



**CUROC**  
CENTRO UNIVERSITARIO  
REGIONAL DE OCCIDENTE

# Rosalila

Año I, No I Febrero 2018



Un vistazo a la  
región de occidente



**Universidad Nacional Autónoma de Honduras  
Centro Universitario Regional de Occidente  
CUROC**

Dirección de Gestión Cultural  
UNAH-CUROC  
Edificio Administrativo

Revista Rosalila

Órgano de difusión cultural y académico.

Director CUROC

**Pedro Antonio Quiel Arauz**

Coordinador

**Rubén Darío Paz**

Director de Gestión Cultural

Edición

**Linda María Concepción Cortés**

Docente Área de Humanidades, Arte y Deporte

Diagramación

**Pedro Odair Saucedá García**

Jefe Ingeniería en Sistemas

Bo. Villa Belén, Santa Rosa de Copán, Copán Honduras, C.A.

[www.curoc.unah.edu.hn/rosalila](http://www.curoc.unah.edu.hn/rosalila)  
[revistarosalila@unah.edu.hn](mailto:revistarosalila@unah.edu.hn)

Índice

Sergio Ramírez: “No hay tercera edad ni retiro en la literatura”	4
Estudio del efecto bactericida del clavo de olor, canela y benzoato de sodio en la conservación del mango haden y melón.	6
El Mercado “Santa Teresa” de Santa Rosa de Copán: una mirada antropológica.	11
José Trinidad Cabañas Fiallos	17
Eventos	18
Ruta Interior Quezailica	19

# Rosalila

A través de la Dirección de Gestión Cultural, unidad creada recientemente en la UNAH-CUROC, estamos ofreciendo a la comunidad estudiantil y académica el primer número de la revista mensual Rosalila. El nombre lo hemos tomado de uno de los templos más emblemáticos descubiertos en el Parque Arqueológico de Copán Ruinas, que a su vez forma parte del patrimonio Mundial de la Humanidad. Desde Rosalila, se aspira a difundir información de la vida académica y cultural del CUROC y, por supuesto, queremos que sea un espacio de reflexión y diálogo tan urgente en una región, donde la Universidad pública debe de tener respuestas e incidencia permanente. Aspiramos a difundir las principales actividades educativas y culturales en nuestra Universidad, y qué mejor si estas nos aproximan al fortalecimiento de la identidad nacional. El presente número incluye una entrevista del fructífero escritor nicaragüense Sergio Ramírez Mercado, recientemente laureado con el Premio internacional “Cervantes”, el más alto galardón de las letras hispanoamericanas.

Una reseña de la investigación sobre el “Estudio del efecto bactericida del clavo de olor, canela y benzoato de sodio en la conservación del mango haden y melón, coordinado por el Ingeniero Juan Torres, como una muestra de que, desde el CUROC, se pueden hacer contribuciones y es por ello, por lo que queremos que nuestros docentes se animen a escribir. Se incluye además el artículo de Rubén Paz, una percepción antropológica, sobre algunos de los alimentos tradicionales, que se ofertan desde el Mercado Santa Teresa de la ciudad de Santa Rosa de Copán.

