



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinaria, Ciudad de México, México.

ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), enero-febrero 2026,

Volumen 10, Número 1.

[https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v10i1](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i1)

**EL LICOR DE CHICOZAPOTE (*MANILKARA ZAPOTA*) COMO PRODUCTO GASTRONÓMICO CON POTENCIAL PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO REGIONAL DE ESCÁRCEGA**

CHICOZAPOTE (*MANILKARA ZAPOTA*) LIQUEUR AS A GASTRONOMIC PRODUCT WITH POTENTIAL FOR REGIONAL GASTRONOMIC TOURISM IN ESCÁRCEGA

**Cecilia de Jesús López Velasco**

Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega

**Bibiana Piedra Vázquez**

Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega

**Arianna Del Ángel Pacheco May**

Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega

DOI: [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v10i1.22135](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i1.22135)

## El licor de chicozapote (*Manilkara zapota*) como producto gastronómico con potencial para el turismo gastronómico regional de Escárcega

**Cecilia de Jesús López Velasco<sup>1</sup>**

[cecilopez@itsescarcega.edu.mx](mailto:cecilopez@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0000-0003-2275-2345>

Tecnológico Nacional de México/ITS de  
Escárcega  
México

**Bibiana Piedra Vázquez**

[bibiana@itsescarcega.edu.mx](mailto:bibiana@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0009-0008-4999-9894>

Tecnológico Nacional de México/ITS de  
Escárcega  
México

**Arianna Del Ángel Pacheco May**

[ariannapacheco@itsescarcega.edu.mx](mailto:ariannapacheco@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0000-0002-5054-7843>

Tecnológico Nacional de México/ITS de  
Escárcega  
México

### RESUMEN

El turismo gastronómico es uno de los referentes turísticos más importantes que contribuye a reconocer el valor del patrimonio cultural y el desarrollo regional de una comunidad, ya que permite el aprovechamiento de los productos alimentarios que se producen en la localidad. En este contexto el presente estudio tiene como objetivo analizar el potencial del licor artesanal de chico zapote (*Manilkara zapota*) como un nuevo producto gastronómico para fortalecer el desarrollo del turismo gastronómico regional. Para poder llevar a cabo la investigación se hizo la recolección del fruto en localidades cercanas a Escárcega como lo es el Ejido 18 de Marzo, el fruto se trasladó a las instalaciones del Instituto Tecnológico Superior de Escárcega (laboratorio de gastronomía) para poder llevar a cabo la laboración artesanal del licor de chicozapote, para poder obtener el licor se dejó macerar la pulpa de la fruta durante dos meses, posteriormente se procedió a la valoración de la aceptabilidad ante un panel semientrenado. Los resultados indicaron que el licor de chicozapote posee una alta concentración de alcohol (30%) los evaluadores indicaron que el licor de chicozapote cuenta con un sabor muy delicado y agradable al paladar, excelente para ser consumido como digestivo o para ser usado en la preparación de coctelería. En conclusión los resultados demuestran que el licor de chicozapote posee características organolépticas distintivas, asociadas a la identidad regional, lo que lo hace viable como producto gastronómico con potencial turístico que favorece a la diversificación de la oferta turística y a la puesta en valor de ingredientes locales, fortaleciendo la identidad gastronómica de Escárcega.

**Palabras clave:** turismo gastronómico, chicozapote, licor artesanal, patrimonio gastronómico, desarrollo regional

<sup>1</sup> Autor Principal

Correspondencia: [cecilopez@itsescarcega.edu.mx](mailto:cecilopez@itsescarcega.edu.mx)

# **Chicozapote (Manilkara zapota) liqueur as a gastronomic product with potential for regional gastronomic tourism in Escárcega**

