

Colecto

SER

COLECCIÓN SOCIAL



Año 1, número 1

Consejo Editorial

Víctor Hugo Herrera Bosquez
Coordinación general y desarrollo de Contenidos

LDG. Oscar Hernán Gómez Pórraz
Diseño Gráfico y Dirección de Arte

LT. Gladys Moral Arias
Relaciones Públicas y vinculación Institucional

C.P. Norma Angélica Molina Zúñiga
Supervisión y revisión de Contenidos

EQUIPO DE PRODUCCIÓN Y COMUNICACIÓN
Alumnas y alumnos de la Universidad de Los Altos de Chiapas

Grecia Aguilar Argüello
Producción Audiovisual

Michelle López
Relaciones Públicas y Conducción Principal

Justine Morales
Conducción y Producción Audiovisual

Alejandro Ortega
Producción Audiovisual y Entrevistas

Karla Sánchez
Administración

JUNTOS HACEMOS QUE SUCEDA

Hay lugares que marcan la vida de quienes los habitan. San Cristóbal de las Casas es uno de ellos: una ciudad llena de historia, cultura y diversidad que inspira a todo el que la conoce. Su gente, sus tradiciones y su energía única fueron la inspiración para dar vida a **Ser Coletto**.

Esta revista nació del esfuerzo y la pasión de tres personas que comparten el mismo cariño por San Cristóbal. Entre ideas, proyectos y muchas conversaciones, descubrimos que queríamos crear un espacio que reflejara lo que somos como comunidad: creativos, solidarios y orgullosos de nuestras raíces.

En *Ser Coletto* queremos mostrar la esencia de la ciudad a través de historias reales. Dar voz a quienes impulsan el arte, la cultura, el turismo y el desarrollo social; reconocer el trabajo de quienes día a día construyen un San Cristóbal más fuerte, diverso y unido.

Nuestro propósito es claro: dar visibilidad al espíritu de San Cristóbal, fortalecer el sentido de pertenencia y conectar generaciones mediante una mirada auténtica y humana. Queremos que cada edición sea un reflejo de lo mejor de nuestra ciudad y de su gente.

Ser Coletto es una invitación a mirar con orgullo quiénes somos, a compartir nuestras historias y a seguir preservando la esencia que nos distingue. Porque ser coletto no es solo un nombre, es una identidad que se lleva con orgullo.

Gracias por acompañarnos en esta nueva etapa. Esta revista está hecha con el corazón, para todos los que sienten amor por San Cristóbal de las Casas.

Con afecto,
Consejo Editorial

SER
Coletto

6
Con
Sabor a
Sanctis

18
ORGULLO
Coletto

IND

Desde el
Andador
14

24
Rostro
Coletto

36
Vitrina
Coleta

01 ICE

Rostro
Joven
30





CON SABOR A SANCRIS

Restaurant "El Conquistador"
Tradición Chiapaneca que conquista el paladar

En el corazón del Hotel Diego de Mazariegos, entre muros coloniales y patios empedrados, se encuentra uno de esos rincones donde San Cristóbal de las Casas se saborea a fuego lento: el restaurante El

Conquistador. Aquí, el chef Osman encabeza una propuesta que va más allá del simple comer: se trata de redescubrir la cocina regional chiapaneca, rescatar sus recetas ancestrales y devolverle al comensal ese toque hogareño que parece haberse perdido entre la modernidad y las prisas.



es un pequeño homenaje a las raíces culinarias de los coletos, a las recetas que se pasaban de abuelas a nietos y que hoy encuentran aquí un nuevo escenario para brillar.

Entre las recomendaciones imperdibles están el clásico Asado Coletto, cocinado lentamente hasta alcanzar la textura perfecta; el Mole Chiapaneco, con su mezcla equilibrada de especias y dulzura; el Chile Relleno, que evoca los domingos familiares; y la Sopa de Pan, ese símbolo tan propio de San Cristóbal que transforma ingredientes sencillos en pura nostalgia. Cada plato está pensado no solo para deleitar, sino para contar una historia —la historia de un pueblo que ama su comida tanto como su tierra.

“Queremos recuperar el sazón de antes”, dice el chef mientras supervisa una olla de mole que perfuma el aire con notas de cacao, canela y chile. Y lo logra. Cada platillo que sale de su cocina

"Queremos recuperar el sazón de antes..."