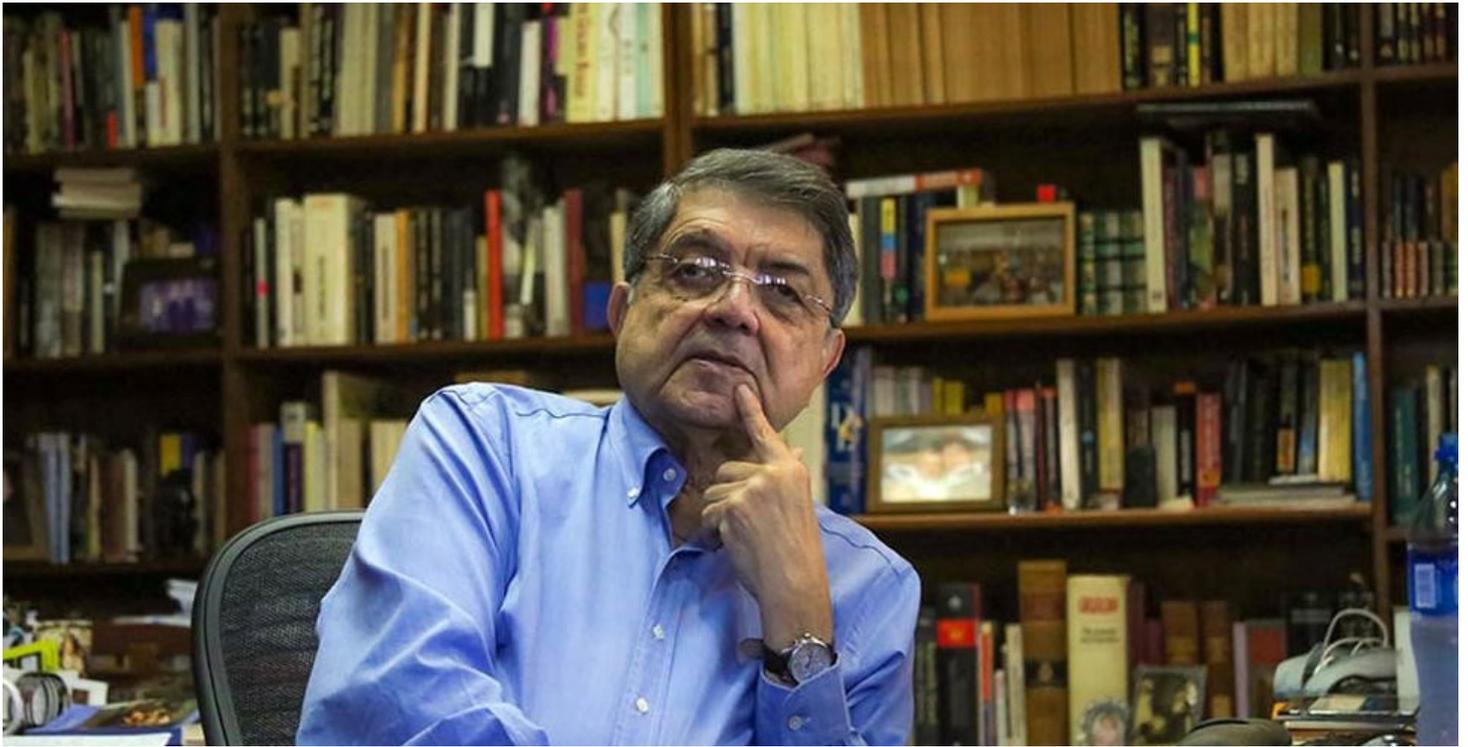
Para finalizar, se incluye una breve reseña de José Trinidad Cabañas Fiallos, pues el Año Académico de la UNAH, fue designado con tan honroso personaje. Para la publicación de marzo, estamos trabajando en algunos temas interesantes, tales como una mirada al Guancasco tripartita, así como unas palabras a la obra literaria, de Argentina Díaz Lozano.

Desde ya les invitamos a que nos envíen sus ideas, artículos para difundirlos en nivel institucional, de igual manera sus críticas constructivas.

**Rubén Darío Paz**  
Director de Gestión Cultural  
CUROC

## Sergio Ramírez: “No hay tercera edad ni retiro en la literatura”

Por Noelia Celina Gutiérrez 



Después de que le concedieron el Premio Cervantes hace menos de un mes, Sergio Ramírez Mercado (Masatepe, 1942) siente que hay mucha más atención sobre su obra. “Es como un reflector que tiene uno encendido sobre la cabeza”, dice el escritor, tras haber presentado su nuevo libro en la Feria Internacional del Libro de Guadalajara, en México, y en el Instituto Cervantes, en España.