## **ABSTRACT**

Gastronomic tourism is one of the most important tourism sectors, contributing to the recognition of the value of cultural heritage and the regional development of a community, as it allows for the use of locally produced food products. In this context, the present study aims to analyze the potential of artisanal chicozapote (Manilkara zapota) liqueur as a new gastronomic product to strengthen the development of regional gastronomic tourism. To carry out the research, the fruit was collected in communities near Escárcega, such as Ejido 18 de Marzo. The fruit was then transported to the facilities of the Instituto Tecnológico Superior de Escárcega (gastronomy laboratory) to produce the artisanal chicozapote liqueur. The fruit pulp was macerated for two months to obtain the liqueur, after which its acceptability was assessed by a semi-trained panel. The results indicated that the sapodilla liqueur has a high alcohol concentration (30%). The evaluators noted that the sapodilla liqueur has a very delicate and pleasant flavor, excellent as a digestif or for use in cocktails. In conclusion, the results demonstrate that the sapodilla liqueur possesses distinctive organoleptic characteristics associated with regional identity, making it a viable gastronomic product with tourism potential that contributes to diversifying the tourism offerings and highlighting the value of local ingredients, thus strengthening the gastronomic identity of Escárcega.

**Keywords:** gastronomic tourism, sapodilla, artisanal liquor, gastronomic heritage, regional development

*Artículo recibido 10 diciembre 2025  
Aceptado para publicación: 10 enero 2026*



## INTRODUCCIÓN

El chicozapote es una fruta tropical originaria de Mesoamérica, muy común en el sureste de México en estados como Campeche, Yucatán y Quintana Roo, su fruto es de forma redonda, con una cascara muy delgada de color marrón y ligeramente aspera, su pulpa es suave y muy jugosa, con un aroma dulce por su alto contenido de azúcares, su color es marrón claro, posee semillas negras brillantes, del tamaño de una almendra las cuales no son comestibles. El chicozapote posee un sabor muy dulce parecido al del azúcar mascabado o la panela, cuando está bien maduro la pulpa se deshace en la boca al morderlo, sin embargo se debe tener cuidado ya que puede dejar los labios pegajosos por el latex que contiene. El árbol de chicozapote es muy valorado por su resina, ya que apartir de dicha resina se obtiene el chicle, es por ello que puede llegar a dejar pegajosos los labios, el chicozapote también es rico en fibra, vitamina A, vitamina C y minerales como el potasio.

El principal uso que se le da al chicozapote en el sureste de México es para la extracción de su latex blanco el cual es la materia prima para la elaboración del chicle, este latex recorre el tronco y las ramas del árbol, este uso se le da desde la época prehispánica, se dice que los mayas ya masticaban el chicle natural, a finales del siglos XIX, el chicle mexicano se exportó a Estados Unidos dando origen a la industria del chewing gum, por lo cual fue una actividad económica importante en la selva maya durante décadas. Con el paso del tiempo las gomas de mascar empezaron a producirse de forma sintética lo que ha ocasionado que el chicozapote ya no se comercialice tanto con ese fin. En la actualidad el chicozapote se utiliza en la elaboración de helados, mermeladas, aguas frescas y postres en general.

La elaboración de licores a partir de frutas locales representa una alternativa de innovación gastronómica que puede integrarse a la oferta turística de una región, ya sea como un producto para consumo, souvenir gastronómico o elemento que permita vivir experiencias turísticas (Liutikas, 2024). En este sentido el presente estudio tiene como objetivo analizar el licor de chicozapote como producto gastronómico con potencial para el turismo gastronómico regional fortaleciendo la identidad gastronómica.

## METODOLOGÍA

### Área de estudio

La recolección del fruto de chicozapote para el estudio se llevó a cabo en las comunidades cercanas a la localidad de Escarcega, principalmente en los Ejidos 18 de marzo, La Victoria, Matamoros, Centenario



y Silbituc, ya que es estos ejidos abunda la producción natural del chicozapote. Esta región ubicada en el sureste mexicano es de clima tropical y su vegetación es conocida como selva, lo cual favorece al desarrollo del arbol del chicozapote, cuenta con la suficiente humedad para que esta arbol se pueda desarrollar y brinde sus frutos. Una vez obtenida nuestra materia prima, es decir la fruta, se trasladó a la localidad de Escarcega perteneciente al municipio del mismo nombre, para ser llevado a las instalaciones del Instituto Tecnológico y en el laboratorio de la Lic en Gastronomía fue donde se procedió a elaborar el licor.

