Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), septiembre-octubre 2025,
Volumen 9, Número 5.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i5

VALORACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE UN LICOR A BASE DE CHIQUIYUL (BACTRIS MEXICANA) EN EL MUNICIPIO DE ESCÁRCEGA, CAMPECHE

MARKETING CHANNEL FOR THE ORGANIC FARMING ASSOCIATION "RAÍCES MANABAS" IN PORTOVIEJO

Bibiana Piedra Vázquez
Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega. México

Arianna Del Ángel Pacheco May
Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega. México

Cecilia de Jesús López Velasco
Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega. México

Maximiliano Vanoye Eligio
Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega. México

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i5.19864

Valoración de la aceptabilidad de un licor a base de Chiquiyul (Bactris mexicana) en el municipio de Escárcega, Campeche

Bibiana Piedra Vázquez[1]
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
https://orcid.org/0000-0002-5054-7843
Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega. México

Cecilia de Jesús López Velasco
cecilopez@itsescarcega.edu.mx
https://orcid.org/0000-0003-2275-2345
Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega. México

Maximiliano Vanoye Eligio
maxvanoye@itsescarcega.edu.mx
https://orcid.org/0000-0002-6438-9479
Tecnológico Nacional de México/ITS de Escárcega. México

RESUMEN

Las palmas son un grupo vegetal con importancia económica, después de las gramíneas. El chiquiyul (Bactris baculifera) tiene importancia económica en el sureste mexicano, el fruto es el que se comercializa y tiene un uso medicinal, por ello, en la presnete investigaciónse realizó un estudio para corroborar la factibilidad de su comercialización de un licor de chiquiyul con base a una encuesta de aceptabilidad entre la población en el municipio de Escárcega, Campeche. El estudio fue de tipo descriptivo. Los resultados muestran una satisfacción de aceptabilidad del 94.44%. Respecto a la presentación del producto, el estudio arroja que el 46.30% prefiere la presentación de 500ml. Sobre el precio del licor a base de chiquiyul al que pueden adquirirlo, el estudio muestra que el 53.70% si estarían dispuestos a pagar $90.00 pesos mexicanos; lo que comparado con el costo de producción lo hace redituable.

Palabras clave: Choquiyul, Licor, Aceptabilidad, Escarcega

[1] Autor principal
Correspondencia: bibiana@itsescarcega.edu.mx

Assessment of the acceptability of a liquor based on Chiquiyul (Bactris mexicana) in the municipality of Escárcega, Campeche

ABSTRACT

Palms are a plant group with economic importance, after grasses. Chiquiyul (Bactris baculifera) is economically important in southeastern Mexico. The fruit is the one marketed and has medicinal uses. Therefore, in this study, a study was conducted to corroborate the feasibility of marketing a chiquiyul liqueur based on an acceptability survey among the population in the municipality of Escárcega, Campeche. The study was descriptive. The results show an acceptability satisfaction of 94.44%. Regarding the product presentation, the study shows that 46.30% prefer the 500ml presentation. Regarding the price at which chiquiyul-based liqueur can be purchased, the study shows that 53.70% would be willing to pay $90.00 Mexican pesos; which, compared to the production cost, makes it profitable..

Keywords: Choquiyul, Liquor, Acceptability, Escarcega

Artículo recibido 09 agosto 2025

Aceptado para publicación: 13 septiembre 2025

INTRODUCCIÓN

El chiquiyul (Bactris mexicana) es una especie de palma perteneciente a la familia de las arecáceas (Ramos et al., 2099). Es originaria de México y se distribuye hasta Centroamérica, encontrándose en países como Belice, Guatemala, Honduras y Nicaragua. Su fruto es una baya que, al madurar, adquiere un color negro característico y forma redondeada. En su interior resalta una pulpa blanca lechosa de sabor agridulce. La semilla está recubierta por una capa muy dura, dentro de la cual se encuentra un pequeño "coquito" comestible (Carrillo-Sánchez et al., 1985; RBG, 2007).

En el estado de Tabasco, el chiquiyul tiene un valor medicinal tradicional: de acuerdo con ArgentíNat (s.f.), se utiliza para tratar la gripe y la tos ferina. El fruto puede procesarse en forma de jarabe o bien hervirse junto con el cuajilote y endulzarse con miel de monte para su consumo. Además, como señala Piedra (2014), esta palma ha tenido múltiples usos tradicionales, destacando su consumo fresco cuando el fruto está sazón, así como su preparación en dulce o en almíbar al alcanzar la madurez. Debido a su sabor ácido, también se emplea como sustituto del limón en la elaboración de bebidas y, de manera especial, en la preparación de un fino licor, producto que será el tema central de este estudio.