“Ya nadie llora por mí” (Alfaguara, 2017) es una novela negra protagonizada por el inspector Dolores Morales, que también fue el personaje central de la novela “El cielo llora por mí” (Alfaguara, 2008), pero que en esta nueva entrega se ha transformado al ritmo de los cambios sociales de la Nicaragua actual.

Hoy le tocará presentar su más reciente novela en Managua, escenario por el que se mueve el inspector Morales, una ciudad que conserva “una esencia rural”, según Ramírez, y que no deja de ser un retrato carnavalesco en el que habitan personajes que se contrastan, como un hombre que usa duendes para ponerlos en las puertas de las casas de los deudores, o un rey de los zopilotes que domina el negocio de la basura en el mercado Oriental.

En esta entrevista, Ramírez habla sobre el proceso de creación de “Ya nadie llora por mí”, sus influencias en la novela negra y su labor cultural en Nicaragua.

Esta es la primera de las once novelas que ha escrito que está relacionada con una obra anterior. ¿Cuál fue su motivación para darle más vida al inspector Morales, en lugar de crear un personaje nuevo, por ejemplo?

Generalmente, los personajes de las novelas policíacas o de las novelas negras tienen vida a través de distintos libros. Yo sabía que este personaje (el inspector Morales) estaba allí, en espera de una nueva estación de su vida. Tenía la intención de escribir esta novela y crear un caso nuevo para él, convertido en investigador privado.

Han pasado casi diez años desde “El cielo llora por mí”, y me parece que a través de un personaje como este se puede explorar una sociedad. La continuidad del personaje da la oportunidad de explorar distintas etapas históricas de una sociedad y poderlas reflejar a través de la ficción.

Lea: “Es un honor que el país recibe a través mío”

¿Cuál fue el personaje más desafiante para construir?

El mismo inspector Morales porque es un personaje contradictorio que tiene sus raíces en el pasado. Él no es un ningún político, sino un guerrillero de línea que se convirtió en investigador antinarcótico y ahora es un hombre pobre que abre una oficina de investigaciones. Pero al encontrarse con un caso mayor, la desaparición de la hijastra de un millonario, él entra en un laberinto inesperado y ese es el choque que yo quería provocar: cómo reacciona él frente a esto.

Allí reside la dificultad de construir el personaje, sus propias dudas. Porque a él le ofrecen una cantidad de dinero por resolver este caso, que para él es enorme, y cuando se da cuenta de lo que hay detrás, duda entre seguir adelante y de qué lado se va a poner: del dinero que le están ofreciendo o de su propia ética, vieja ética que él defiende siempre. Estas dudas son las que hacen al personaje. En la novela, los personajes que son de una sola pieza, buenos o malos no son tan atractivos como los que tienen dudas acerca de su propia conducta.

Otro personaje importante es Lord Dixon, el compañero del inspector Morales que había muerto en “El cielo llora por mí”. ¿Por qué le pareció importante traerlo de nuevo en esta novela?

En una novela policíaca, generalmente, hay una pareja y la acción nace del choque de criterios de esta pareja. Yo había perdido a Lord Dixon por una necesidad en la novela anterior. En determinado momento, él tenía que morir. Era una determinación sabia que él tenía que morir en ese momento porque le concedía el dramatismo necesario a la situación y empujaba al inspector Morales, ya por un acto parecido a la venganza, a perseguir a los narcotraficantes.

Pero yo necesitaba a Lord Dixon y en lugar de crearle un nuevo compañero de aventuras, lo que hice fue resucitarlo como la voz de su conciencia para que discuta con él. Siempre están en permanente contradicción, es como el Pepe Grillo de Pinocho, siempre le está hablando al oído, aunque no le haga caso. Porque Lord Dixon tiene un sentido del humor mucho más constante y se puede burlar libremente porque aparece como un personaje irresponsable que vive en otra dimensión. Los galardones más importantes de Sergio Ramírez, ganador del Cervantes 2017

Las referencias que usa de Managua como el mercado Oriental, la Avenida Bolívar, la pista Jean Paul Genie, ¿ya las tenía pensadas o hasta que va escribiendo va pensando en los escenarios?