El ambiente del restaurante acompaña esa experiencia con encanto. La arquitectura conserva el estilo colonial que caracteriza al hotel: techos altos, vigas de madera y la calidez de los espacios típicos de las casonas sancristobalenses. Ya sea en un desayuno tranquilo, una

comida en familia o una cena romántica, El Conquistador invita a detenerse, mirar alrededor y disfrutar el momento. Su servicio cálido y su cocina abierta las 24 horas del día, los siete días de la semana, hacen que siempre haya un buen motivo para volver.



Más que un restaurante, El Conquistador es un puente entre generaciones. En sus mesas conviven locales que buscan reencontrarse con los sabores de su infancia y viajeros que llegan con la curiosidad de descubrir la gastronomía chiapaneca auténtica. Y eso, precisamente, es lo que hace de este lugar un punto imperdible en cualquier visita a San Cristóbal de las Casas: su capacidad de reunir pasado y presente en un mismo plato.

Así que, si tu plan incluye caminar por los adoquines del centro, disfrutar del aire fresco de las montañas o explorar los mercados coloridos, reserva un espacio en tu ruta para saborear San Cristóbal en El Conquistador. Entre risas, aromas y tradición, encontrarás una experiencia culinaria que, como la ciudad misma, te conquista sin prisa, pero sin remedio.







JUNTOS



HACHEMOS QUE SUCEDA

Hoy celebramos una alianza que honra el talento joven y la identidad de nuestra ciudad. Ser Coletto y la Universidad de los Altos de Chiapas (UACH), a través de UACH TV, trabajaremos juntos para que los estudiantes aprendan haciendo: investigando, entrevistando, produciendo y editando las historias que nos definen.

Este proyecto tiene nombres propios: Grecia Aguilar, Angie Aguilar, Aixa Icó, Michelle López, Judith Díaz, Camila Meneses, Justine Morales, Monserrat Morales y Alejandro Ortega. Ellos serán la primera línea editorial en calle: mirada fresca, rigor en el contenido y sensibilidad para retratar el orgullo, la cultura y los sabores de San Cristóbal.

Nuestro reconocimiento especial es para la CP Norma Angélica Molina Zúñiga, Rectora de la UACH, por su convicción permanente: el bienestar y el aprendizaje de los alumnos primero. Gracias a su visión, esta colaboración convierte al set, a la redacción y a la ciudad en un aula viva, donde cada pieza publicada eleva competencias reales: ética, criterio periodístico, trabajo en equipo y excelencia técnica.



Como director de la revista, asumo un compromiso claro: formar mientras creamos. Cuidaremos la palabra, la imagen y la verdad con estándares profesionales; acompañaremos a este equipo en procesos de preproducción, verificación de datos, narrativa visual y edición fina. Queremos una revista que inspire y, a la vez, una escuela en movimiento que abra puertas laborales y creativas.

A las familias y a la comunidad que nos reciben: gracias por su confianza. A cada estudiante, mi invitación: conviertan cada entrevista en un puente y cada página en una oportunidad.

Lo que viene nos ilusiona. Ser coletto es pertenecer, aprender y proyectar juntos. Y sí: estamos convencidos de que, juntos, lograremos proyectos que trasciendan.

— Víctor Herrera
Director, Ser Coletto

Col



SER Colero



ROSTROS DE LA CALLE REAL

Por: Dr. Omar Fabián Guillén Navarro

Comencé a caminar la calle Real de Guadalupe de manera frecuente cuando inicié la secundaria. Mi mejor amigo vivía ahí. La memoria me lleva de vuelta a ese tiempo —ya hace varios años—, y en ese viaje aparecen los rostros de tanta gente que hoy ya no está. Gente

a la que saludaba todos los días: muchos detrás de su mostrador, otros parados en la puerta, o dedicados a su oficio.

Recorrer la Real de Guadalupe no es solo ver casas de adobe con techos de teja y puertas de madera que se escon-

den entre mesas y sombrillas. Aún se asoman tímidas entre cafeterías modernas y hostales para turistas. Pero yo no veo eso. Yo veo otra cosa. Camino, y es como si las paredes hablaran, como si las sombras proyectaran los rostros que se quedaron en el tiempo.

