reconocer a sus productores, su historia y su valor identitario y económico.
2. Invitar a los participantes chumiateros de la feria, a que proporcionen a los cinco jurados una muestra de su chumiate representativo
3. El jurado hará una invitación a que los participantes expliquen el sabor de su chumiate elegido para el concurso y luego se llevará a cabo la evaluación con la siguiente rúbrica:

Elemento a evaluar	☹️(1)	😊(2)	😄(3)	Total
Aroma				
Color				
Gusto				
Textura				
Calidez por la cantidad de licor en el helado				

4. Siendo la máxima puntuación de 15 puntos por jurado.
5. El jurado se tomará unos minutos para deliberar y posteriormente dar los resultados.
6. Se premiarán los primeros tres lugares.



Anexo 4. Criterios de evaluación para el concurso de helado

1. Dar una introducción al concurso destacando que éste funciona como un medio para fomentar la creatividad y reinterpretación del licor en la gastronomía.
2. Invitar a la comunidad a elaborar un helado o nieve que cumpla con las siguientes bases: (1) tener como ingrediente principal chumiate de cualquier sabor, (2) contar con algún ingrediente de temporada como parte del helado o como acompañamiento de este, (3) presentación creativa y de preferencia ecológica.
3. El jurado hará una invitación a que los participantes se presenten y expliquen su helado y proporciones cinco muestras individuales (una para cada jurado) y luego se llevará a cabo la evaluación con la siguiente rúbrica:

Elemento a evaluar	☹️(1)	😐(2)	😊(3)	Total
Presentación creativa				
Elementos completos				
Sabor				
Textura				

4. Siendo la máxima puntuación de 12 puntos por jurado.
5. El jurado se tomará unos minutos para deliberar y posteriormente dar los resultados.
6. Se premiarán los primeros tres lugares.

Anexo 5. Frases de los chumiateros en sus entrevistas



Sabino Rubí - Licores Rubí

Mi familia se dedica a la elaboración de licores desde 1927

“Fue mi abuelito Don Sabino quien me enseñó las recetas. fue mi interés y perseverancia con la cual pude continuar la tradición”.

Fuente: Elaboración propia (2025).



Juan P. García - Cantina “La Esperanza”

Prueba el coctel “7 saltos”.

“El consumo de chumiatito siempre ha existido. recuerdo que los domingos las personas iban a la cantina a tomarse una copita de huaco para los dolores de estómago. pero en mi opinión el mejor para ese caso es la prodigiosa o el amargo”.

Fuente: Elaboración propia (2025).



Reina Villavicencio - Chumiates de la sra. Reina

Se aprovecha la fruta más fresca para la elaboración de los
licores.

“Es cuando hay una fiesta grande como bodas o quince años en
que la gente viene y me encarga el licor para poder darlo en
la fiesta”

Fuente: Elaboración propia (2025).



Socorro Gómez - Chumiates Sortilegio

Nos dedicamos a la preparación del chumiate desde 1996.

El chumiate es una tradición familiar que nos ayuda a preservar nuestras raíces e identidad.

Fuente: Elaboración propia (2025).



Anexo 6. Infografía, que se expuso en modo de banner



Fuente: Elaboración propia (2025).