Cuando voy escribiendo voy buscando los escenarios. Porque claro, yo sé cómo está organizada la ciudad. Hacia el sur, hacia Las Colinas, vive la gente de mayores recursos. Entonces yo voy a ubicar allí la casa del personaje millonario, nuevo rico, que tiene una especie de country club, donde vive.

El mercado Oriental, en cambio, era el mejor escenario para crear el asilo de menesterosos que tiene esta reverenda cerca de la iglesia El Calvario. El mercado como escenario de la novela a mí me pareció que era muy atractivo, porque es un universo que a mí me ha fascinado siempre, yo reconstruyo esa vida porque sé lo que es. Yo de niño venía al mercado San Miguel y al mercado central con mi padre, que era un comerciante y venía a hacer sus compras para surtir su tienda aquí. Era un microcosmos distinto de lo que es ahora el mercado Oriental, pero es la misma vida.

¿Se auxilia de otras referencias para construir la ciudad?

Sí, claro. De videos, de mapas. Para ubicar los lugares hago uso de los mapas de Google, de muchas fotografías. Porque una novela no tiene que ser absolutamente fiel a la realidad, pero como mis personajes hacen a medianoche este trayecto que va desde la iglesia El Calvario hasta salir al Gancho de Caminos donde está la gasolinera, yo tengo que saber por dónde caminan, más o menos la ruta que siguen.

¿Qué puede decir en una novela negra que no puede hacer en otro género?

El atractivo que tiene la novela negra es que hay un misterio que averiguar, y el lector lo tiene que ir adivinando conmigo y yo voy administrando la información que le doy al lector. Depende de mí intrigarlo o no, depende de mí hacer que vaya creciendo su interés y hacer que crezca su grado de intriga hasta que llegamos al final. Es decir, que él no sepa por dónde lo voy llevando, ese es un desafío. Es una técnica, ir creando suspenso, ir abriendo nuevos caminos inesperados, creando sorpresas. Rajoy felicita al nicaragüense Sergio Ramírez por el Premio Cervantes 2017

¿Cuáles son sus influencias en este estilo?

La novela negra norteamericana que para mí es la clásica, la de los años 30, 40, con Raymond Chandler y Dashiell Hammett. Y hay una de estas novelas, "The big sleep" (El sueño eterno), que comienza precisamente con el secuestro de un millonario. Entonces ese es un homenaje a estos clásicos, comenzar la novela con el secuestro de la hija de un millonario.

La novela del inspector Maigret de Georges Simenon, por ejemplo, tiene mucha enseñanza en cuanto a la inteligencia de la investigación, porque son novelas en las que el investigador descubre las cosas gracias a su propia mente, a su propia inteligencia. O las novelas de Agatha Christie, que la característica es que al final el investigador reúne a todos los sospechosos en una sala y allí describe quién es el culpable.

México responde a Sergio Ramírez y otros intelectuales sobre ataques a periodistas

¿Y a nivel latinoamericano?

Me gusta mucho (Leonardo) Padura, que ha creado este personaje del investigador en Cuba, el inspector Conde, también Elmer Mendoza en México, que tiene a este investigador absolutamente contaminado porque su escenario de investigaciones es nada menos que Sinaloa, la cuna del crimen organizado, del narcotráfico.

Ahora hablemos sobre su labor cultural. Usted dirige Centroamérica Cuenta, y creó la Fundación Luisa Mercado. ¿Qué lo motiva a acercar la literatura a los jóvenes?

Yo creo que la literatura es un valor esencial en la cultura del país. Yo nunca he visto la literatura como un adorno, o como una cola que se puede cortar y uno puede seguir por la vida sin esa cola. Yo creo que la identidad de un país y su riqueza no existen sin la creación cultural. Este es un país donde, realmente, se respeta a los escritores, hay un respeto implícito al que escribe, entonces claro, una literatura colectiva se hace de manera anónima, pero una literatura individual se hace con nombres y apellidos, hay que ayudar a promoverlas.