En cada cuadra, donde hoy hay locales de ropa o restaurantes, antes había tiendas de artesanías. Recuerdo las de doña Minerva y Dileri Penagos, la de doña Gloria Margarita Morales, o a don Alejandro Bermúdez y doña Angelina Gutiérrez, doña Mary Cansino, María Elena Montoya y muchas tiendas más. Con mi amigo Alejandro solíamos curiosear entre los estantes, buscando tiradores, flechas, artículos de los lacandones, descubriendo también la diferencia entre la indumentaria de los pueblos originarios. Lo que más disfrutábamos era curiosear objetos antiguos, aunque nunca compráramos nada.

Estaban las talabarterías, donde nos hicieron las mochilas de cuero para la primaria y unos zapatos que todavía recuerdo. Al fondo se alcanzaban a ver las pieles colgadas, listas para ser trabajadas. El olor era fuerte, pero también lo disfrutábamos. Ahí sonaban las herramientas contra el cuero: el golpeteo preciso, el raspado suave, el ritmo de la lezna marcando las líneas. Hacían cinturones, fundas, monturas, carteras... todo a mano y de gran calidad.

ORGULLO COLETO

Más adelante, la tienda de doña Trini —que aún existe— ofrecía la famosa cervecita dulce. Es una tiendita que se resiste al paso del tiempo y que todos deberíamos visitar. También estaba "La Nueva Estrella", de doña Luz. Ahí encontrábamos café, y lo que más recuerdo es comprar galletas que pesaban en una báscula y te entregaban envueltas en un papeli- to. Recuerdo también la tienda de don Romeo. En esos locales se ven- dían curtidos, velas, chiles en vinagre y muchos productos que hoy han desaparecido.

Recuerdo a don Luz Ozuna con su guitarra y esas noches de serenata que parecían eternas. A don Horacio Trujillo Román, el marimbero de la famosa Cusculina. Por las tardes en- sayaban don Adrián y su marimba —creo que se llamaba Frenesí— muy cerca del mercadito. Y cómo olvidar al tío Lupe, allá en las cumbres de Guadalupe: además de marimbero, también las fabricaba. A nosotros nos hizo una pequeña, de tres octavas, para nuestras clases. Aún la conser- vamos.

Y así, mientras avanzo por la calle, aparecen los rostros: la tía María Guzmán con su tienda de medias y pantimedias; los Lastra, con la Casa Carmita, donde vendían chales, rebozos, listones y bisutería; las tiendi-





tas con dulces en vitroleras de cristal, donde por diez centavos te daban un puñito envuelto en papel; los artesanos que tallaban trompos, baleros, trepatemicos, resorteras, camioncitos, boxeadores y cajitas de madera. El señor Cancino, que era relojero, o don Julio y su papelería.

En muchas casas las puertas se mantenían abiertas: se apreciaban los zaguanes, los corredores llenos de vida, los patios repletos de macetas y de sillas que se veían al fondo, donde alguien leía, bordaba o zurcía. Ahí también se encontraban las casas de algunas maestras mías como las de Azucena Morales Constantino y la Maestra Carmen Penagos. También ahí se encontraba la casa del Padre Panchito.

Pero la imagen que más me acompaña es la de la casa grande, casi a la mitad de la Real: la de don Ernesto Siliceo. Tenía corredores amplios que daban vuelta al patio central. Ahí había una gran variedad de pájaros en jaulas enormes, y por la tarde se cubrían con sábanas y telas para de-

jarlos dormir. En el centro crecía un árbol de lima, siempre cargado de frutos. Nunca vi ese lugar sin pájaros: gorriones, jilgueros y canarios. Cantaban a todas horas, como si supieran que disfrutábamos tanto de su canto.

"Los oficios de la Real de Guadalupe se resisten a desaparecer..."



Don Ernesto hacía sombreros de fieltro elegante, como los de las vitrinas europeas o las películas en blanco y negro. Pero también restauraba y reinventaba: sombreros viejos, desfondados, salían de sus manos como nuevos. Trabajaba con vapor, con hormas de madera y con cintas. Tenía las manos de un artesano y el alma de un artista, pues además enseñaba piano en el Colegio de la Enseñanza. El piano aún se conserva: negro, con teclas de marfil.

Entrar a su casa era como detener el tiempo. El aire olía a café recién molido, pues ahí vivían también doña Esperanza Siliceo y don Francisco Herrera, dedicados a la venta del Café Conquistador. La gente se asomaba por la reja de madera; ellos salían sonrientes a despachar y volvían con el cambio en la mano.