El mercado de los licores ha mostrado una gran expansión en los últimos años, consolidándose como una de las principales bebidas exportadas a nivel mundial. Diversos estudios reportan la gran aceptación de estos productos entre los consumidores, lo que refleja su potencial económico (Álvarez et al., 2002; Corcino López et al., 2014; Menchola Dedios y Ramírez Ramos, 2022). En este contexto, la diversificación de productos locales resulta esencial para atraer al turismo y fomentar el desarrollo regional. Entre estas estrategias destaca la elaboración de licores a partir de frutos autóctonos, como el chiquiyul (Rangel y Vargas, 2022).

El proceso de destilación, empleado en la producción de estas bebidas, es una operación unitaria de transferencia de masa que permite separar los componentes de mezclas líquidas miscibles aprovechando las diferencias en sus puntos de ebullición (Díaz Bautista y Marín Mena, 2020). Los licores a base de frutas se clasifican como bebidas espirituosas, generalmente dulces, compuestas por alcohol, agua, azúcar, esencias aromáticas y otros ingredientes que se obtienen mediante procesos de destilación o maceración. En este marco, el objetivo principal de la presente investigación fue evaluar la aceptabilidad de un licor elaborado a base de chiquiyul (*Bactris mexicana*) en el municipio de Escárcega, Campeche.

METODOLOGÍA

La obtención del producto a valorar, es decir, el licor elaborado a base de la fruta chiquiyul (*Bactris mexicana*), fue posible gracias a la colaboración del ciudadano Ángel Dalí Piedra Vázquez, quien proporcionó la cantidad necesaria para realizar la degustación con un grupo de 54 participantes. Con el fin de garantizar la comprensión y estandarización del procedimiento de evaluación, a cada participante se le impartió previamente una plática introductoria en la que se explicaron los objetivos de la investigación y la forma en que se debía llevar a cabo la valoración sensorial del licor. Para la aplicación de las pruebas se adquirió un paquete de 100 vasos desechables con capacidad de 4 ml, de los cuales se utilizaron 54 piezas, destinadas a servir la muestra individual para cada evaluador. Asimismo, se contó con un equipo de cómputo e impresora pertenecientes al Tecnológico Nacional de México, Campus Instituto Tecnológico Superior de Escárcega, los cuales fueron empleados para el registro y procesamiento de la información recolectada. El material adicional, como la papelería necesaria para la encuesta, fue facilitado por la División de Gastronomía, lo que permitió disponer de los recursos logísticos adecuados para la ejecución de la investigación. El instrumento de medición diseñado consistió en un cuestionario estructurado con escala tipo Likert de cinco puntos, cuyas categorías de respuesta fueron las siguientes:

- Me gusta mucho
- Me gusta moderadamente
- No me gusta, ni me disgusta
- Me gusta poco
- No me gusta

Es importante señalar que el cuestionario fue sometido previamente a un proceso de validación y pilotaje, con el propósito de asegurar que las preguntas fueran claras, comprensibles y pertinentes para los evaluadores. Durante la etapa de aplicación, participaron dos aplicadores responsables de la distribución de las muestras y de la recolección de las encuestas. El procedimiento consistió en servir una porción del licor a cada uno de los 54 participantes, quienes, después de la degustación, procedieron a contestar el cuestionario correspondiente.

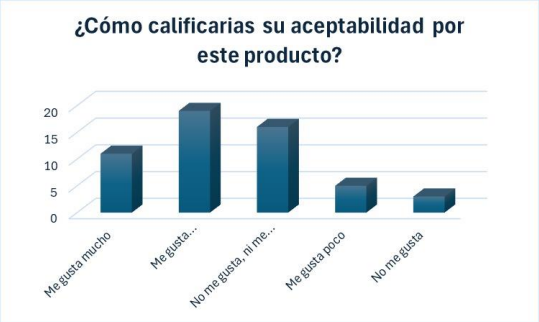
Una vez concluido el muestreo, los cuestionarios fueron enumerados y sistematizados. Posteriormente,

en la oficina de trabajo, se realizó el procesamiento de los datos utilizando el programa Microsoft Excel, con el fin de organizar la información y facilitar su análisis estadístico y descriptivo.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El trabajo de gabinete arrojo resultados contundentes sobre la aceptabilidad del licor a base de chiquiyul (Bactris mexicana) y que se muestran en la figura siguiente:

Figura 1: Aceptabilidad del licor de chiquiyul



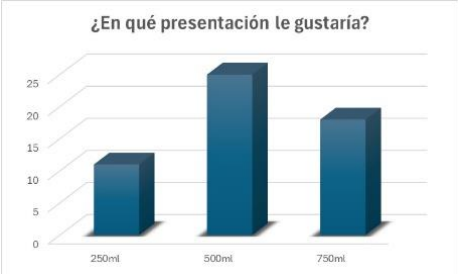
El porcentaje mas alto de aceptabilidad se refiere al nivel de me gusta moderadamente con el 35.18% de la muestra, de manera descendente, con 29.62% es un termino regular de ni me gusta, ni me disgusta, al 20.37% de los encuestados opina que el sabor le gusta mucho y les gusta poco al 9.27%. Se puede inferir que en términos generales el licor a base de chiquiyul es aceptado en mayor o menos grado por 94.44% de los encuestados y tan solo al 5.56% no les gusta el licor.

Con la finalidad de conocer sobre la posibilidad de la comercialización del multicitado producto, se incluyó en la encuesta la pregunta ¿Compraría este producto? Y los resultados se evidencian en la figura 2

Figura 2: Compra del producto

La pregunta dicotómica de “si” o “no” el 81.48% de los encuestados opinó que si lo compraría; mientras que el 18.52% opinó que no lo compraría. De lo anterior se deduce la factibilidad de la comercialización. Sobre la presentación del contenido en ml del producto se muestran las preferencias en la figura 3.

Figura 3: Presentación del producto

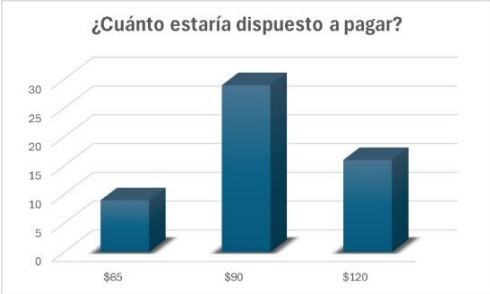


El 46.30% de los encuestados, prefieren adquirir licor a base de chiquiyul en presentación de 500ml.

En la presentación de 750ml lo prefiere el 33.33% y el 20.37% lo compraría en la presentación de 250ml.

Con respecto al precio del producto que estarían dispuesto a pagar se muestran los siguientes resultados.

Figura 4: Costo del producto



Con base a la respuesta obtenida en la presentación del producto y que fue mayoritariamente por la de 500ml, las opiniones con respecto a cuanto estaría dispuesto a pagar por ella, el 53.70% de los encuestados opino que pagarían 90 pesos.

El 29.62% de la muestra opino que pagaría 120 pesos y el 16.66% opino que pagaría 65 pesos.

CONCLUSIONES

Derivado de las evidencias recabadas mediante metodología científicamente probada y con la evidencia empírica recabada se puede concluir que:

El licor a base de chiquiyul, es aceptado por el 94.44% por sus características organolépticas en la gran mayoría de los ciudadanos Escarseguenses.

El 81.48% está dispuesto a adquirirlo en el mercado local o donde se expenda.

Que la presentación preferida es la de 500 mililitros.

El 46.30% estarían dispuestos a pagar 90 pesos mexicanos por el producto, motivo por el cual lo hacen redituable.

Se sugiere que aquellos emprendedores que deseen comercializar un producto distinto a los de la región,

puedan iniciar una microempresa aprovechando la disponibilidad del fruto chiquiyul de manera natural y convertirlo en un licor.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alvarez, M. J. M., Gutiérrez, G., Graterol, A., & Belén, D. R. (2002). Evaluacion de un licor dulce acondicionado con cascaras de Mandarina. Revista Científica de la Facultad de Ciencias Veterinarias, 12(4), 271-278.

ArgentíNat. Chiquiyul (Bactris mexicana). https://www.argentinat.org/taxa/281785-Bactris-mexicana

Carrillo-Sanchéz, L., Barredo-Pool, F., Varela, L., Marce-Montoya, M., Orellana, R. (1985). Estudio de la asociación micorrizica en tres especies de palmeras nativas de la península de Yucatán. Avances de la investigación micorrizica en México, 77-83.

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 (prunus persica)"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)

Ramos, C. M. B., Gil, G. O., & Cerino, C. M. A. (2009). Notas sobre el género Bactris (Arecaceae) en el estado de Tabasco, México. Emerging Trends in Education, 16(29), 11.

Rangel, J. J. R., & Vargas, A. R. B. (2022). Ruta de licores artesanales como producto turístico para impulsar la región huasteca. Comité Científico, 128.

RBG, Royal Botanic Gardens, K. (2007). World checklist of selected plant families. http://www.kew.org/wcsp/home.do.