Y me parece que hay muchísimos jóvenes de talento en el país, sobre todo ahora en la narrativa que me parece que empiezan a surgir. A mí me interesa mucho la continuidad de la literatura.

Ahora hay más inclinación hacia la narrativa que hacia la poesía, contrario a lo que le sucedió a usted cuando joven, ¿cierto?

Sí. Creo que se ha multiplicado el número de

narradores. Yo lo veo con mis dos talleres que doy al año. Recibimos más de 100 solicitudes por taller y tenemos que seleccionar a 20 nada más. Y son muchachos muy talentosos, despiertos, saben de qué se trata y eso me parece que es un buenísimo semillero.

Pero hay que crear no solo escritores, sino también lectores. Nosotros, ahora en Centroamérica Cuenta lo que queremos es crear un público lector, y para eso estamos ahora trabajando en clubes de lectura con las librerías. Pero un sistema de lectura nacional se completa por medio no solo de los libros que se venden en las librerías, que son caros, sino de las bibliotecas públicas. Primero que existan bibliotecas públicas que estén al día y segundo que se fomente la costumbre de ir.

Usted también tiene una biblioteca en la Fundación Luisa Mercado...

Esa biblioteca está destinada un día a tener todos mis libros, y yo he pasado ya una parte de mis libros allí. Con esos libros míos y otras donaciones que hemos recibido, puede ser que haya como 8 mil libros. Yo diría que es la biblioteca literaria más grande que hay en el país. Y tenemos una buena experiencia porque los estudiantes llegan a consultar los libros, y nosotros le prestamos los libros a la gente del pueblo y los pueblos vecinos, y se los llevan para su casa.

¿Qué viene después de un Cervantes, aspira a otro reconocimiento?

(Se ríe) No, yo aspiro a seguir escribiendo. Un premio Cervantes, que lo llaman el Nobel Hispanoamericano, puede inducir a alguien a creer: bueno, este ya a la edad que tiene, que se siente ya a disfrutar de sus laureles. ¡Al contrario! Yo creo que este es un incentivo para seguir escribiendo, porque no hay plazo en la literatura, no hay tercera edad ni hay retiro. No hay escritores pensionados. ¿Qué me voy a dedicar a hacer, si no es a escribir?

*Tomado de:*

*<https://www.elnuevodiario.com.ni/suplementos/cultural/449582-sergio-ramirez-no-hay-tercera-edad-ni-retiro-liter/>*

## Estudio del efecto bactericida del clavo de olor, canela y benzoato de sodio en la conservación del mango haden y melón.

Por Juan Torres

### RESUMEN

Se realizó estudio experimental para determinar la inhibición y/o destrucción de los microorganismos patógenos en los siguientes muestras: controles, M-EC, M-S, Me-EC, Me-S, Tratamientos M-EC-CL, M-S-CL, Me-EC-CL, Me-S-CL, M-EC-C, MS-C, Me-EC-C, Me-S-C, M-EC-B, M-S-B, Me-EC-B y Me-S-B. Dónde: M = mango, Me = melón, EC = Escherichia coli, S = Salmonella spp., CL = clavo de olor, C = canela, B = benzoato de sodio. Se calificó cada tratamiento de acuerdo al poder bactericida, como: no efectivo, efecto mínimo, letal y fulminante, en los días 0 (t0), 7 (t7) y 15 (t15); se evaluó el efecto bactericida de extractos acuosos de canela, clavo de olor en concentraciones de 2.5% y benzoato de sodio en concentraciones permitidas según la FDA 0.1%; utilizando el método de cuantificación o conteo de Unidades Formadoras de Colonia (UFC), sobre dos cepas bacterianas, Escherichia coli y Salmonella enteritidis, que se inocularon en muestras de frutas tropicales: mango haden (*Mangifera indica*) y melón cantaloupe (*Cucumis melo*). El efecto bactericida de clavo de olor fue diferente en las dos frutas tratadas; en el mango inoculado con *E. coli* se observó un mínimo efecto y en el inoculado con *Salmonella spp.*, no hubo efecto bactericida. En el melón inoculado con ambas bacterias, se observó el efecto bactericida del clavo de olor. El efecto de la canela fue mínimo en ambas frutas inoculadas con *E. coli*. En el mango inoculado con