Los oficios de la Real de Guadalupe se resisten a desaparecer. Todavía quedan algunos comerciantes de los de antes, y artesanos: gente que trabaja día a día, aunque cada vez son menos. Muchos oficios —como el de la sombrerería— se han ido junto con sus maestros. Pocos sabrían hoy qué es una lezna o cómo se repuja el cuero. Las casas se han vuelto negocios, galerías, hostales. La calle tiene otra imagen.

Y está bien. El tiempo cambia. Pero, sin duda, algo se ha perdido.

No sé si, al pasar por esta calle, alguien recuerde —aunque sea en lo más profundo— un eco de martillo sobre cuero, una marimba lejana o un piano suave que brota de una casa donde los pájaros aún cantan. Porque todo eso, aunque ya no se vea, todavía vive en la memoria. Y la memoria es el lugar donde habitan los rostros de la gente que alguna vez nos acompañó en el camino; y allí, también, habita el niño o el adolescente que alguna vez fuimos.



ROSIRO REINOLDO

El sancristobalense que ve diamantes en trabajar con la comunidad

Hay historias que se cuentan con cifras y cargos, y hay otras que se tejen con caminatas largas rumbo a la escuela, primeras “pintas” a un rincón de bosque, y el recuerdo nervioso de un beso adolescente. La de Pancho Martínez —Francisco para los documentos, Pancho para los amigos— es de las segundas. Nació en San Cristóbal de las Casas el 14 de diciembre de 1971 y, después de estudiar fuera, eligió volver. No por nostalgia, sino por convicción: aquí, dice, encontró el terreno para construir, paso a paso, una idea simple y poderosa —que el turismo sirve si deja algo bueno en la comunidad.

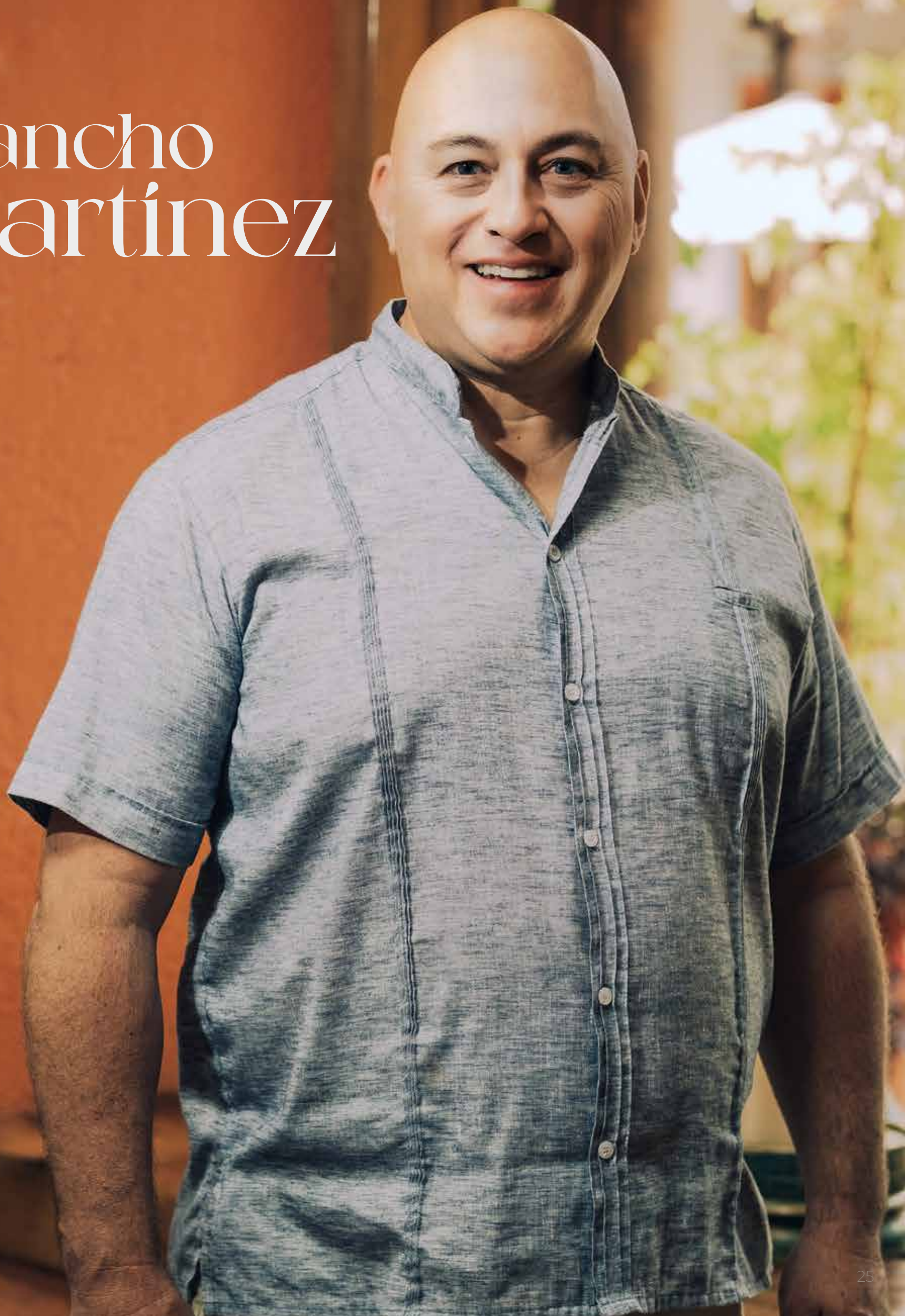
Su biografía pública es conocida: empresario turístico, ex presidente de la Asociación de Hoteles, y ex presidente municipal de San Cristóbal (periodo 2012–2015). Más allá del cargo, lo define cierto modo de mirar la ciudad: con ojos de anfitrión y de vecino a la vez.