Fuentes consultadas

- Alvarez-Gayou, J., et al. (2014). La investigación cualitativa. *Xikau Boletín científico de la Escuela superior de Tlahuelilpan, volumen 2* (no. 3).
<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>
- Amaya, S. (2013). *Conflicto y poder entre actores sociales en los procesos de patrimonialización del jamón ibérico*. Boletín de Antropología Universidad de Antioquia. Vol. 28. núm. 46. pp. 100-123.
<https://www.redalyc.org/pdf/557/55730873006.pdf>
- Ayuntamiento de Oztolotepec 2022-2024 (2024). *Feria del Helado y el chumiate*. [Fotografía].
<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=828397405990143&set=pb.100064596736047.-2207520000&type=3>
- Ayuntamiento de Oztolotepec. (2021). *Ayuntamiento de Oztolotepec, catálogo de artesanos*. [Imagen]. <https://www.otzolotepec.gob.mx/catalogo-artesanos/licor-artesanal>
- Bachs, J.; Vives, R.; Herrero, G. (2001) *Servicio de cafetería y bar*, Ed. Síntesis.
- Bador, T., Caetano, R., Casswell, S., Edwards, G., Giesbrecht, N., Graham, K., Grube, J., Hill, L., Holder, H., Homel, R., Livingston, M., Osterberg, E., Rehm, J., Room, R. & Rossow, I. (2010). *El alcohol: un producto de consumo no ordinario. Investigación y políticas públicas*. Organización Panamericana de la Salud. 2da Edición. Pp. 35-38.
<https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/2836/EI%20Alcohol.pdf?sequ>
- Bando municipal. (2023). *Tu municipio, Medio físico*. Gobierno del Estado de México. <https://otzolotepec.gob.mx/tu-municipio/medio-fisico>
- Bando municipal. (2025). *Gaceta municipal, título segundo del territorio municipal*. Pp. 25-27.
https://www.otzolotepec.gob.mx/contenidos/otzolotepec/docs/223_bando-otzo-2025-30-ene_2525092510.pdf



Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana. (2009). Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana, prodigiosa.
<http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/apmtm/termino.php?l=3&t=prodigiosa-bs>

Castillo, A. y López, T. (2011). Enoturismo y desarrollo económico. Un estudio de caso en cabo verde (África). Papeles de Geografía. núm. 53-54. pp. 65-76. ISSN: 0213-1781.

Castro, M. I. (2017). *Estrategias de educación patrimonial para fortalecer la identidad territorial en los jóvenes a través de expresiones artísticas*.
<http://hdl.handle.net/20.500.11912/3675>.

Cedeño, N. (2012). La investigación mixta, estrategia andragógica fundamental para fortalecer las capacidades intelectuales superiores. RES NON VERBA. Pp. 17-22.
<https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicion2/LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20MIXTA%20ESTRATEGIA%20ANDRAG%C3%93GICA%20FUNDAMENTAL.pdf>

De la Jarra, I. (2020). Educación Patrimonial ¿Por qué iniciar el proceso en la primera infancia? Área Educativa Subdirección Nacional de Museos Servicio Nacional del Patrimonio Cultural Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.
https://www.museoschile.gob.cl/sites/www.museoschile.gob.cl/files/images/articles-90159_archivo_09.pdf

Duhart, F. (2019). *Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber*. Revista Analíticos. No. 1. Pp.31-47. ISSN 2695-6969

Duis, U. (2007). La valorización cultural, social y turística de los recursos culturales y naturales como instrumento para la planificación turística, la conservación del paisaje cultural cafetero y el desarrollo sostenible del territorio turístico. Turismo y Sociedad. Vol. 8. pp. 69-79.
<https://www.redalyc.org/pdf/5762/576261178004.pdf>



- Erskine, F. (2009). *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*. Carta X. Ed. Real del catorce editores. Pp.71-77.
- Escamilla, E., De Gortari Y. (2006) La gastronomía como destino turístico. En Romero, O. (coord.), *Patrimonio cultural y turismo cuadernos* (pp. 138-142). Editorial CONACULTURA.
https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno14.pdf
- Fontal, O., Luna, U. & Ibáñez, A. (2021). Educación patrimonial: clave de futuro para la gestión del patrimonio. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Colección PASOS Edita No. 29.
https://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoedita/PSEdita29/PSEdita29_11.pdf
- Franco, F. (2018). *Patrimonio gastronómico y turístico*. Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses 89. Pp 303-309. ISSN 0210-7317
- Fusté-Forné, F. (2016). *Los países de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Dixit. Núm. 24. Pp 04-16. ISSN 0797-3691
- García, Z. (2007). Estrategias educativas para la valoración del patrimonio cultural en la educación básica en Venezuela. Artículos arbitrarios. Instituto Pedagógico de Caracas. <https://sic.cultura.gob.mx/documentos/1103.pdf>
- Guzmán, L. E. (2021). Licores artesanales en el Valle de Toluca como impulsores del Turismo Gastronómico. [Tesis de Licenciatura, Universidad Autónoma del estado de México]. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/141974>
- Hernández, B. (2015). Análisis en la disminución del consumo de los licores frutales artesanales del municipio de Tenancingo, Estado de México. (Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma del Estado de México). Repositorio Institucional.
- Hernández-Mogollón, J. M.; Di-Clemente, E. y López-Guzmán, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de