*Salmonella spp.*, no hubo efecto bactericida. En el melón sí tuvo un efecto letal. El uso del benzoato de sodio ejerció un efecto bactericida, tanto en el melón como el mango, inoculadas con ambas bacterias. En el análisis se observó que en el mango inoculado con *E. coli* el efecto fue fulminante, (muerte en el día 0). Se determinó materia seca, balance de materia y análisis sensoriales, para tener una mejor conclusión de la investigación.

### METODOLOGÍA

Para esta investigación se utilizaron Mangos Haden

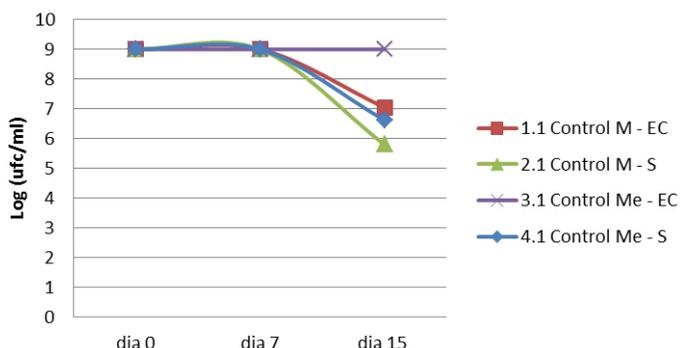
y melones, fueron adquiridos en el Mercado Municipal de Santa Rosa de Copán, con una calidad uniforme, fueron procesados, pelados, cortados y despulpados; después, se realizó un balance de materia, se pesaron las muestras en estados frescos y procesados para determinar los porcentajes de composición de las partes de la fruta de mango. Luego, se procedió a preparar las muestras para los tratamientos y controles. Posteriormente, se hizo la inoculación en los medios de cultivos correspondientes en el laboratorio de microbiología del Centro Universitario Regional de Occidente (CUROC), y las cepas de los microorganismos a estudiar *Escherichia coli* y *Salmonella spp.* que se utilizaron en la investigación se obtuvieron del laboratorio central de Microbiología del Ministerio de Salud de Honduras. Se realizó un estudio experimental para determinar la fase de crecimiento o destrucción de los patógenos con tres repeticiones en controles y tratamientos, utilizando el método de cuantificación o conteo de Unidades Formadoras de Colonia (UFC) en placa sobre los medios selectivos para cada bacteria estudiada.



Foto Jorge Barrios

Se procedió a procesar la fruta del mango y melón para preparar las muestras, tanto los controles como las muestras a tratar con clavo de olor, canela y benzoato de sodio, se pesó la fruta fresca para determinar el peso total, luego se procedió a pelar la fruta se pesó el epicarpio (piel o cáscara de la fruta), se rebanó la fruta dejando solamente el endocarpio (semilla o hueso) en el caso del mango y en el melón las semillas, a las cuales se les determinó el peso, y finalmente el mesocarpio (pulpa) se convirtió en la muestra problema para el presente estudio.