En esa mirada caben los hoteles, sí, pero también los senderos, los mercados, los oficios y la mezcla cultural que hace único a este Pueblo Mágico. (Sobre su periodo como alcalde puede consultarse el Bando de Policía y Buen Gobierno 2014, emanado del Ayuntamiento 2012–2015, y documentos oficiales que confirman su gestión.)

Volver a casa significó, para él, abrir puertas y tocar otras tantas. Desde la Asociación de Hoteles, cuenta, fueron a buscar aliados en dependencias y, sobre todo, en las comunidades aledañas.



Pancho Martínez



La intuición era clara: San Cristóbal brillaba por su historia y su cultura, pero necesitaba más “cosas que hacer”, experiencias cercanas que extendieran la estancia del visitante y, a la vez, generaran ingresos en los ejidos. Así llegó la apuesta por El Arcotete, ese arco de piedra, río y pinos que hoy todos recomendamos a quien nos visita. El parque ecoturístico existe y se ha consolidado como un paseo natural a 7 km del centro; en la literatura académica reciente aparece, además, como un caso de turismo de naturaleza gestionado por comunidad tsotsil.

Pancho lo recuerda también como su primer escape de secundaria —“la primera a pinta”—, escenario de un beso torpe y de un descubrimiento mayor: ese “diamante en bruto” tenía futuro si se pulía con las manos de la propia comunidad. La idea era sencilla: empezar por un sendero, sumar etapas, aprender el oficio de recibir visitantes y

evitar el paternalismo.

Hoy, El Arcotete se mantiene vivo y visitable; y su ejemplo “contagió” a otros vecinos. Las Grutas del Mamut, por ejemplo, se han posicionado como área recreativa y de aventura; son un plan de día para familias, estudiantes y visitantes, con recorridos,

tiroleza y resguardo del patrimonio natural.

Hay, en su discurso, un hilo que regresa una y otra vez: recomponer el tejido social. Pancho habla de los años en que san cristobalenses y pueblos originarios parecían vivir de espaldas, y de cómo hoy muchas iniciativas nacen de la colaboración. “Todos somos humanos y merece-

mos respeto”, repite, con la insistencia de quien ha visto prejuicios de ida y vuelta. Su sueño es práctico: que la ciudad vuelva a brillar, pero con beneficios medibles para las futuras generaciones. Y que el turismo sea punto de encuentro —no un escaparate que excluye.