### **Elaboración del licor**

Las etapas para la elaboración del chicozapote son las siguientes.

Como ya se ha mencionado antes, se utilizó el método de maceración, el cual se explica acontinuación paso a paso, cuidando que la fruta no perdiera sus propiedades organolpeticas al convertirse en licor.

Lo primero que se hizo fue la recolección de la fruta en recipientes de vidrio para conservar lo mas posible sus propiedades y no modificar su olor ni su sabor.

Selección de la fruta que se encuentra en el momento exacto de su madurez.

Lavado y desinfecció para evitar que exista algun tipo de contaminación y retirar cualquier impureza.

Extracción de la pulpa y retiro de cascaras y semillas.

Lavado de la pulpa para garantizar higiene, una vez totalmente limpia se colocó en contenedores de acero inoxidable.

Con la ayuda de un mortero se trituro la fruta para soltar todo su jugo.

### **Maceración alcoholica**

Se coloco la pulpa en un recipiente de vidrio y por cada kg de pulpa sele agregó 500 ml de alcohol 100% de caña, canela y clavo de olor.

Se dejó macerar por 20 días y posteriormente se le agregó un jarabe hecho con agua en ebullición y azúcar, para lograr un jarabe, el cual se utilizó para endulzar el licor.

Se procedió a una segunda maceración por 40 días mas.

Se filtró el licor en una manta de cielo y se embazó en licoreras de vidrio previamente esterilizadas se sellaron y etiquetaron para posteriormente ser degustado.

### **Análisis sensorial descriptivo**



El análisis sensorial se llevó a cabo con 30 personas, las cuales han sido semientrenadas como se ha reportado en otros estudios (Pedro y Pangborn 1989). El licor se sirvió en vasos de vidrio a los cuales se les agregaron 50 ml del licor de chicozapote, se le permitió a cada panelista probar las muestras las veces que consideraran necesarias. Cada panelista le dio un valor al licor por su olor, sabor y color. Por lo que cada característica organoléptica se valoró de acuerdo a la escala de likert.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El licor de chicozapote obtenido presenta un color ambar oscuro, con un aroma dulce y frutal propias del fruto maduro, un leve olor a la canela y muy sutil al calvo de olor. En la fase retronasal los aromas chicozapote y caramelo fueron dominantes y persistentes con una adecuada integración del alcohol. En cuanto al sabor es un sabor dulce y sutil a chicozapote que se equilibra muy bien con las especias que fueron agregadas, un leve sabor a caramelo y frutas tropicales que favorecen su aceptación sensorial (Ab Karim & Chi, 2010).. En cuanto a la textura el licor presentó cuerpo medio-alto, viscosidad moderada y una sensación suave en la boca, con baja astringencia. La persistencia fue de media a larga, dejando un retrogusto dulce y frutal.

Desde la perspectiva turística, el licor de chicozapote se posiciona como un producto gastronómico con identidad regional, susceptible de incorporarse a la oferta de turismo gastronómico mediante su comercialización artesanal, su inclusión en rutas gastronómicas o su integración en experiencias gastronómicas locales (Navarrete Torres & García Muñoz Aparicio, 2021; OMT, 2019)..

Los resultados coinciden con otros estudios previos que destacan el valor de las bebidas artesanales como elementos diferenciadores dentro del turismo gastronómico.

En el caso del licor de chicozapote se observó que el P.h de este licor es de 3.8 considerando que un ph de inicio debe estar por debajo de 3 y a medida que este sube la acidez disminuye por lo que esto nos indica que la acidez del licor del chicozapote es media a baja, por otro lado la medición de los grados de alcohol fue de 30% y 15° brix. los resultados coinciden con otros estudios, Gómez et al (2005) en su estudio de licor de mora a distintas concentraciones de la pulpa, reportó que su P.h era de 3.15 a 3.2 mientras que sus grados brix daban valores del 13 al 26 y la concentración va desde el 5% al 7%. Por lo tanto se considera que los grados de alcohol en el licor de chicozapote es bastante alto. Por otro lado la baja acidez y amargor observados en el licor de chicozapote contribuyen a una experiencia sensorial