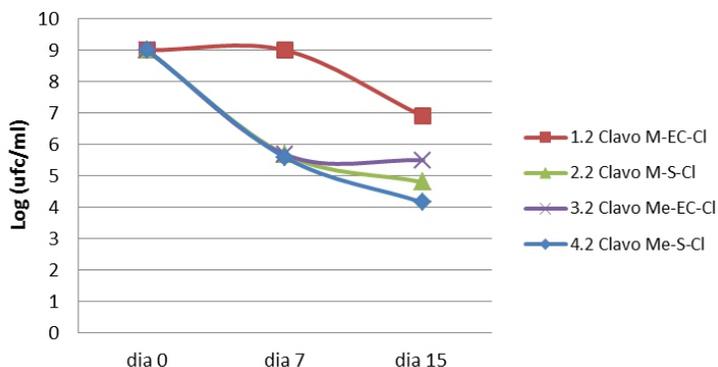
### Controles



Gráfica 15: Controles inoculados con las bacterias patógenas Escherichia coli O157 y Salmonella enteritidis en Mango Haden y Melón.

Resultados de los análisis de laboratorio: MANGO – E. COLI. Según la tabla resumen con el mango y la bacteria E. coli, se obtuvieron los siguientes resultados:

### Tratamiento "Clavo de Olor"

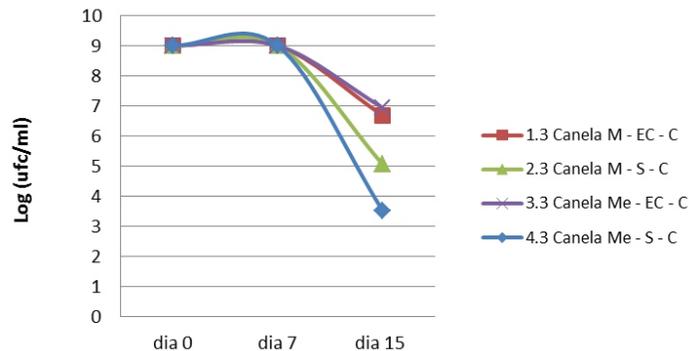


Gráfica 16: Efecto del clavo de olor a una concentración de 5% sobre el crecimiento de Escherichia coli O157 y Salmonella enteritidis en Mango Haden y Melón.

el control presentó crecimiento constante hasta el día 7 y se redujo hasta 2 log<sub>10</sub>, el día 15. En tratamiento mango – E. coli – clavo de olor crecimiento constante hasta el día 7 y disminuyó a 3 log<sub>10</sub>, el día 15, igual se presentó con el mango-E. coli – canela. Situación diferente se presentó con

mango – E. coli – benzoato de sodio, que el día 0 presentó una disminución de 9 log<sub>10</sub>. MANGO – SALMONELLA. En el control de mango – Salmonella, se observó crecimiento constante hasta el día 7. Y disminución en su crecimiento de 4 log<sub>10</sub> el día 15.

### Tratamiento "Canela"



Gráfica 17: Efecto de la canela a una concentración de 5% sobre el crecimiento de Escherichia coli O157 y Salmonella enteritidis en Mango Haden y Melón.

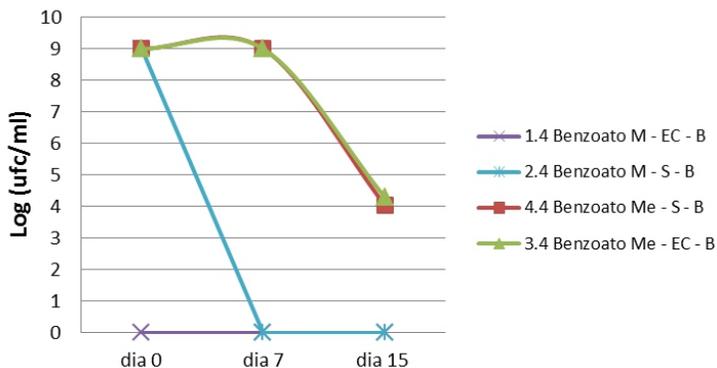


Foto Roei.tabak



Igual situación se observó en el tratamiento de mango- Salmonella- Clavo de olor, mango Salmonella – canela que disminuyó 4 log<sub>10</sub> al día 15. Situación muy diferente con la muestra tratada

### Tratamiento "Benzoato de sodio"



Gráfica 18: Efecto del Benzoato de sodio a una concentración de 0.1% sobre el crecimiento de Escherichia coli O157 y Salmonella enteritidis en Mango Haden y Melón.

con benzoato de sodio que el día 7 disminuyó 9 log<sub>10</sub>. MELÓN – E. COLI.