Su infancia le dejó convicciones sencillas. Estudió en la Flavio A. Paniagua, una escuela pública centenaria donde, entre reglazos y tablas de multiplicar, aprendió disciplina. Vivía en el centro y caminaba veinte cuadras solo para llegar a clases: “libertad absoluta”, dice con media sonrisa, y con un deseo claro de recuperar esa confianza en la calle. Lo que cambia con los años es el ritmo: de una juventud de “discotecas” y bares planeados para no competir entre sí, pasó a un presente bohe-

mio de trova y vino, menos estridencia y más conversación. “Hoy estamos, al rato quién sabe”, suelta, como quien no quiere dramatizar el paso del tiempo.

Si no hubiera sido empresario turístico, habría querido pilotear aviones. De hecho, se preparó para ello, hasta que la historia familiar (su padre murió en avioneta) frenó el impulso. Eligió entonces una ruta cercana: Administración y, después, Administración de Empresas Turísticas.



Aprendió el negocio desde la base —literalmente— separando sábanas en el chute de lavandería y domando el mangle de planchado. Ese aprendizaje “desde abajo” le marcó el estilo: crecer un hotel de 30 a 86 habitaciones lleva años y equipos; abrir centros de diversión que diversifiquen la oferta nocturna exige paciencia y planeación; no todo es rentabilidad inmediata.

Entre anécdotas y planos, también asoma su lado cívico. A su paso por la administración pública se le puede juzgar en los archivos; él prefiere hablar del principio: que un proyecto valga la pena si deja algo más que negocios. Esa filosofía explica su participación en iniciativas discretas —“altruismo sin foto”, dice— o en temas como banco de alimentos y rescate de excedentes para donación. La idea no es novedosa, pero importa repetirla: se trata de dar de corazón, sin estridencias.

Cuando se le pregunta por los referentes que lo mueven, mira lejos y en plural: Indira Gandhi, Nelson Mandela... y un nombre que sabe polémico, Nayib Bukele. No lo menciona para agitar banderas —“no tomemos partido”, pide— sino para hablar de liderazgo, ley y orden, con una advertencia final: las recetas de “mano dura” pueden recuperar espacios, pero deben ajustarse a la medida de cada sociedad y con respeto a los derechos. En lo humano, lo que admira es el sacrificio por una idea y la capacidad de transformar realidades sin quedarse en el discurso.

De San Cristóbal, le duele y le ocupa lo mismo: el crecimiento abrupto y desordenado desde los noventa; la falta de continuidad entre administraciones; la pérdida paulatina de ciertas tradiciones; y la tentación de la crítica que no propone. Su receta vuelve a lo básico: a cada queja, una idea; a cada descalificación, una propuesta. Si algo quiere preservar para las próximas generaciones es la identidad de un pueblo que se sabe mágico, no porque lo diga un programa, sino porque su gente lo sostiene todos los días.

En lo personal, su consejo a los jóvenes es directo: tómense un sabático si hace falta antes de elegir carrera;





trabajen desde abajo; no se desesperen. “La práctica hace al maestro”, repite, ahora mirando hacia sus propios equipos. Y de la vida, esa que cambia de discoteque a trova sin avisar, rescata una lección simple: hay etapas para todo y ninguna se repite. Por eso insiste en vivirlas con intensidad y con rumbo.

Termina la conversación con un guiño de verano y una frase que, sin buscarlo, suena a programa de trabajo: “San Cristóbal necesita que todos nos involucremos”. En el mapa que dibuja Pancho, hay senderos abiertos con manos comunitarias, grutas encendidas para la aventura, haciendas que se recuperan con respeto, y hoteles donde la hospitalidad no se olvida de su barrio. Su mérito —más allá del puesto que haya ocupado— está en haber visto, en medio del monte, un diamante posible, y en animarse a pulirlo junto con los suyos.

Para quien quiera conectar con esos “diamantes”, ahí están: El Arcotete, a 7 kilómetros del centro, rodeado de pinos y con río; y las Grutas del Mamut, un parque que invita a caminar y a cuidar lo nuestro. Ambos recuerdan que el mejor turismo es aquel que respira comunidad.

Rostro JOVEN

Donde nacen los sueños:
RICARDO CANTORAL

Nació y creció en San Cristóbal de las Casas. A los 13 años eligió el baloncesto y desde entonces no lo suelta. Para Ricardo Cantoral, “ser coleteo” es entrar a la cancha con orgullo, jugar para representar a su ciudad y sostenerse en una idea simple pero poderosa: cumplir metas con mentalidad y equipo.