mas dulce por lo que mas del 80% de los panelistas mencionaron que este licor puede atraer a consumidores que prefieren licores mas equilibrados y menos ácidos. Tambien el 70% de los panelistas mencionó que la textura untuosa y el cuerpo medio alto del licor e chicozapote lo diferencia de otros licores mas ligeros o con menor viscosidad ofreciendo una sensación mas envolvente en boca. Estos resultados sugieren que el licor de chicozapote tiene un potencial unico en el mercado de licores artesanales de la región.

## CONCLUSIONES

El licor artesanal de chicozapote constituye un producto gastronómico con alto potencial para el turismo gastronómico regional, debido a sus características sensoriales distintivas y su vinculación con la identidad cultural del territorio. Su incorporación a la oferta turística puede contribuir a la valorización del patrimonio alimentario, al fortalecimiento de la identidad gastronómica y al desarrollo económico local.

Se recomienda que futuras investigaciones profundicen en estudios de aceptación del consumidor, análisis de viabilidad comercial y evaluación del impacto del licor de chicozapote en el desarrollo del turismo gastronómico regional.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Consuelo Montes R., Víctor Felipe Terán G., Rusbel Armando Zuñiga B., Yudy Elizabeth Caldón p.N3 (2014) Rev.Bio.Agro vol.12 no.1 Universidad del Cauca, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Departamento de Ciencias Agropecuarias, TULL, Grupo de Investigación para el Desarrollo Rural. M Sc Profesora de planta. Popayán, Cauca, Colombia.

[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1692-35612014000100008](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1692-35612014000100008).

Juan José Morales Publicado en los diarios Por Esto! de Yucatán y Quintana Roo. Lunes 3 de noviembre de 2014

Flora Digital: Península de Yucatán Herbario CICY, Unidad de Recursos Naturales 2010.  
[http://www.cicy.mx/sitios/flora%20digital/ficha\\_virtual.php?especie=175](http://www.cicy.mx/sitios/flora%20digital/ficha_virtual.php?especie=175)

CONABIO. 2009. Catálogo taxonómico de especies de México. 1. In Capital Nat. México. CONABIO, Mexico City.



Correa A., M. D., C. Galdames & M. N. S. Staf. 2004. Cat. Pl. Vasc. Panamá 1–599. Smithsonian Tropical Research Institute, Panama.

Ab Karim, S., & Chi, C. G.-Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531–555. <https://doi.org/10.1080/19368623.2010.493064>

Akdag, G., Guler, O., Dalgic, A., Benli, S., & Cakici, A. C. (2018). Do tourists' gastronomic experiences differ within the same geographical region? *British Food Journal*, 120(1), 158–171. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2017-0282>

Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Butterworth-Heinemann.

Hosteltur. (2023). ¿Qué es el turismo gastronómico? <https://www.hosteltur.com>

Liutikas, D. (2024). Gastronomy tourism as a tool for the development of regions. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 100–119.

Navarrete Torres, M. C., & García Muñoz Aparicio, C. (2021). Turismo gastronómico y desarrollo local en México. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 4(2), 45–60

Corcino López, E., Farromeque Meza, M. D. R., León Manrique, B. E., Osso Arriz, O. O., & Torres Corcino, E. (2014). Elaboración y aceptabilidad de licor a base de melocotón (*prunuspersica*)“huayco.

Díaz Bautista, J. M., & Marín Mena, D. M. (2020). Obtención de licores destilados a partir de frutos exóticos nacionales.

Menchola Dedios, J. C., & Ramírez Ramos, D. S. (2022). Caracterización y obtención del licor de arándanos (*Vaccinium myrtillus*) a partir de la fermentación con fines de aceptabilidad.

Piedra Vázquez Angel Dalí. Sánchez De La C. Magda. (2014). Elaboración de licor a base de chiquiyul.

D.R. Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana. Hecho en México (2009)