Cáceres (España). Publicado en el *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, núm. 68, pp. 407-427.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>

Hurtado, F. (2025). *Memorias de mi pueblo: “Vamos a echarnos un chirejazo”*. [Página de Facebook].
<https://www.facebook.com/otzolotepec.historia.tradiciones.y.cultura/posts/pfbid02VwQZVeKTuRSmD635kXsAd7jSP8WE9dJ3gdfwDgB6MCt5oassshH6TSsnmfCrM7uql>

Hurtado, F. (2025). *Recuerdos que no envejecen: “hay que hacerlo con amor para darle sabor”. Doña Manuela y su saber tradicional*. [Página de Facebook].
<https://www.facebook.com/otzolotepec.historia.tradiciones.y.cultura/posts/pfbid0bVo919CKtD9UAWgdzzrgbaA9XTB3FDgEKnHnBQuRi3vyR5UgukR4oWZpqhRvdRHyl>

Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado. (2019, 09 de octubre). *Beneficios de la jarra del buen beber*. Gobierno de México.
<https://www.gob.mx/issste/articulos/beneficios-de-la-jarra-del-buen-beber>

IBERO. (2016). *Cantinas mexicanas, en peligro de extinción*. Departamento de historia. <https://ibero.mx/prensa/cantinas-mexicanas-en-peligro-de-extincion>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2010). *Compendio de información geográfica municipal*.
https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/15/15067.pdf

Lozano, T. (1998). Del chiringuito al ron. Medina, M. (coord.). *Beber de tierra generosa, Historia de las bebidas alcohólicas en México*. (pp.128-147). Editorial FISAC

Luna, A. (2012). Educación Patrimonial. Un Acercamiento A Las Políticas Educativas. Universidad Veracruzana.
<https://www.uv.mx/opc/files/2013/09/Anilu-Luna-Belis-3.pdf>



Lugo, S. (2025). *Concurso del rey y reina del festival del helado y el chumiate*.
[Fotografía].

<https://www.facebook.com/SinaiGLugo/posts/pfbid0rsG1vFVL1WPgeiHj5eU7W1sW8bCfzra14T1TkQTJ7xtW9yXX7LKJKHtUDKFGrhHI>

Mascarenhas, R., Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 19, núm. 5, pp. 776-791. ISSN: 0327-5841

McGee, H. (1984). *La cocina y los alimentos*. España: Ed. Debate.

Mendieta, G. (2015). Informantes y muestreo en investigación cualitativa. *Investigaciones Andina*. Vol. 17. Núm. 30. pp. 1148-1150. ISSN: 0124-8146

Mendoza, F., Terranova, J., Zambrano, V., Macías, M. (2014) Estrategias de sensibilización y atención para la generación de interés en el aprendizaje de lengua. *International Journal of Developmental and Educational Psychology*. Vol. 3. Núm. 1. Pp. 17-30.
<https://www.redalyc.org/pdf/3498/349851785002.pdf>

Montoya, P. (2023, 19 de abril). ¿Ya probaste el Chumiate? En Otzolotepec organizaron un expoferia. *El Sol de Toluca*.
<https://www.elsoldetoluca.com.mx/local/ya-probaste-el-chumiate-en-otzolotepec-organizaron-un-expoferia-9942617.html>

Morales, E. (2014). Etnografía. En *Diccionario de lingüística online*, Universidad de Barcelona: Grup d'Innovació Docent.
<http://www.ub.edu/diccionarilinguistica/print/6820>

Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 20, núm. 3, mayo, 2011, pp. 738-752, Buenos Aires, Argentina.
<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

Otzolotepec es orgullo. (2024). *3ra Edición de la Feria del Chumiate y del Helado*.
[Fotografía].