Ricardo probó de todo: fútbol, karate, defensa personal. Pero el basket lo atrapó por algo más grande que un marcador: te enseña de la vida. En el fútbol —dice— las líneas a veces parecen mundos distintos; en el baloncesto, todo se conecta: cinco miradas, una misma lectura, solidaridad en cada pase y confianza en cada rotación. Ese lenguaje compartido fue el que lo enamoró.





Hubo un partido que lo cambió todo. A puerta cerrada en Ciudad de México, frente a coach y visores, fue capitán, anotó, leyó el juego, y al salir escuchó algo que todavía resuena: “tienes capacidad para llegar lejos”. Ese día entendió su techo posible.



El otro giro llegó desde el dolor. Tras meses de preparación, su equipo cayó por 30 puntos en Monterrey. “Me pegó muchísimo”, admite. Dos juegos más repitieron la historia. Entonces una directiva le dio la llave: la diferencia entre un buen jugador y los mejores es la mentalidad. Aprendió a cortar la racha y empezar de cero: “si fue un mal juego, ahí termina; el siguiente es nuevo”. Hoy esa regla lo acompaña dentro y fuera de la duela.

La disciplina se nota en lo pequeño. A veces duerme 30–60 minutos menos para estudiar o entrenar, pero llega. Lo que más lo define en la cancha es las ganas: pelear cada posesión, tirarse por un balón dividido, competir como si fuera el último cuarto. No es pose: es su manera de honrar el lugar de donde viene.

Antes de cada juego, ora. Se toca el pecho, cierra los ojos y visualiza: los tiros libres en silencio, la última jugada, el pase correcto. “Hago en el partido lo mismo que entreno todos los días”, repite, como un mantra sencillo que ordena los nervios.

Sus referentes cuentan una historia de equilibrio. María Fernanda, su coach, es su guía más cercana: ejemplo de constancia y carrera universitaria. En la NBA mira la potencia de Anthony Edwards y la lectura de Luka Dončić: esa calma para ver un segundo antes la línea de pase que nadie más ve.

Ricardo ha representado a San Cristóbal en varias ocasiones, fue preseleccionado por Chiapas, viajó a Querétaro, Monterrey y Ciudad de México, jugó en un centroamericano en Guatemala y hoy se prepara para probarse en Europa ante equipos del más alto nivel. Sueña con universidad en Estados Unidos o España, vestir la playera de México y, por qué no, aspirar a la NBA. Ambición sí, pero con los pies en la duela.

También tiene claro lo que falta en casa: promoción de los clubes locales. “Hay niños que quieren jugar pero no saben dónde”, dice. Su petición es directa: dar visibilidad a los equipos, abrir puertas, contar las historias y hacer comunidad. Porque el talento existe; a veces solo necesita una invitación clara.

Fuera de la cancha, Ricardo es tranquilo. Le gustan los amigos, la música y la comida (“la que sea”, se ríe). Esa normalidad refresca: el chico de portada no necesita máscara; necesita tiempo, trabajo y oportunidades para seguir creciendo.



"Ser Coletos para mí
es dejar **TODOS**
en la cancha
para representar dignamente
a mi Ciudad"

Quizá por eso su definición de identidad encaja con nuestra revista. Ser coletos —en su voz— no es solo nacer en San Cristóbal: es querer ganar con tu gente, competir con res-

peto, representar a tu ciudad en cada decisión y levantarte después de un mal día. Es llevar la humildad del entrenamiento y la ambición de los sueños grandes en el mismo morral.

Ricardo Cantoral es el rostro joven de Ser Coletos porque resume un camino posible: raíces claras, cabeza fría y corazón encendido. Y porque su frase final, la que le pedimos a todos, suena como una promesa hecha a sí mismo y a la ciudad:

"Ser Coletos para mí es dejar todo en la cancha para representar dignamente a mi ciudad."





Vitrina COLETA



Yummy
GUM



"El toque dulce y picante del emprendimiento joven en San Cristóbal"

En una esquina llena de vida, justo donde Avenida Crescencio Rosas se cruza con Valentín Gómez Farías, hay un pequeño local que ya se ha ganado el cariño de muchos sancristobalenses. Su nombre es tan alegre como su propuesta:

Yummy Gum, un rincón creado para quienes no pueden resistirse a las gomitas preparadas, las botanas enchiladas y los Arizona's con un giro picosito que combina lo mejor de los sabores tradicionales con la creatividad de una generación que no teme innovar.

Detrás de este proyecto está Alejandro Pinto, un joven egresado de la Universidad de los Altos de Chiapas (UACH), licenciado en Administración de Empresas, quien decidió convertir un ejercicio académico en una verdadera historia de emprendimiento. "En la universidad nos pidieron crear un negocio real para aplicar todo lo aprendido —recuerda—. Yo quería algo rápido, innovador y con identidad local, y así nació Yummy Gum."

Detrás de este proyecto

está Alejandro Pinto, un joven egresado de la Universidad de los Altos de Chiapas (UACH), licenciado en Administración de Empresas, quien decidió convertir un ejercicio académico en una verdadera historia de emprendimiento. "En la universidad nos pidieron crear un negocio real para aplicar todo lo aprendido —recuerda—. Yo quería algo rápido, innovador y con identidad local, y así nació Yummy Gum."




La idea partió de algo tan simple como irresistible: las gomitas con chilito, un antojo popular que, sin embargo, no tenía presencia física en la ciudad. Mientras otros vendían solo por internet, Alejandro vio la oportunidad de crear un espacio presencial, donde la gente pudiera disfrutar el producto al momento y compartir la experiencia. El resultado fue un concepto fresco, juvenil y colorido que rápidamente conquistó a chicos y grandes.

En su barra encontrarás desde las clásicas gomitas enchiladas con tamarindo, hasta combinaciones más atrevidas con chamoy líquido, chile en polvo y frutas deshidratadas. Pero lo que ha robado el protagonismo son los ya famosos Arizona's preparados: esas bebidas en lata que, en manos de Alejandro, se transforman con sabores, escarchados y un toque de picante que los vuelve únicos. "Fue una propuesta arriesgada —cuenta entre risas—, pero terminó siendo un éxito."

El negocio abre sus puertas de martes a domingo, de 4:00 a 8:30 p.m., justo a la hora en que el centro de San Cristóbal se llena de paseantes, estudiantes y familias buscando algo para compartir. El ambiente es relajado, con música, colores vibrantes y la sonrisa constante de su fundador, quien atiende personalmente a muchos de sus clientes.





No hay prisa, solo buena vibra y ese sabor que despierta la nostalgia del recreo... con un toque moderno y “coletón”.

Como todo emprendimiento, Yummy Gum ha pasado por retos: meses de ventas variables, aprendizaje sobre administración y un esfuerzo constante por mantener la calidad y la innovación. Pero Alejandro no se detiene. Hoy, más de un año y medio después, su negocio no solo se ha consolidado, sino que se ha convertido en inspiración para otros jóvenes que quieren apostar por sus ideas sin salir de su ciudad.

Porque al final, eso es lo que más se celebra en esta historia: el espíritu emprendedor que impulsa a los nuevos talentos de San Cristóbal. Yummy Gum no es solo un negocio, es un recordatorio de que con ingenio, pasión y un poco de picante, los sueños también pueden tener sabor.

Encuéntralos en
Avenida Crescencio Rosas #48
Abierto de martes a domingo,
de 4:00 p.m. a 8:30 p.m.
San Cristóbal de las Casas, Chiapas.



LIDERAZGO EDUCATIVO
EN LOS ALTOS DE CHIAPAS



Tels: 967 674 7700 y 967 678 5657
Periférico Sur No. 1016; Barrio de María Auxiliadora
San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.



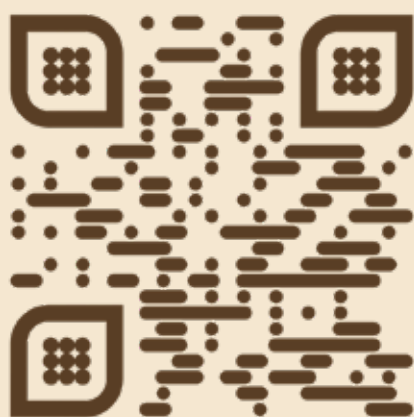
EL OJO MAYA

FESTIVAL DE CINE
DEL MUNDO MAYA



EL FESTIVAL DE CINE
DEL MUNDO MAYA
San Cristóbal de las Casas, Chiapas
7 AL 10 DE MAYO
2026

REGISTRA TU PELÍCULA



www.elojomaya.org

SER
Coletto
COLECCIÓN SOCIAL

Año 1, número 1