<https://www.facebook.com/photo/?fbid=396627533257072&set=pcb.396629553256870>

Peralta M., C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. *Revista Colombiana de Humanidades*, núm. 74, 2009, pp. 33-52, Bogotá, Colombia.
<https://www.redalyc.org/pdf/5155/515551760003.pdf>

Pérez, J. y Gardey, A. (2009) *Definición de etnografía* [en línea].
<https://definicion.de/etnografia/>

Pérez, J. y Gardey, A. (2012).
Definición de cuestionario. <https://definicion.de/cuestionario/>

Quezada, M., Luján, G., y Segovia, G. (2022). *Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador*. Simbra. Vol. 9. Núm. 1. DOI: <https://doi.org/10.29166/siembrav9i1.3592>

Ramírez, N. (2017). *Los licores: origen, definición y tipos*. España.
<http://www.alambiques.com/licores.htm>

Reyes, A., Pino, J. & Moreira, V. (2011). Aspectos generales sobre la elaboración del licor de limón ICIDCA. Sobre los Derivados de la Caña de Azúcar. Vol. 45, núm. 1, pp. 13-19. <https://www.redalyc.org/pdf/2231/223122251002.pdf>

Rojas, E., Viesca, F., Espeitx, E.; Quintero, B. (2016). El maguey, el pulque y las pulquerías de Toluca, Estado de México, ¿patrimonio gastronómico turístico?. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. vol. 14. núm. 5. pp. 1199-1215. ISSN: 1695-7121.

Romero, A., Viesca, F., Hernández, F. (2010). *Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México*. Ciencia Ergo Sum, vol. 17, núm. 3, pp. 239-252. ISSN: 1405-0269

Rubicela, W. (2018). *Estudio de las estrategias lúdicas y su influencia en el rendimiento académico de los alumnos del CECYTE Pomuch, Hecelchakán, Campeche, México*. I. C. INVESTIG@CIÓN Revista Electrónica Multidisciplinaria de Investigación y Docencia. Núm. 14. P.p. 70-80.



https://revistaic.instcamp.edu.mx/uploads/Ano2018No14/Ano2018No14_70_80.pdf

Sánchez, J. (2006). *Proceso de servicio en restauración*. España: Ed. Síntesis.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022, 09 de septiembre). *Bebidas espirituosas y su importancia en el extranjero*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/bebidas-espirituosas-y-su-importancia-en-el-extranjero#:~:text=Se%20considera%20bebida%20espirituosa%20a,sector%20agroalimentario%20y%20los%20productores>.

Secretaria de Salud (2015, 23 de marzo) *NORMA Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial*. Diario Oficial de la Nación. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5386313&fecha=23/03/2015#gsc.tab=0

Sistema de información cultural. (2021, marzo 04). *Estado de México La cocina en la república mexicana*. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=24

Solano, M. y González, L. (2015). Investigación sobre el municipio de Ocotlán. Poder legislativo del estado de México. Instituto de Estudios Legislativos. <https://inesle.gob.mx/storage/investigaciones/documentos/7-15%20Investigacion%20sobre%20el%20municipio%20de%20Ocotlan%20ec.pdf>

Tellez, J. (1999). *Ocotlán Monografía municipal*. Instituto Mexiquense de Cultura. Gobierno del Estado de México. P.p. 17-33.

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., Santoni, M. (2004). *El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. Scripta Ethnologica, núm. 26, pp. 55-66. ISSN: 1669-0990



- Valecillo, Z. (2014). *Espacios que construyen ciudadanía: La educación patrimonial en la gestión del patrimonio cultural de América latina*. Revista América Patrimonio. Vol. 6. P.p. 169- 181.
- Villamil, O. (2003). Investigación cualitativa, como propuesta metodológica para el abordaje de investigaciones de terapia ocupacional en comunidad. *Umbral Científico*, núm. 2. <https://www.redalyc.org/pdf/304/30400207.pdf>
- Villaseñor A., I.&Zolla M., E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, vol. 6, número 12, marzo. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-81102012000100003&script=sci_arttext