En el control E. coli el crecimiento se mantuvo constante hasta el día 15. En el tratamiento melón – E. coli – clavo de olor, bajo 4 log<sub>10</sub> el día 7, lo que se mantuvo constante hasta el día 15. En el tratamiento melón – E. coli – canela, se mantuvo constante en el día 7, y disminuyó su crecimiento a 3 log<sub>10</sub> el día 15. En el tratamiento melón – E. coli – benzoato de sodio, hasta el día 7, se mantuvo constante y disminuyó su crecimiento a 5 log<sub>10</sub> el día 15. MELÓN – SALMONELLA

En el control se mantuvo constante hasta el día 7, disminuyendo su crecimiento a 3 log<sub>10</sub> el día 15. En el tratamiento de Melón – Salmonella – Clavo de olor disminuyó su crecimiento a 5 log<sub>10</sub> el día 7 y a 6 log<sub>10</sub> el día 15. En caso de melón – salmonella – canela el crecimiento se mantuvo constante hasta el día 7, y disminuyó a 6 log<sub>10</sub> el día 15, igual efecto se observó en el tratamiento melón-salmonella y benzoato de sodio..

## Í MNOM. Resumen de tratamientos y resu

Concentración	(2.5%)	(2.5%)	(0.1%)
<b>Control M - EC</b>	<b>M-EC-CI</b>	<b>M-EC-C</b>	<b>M-EC-B</b>
Constante día 7, día 15 2 log <sub>10</sub> .	15 días 3 log <sub>10</sub> .	Día 7 constante, 15 día 3 log <sub>10</sub> .	Día 0, 9 log <sub>10</sub> .
<b>Control M - S</b>	<b>M-S-CI</b>	<b>M-S-C</b>	<b>M-S-B</b>
Constante día 7, día 15 4 log <sub>10</sub> .	15 días 4 log <sub>10</sub> .	Día 7 constante, día 15 4 log <sub>10</sub> .	7 días 9 log <sub>10</sub> .
<b>Control Me - EC</b>	<b>Me-EC-CI</b>	<b>Me-EC-C</b>	<b>Me-EC-B</b>
Constante 15 días.	7 días 4 log <sub>10</sub> , constante a los 15 días.	Día 7 constante, día 15 3 log <sub>10</sub> .	7 día constante, 15 día 5 log <sub>10</sub> .
<b>Control Me - S</b>	<b>Me-S-CI</b>	<b>Me-S-C</b>	<b>Me-S-B</b>
Constante día 7, día 15 3 log.	7 días 5 log <sub>10</sub> , 15 días 1 log. Mas (total 6 log.)	Día 7 constantes, 15 día 6 log <sub>10</sub> .	7 día constante, 15 día 5 log <sub>10</sub> .
SIMBOLOGIA			
No efectivo	Tratamiento mínimo efecto	Tratamiento Letal	Tratamiento fulminante

## Conclusiones

1. El efecto bactericida de clavo de olor fue diferente en las dos frutas tratadas; en el mango inoculado con *E. coli* se observó un mínimo efecto y en el mango inoculado con *Salmonella* spp. no hubo efecto bactericida. En el caso del melón inoculado con ambas bacterias, sí se observó el efecto bactericida del clavo de olor.

2. El efecto bactericida de la canela fue mínimo en ambas frutas inoculadas con *E. coli*. En el mango inoculado con *Salmonella* spp. no hubo efecto bactericida, pero en el melón sí tuvo un efecto letal.

3. El uso del benzoato de sodio ejerció un efecto bactericida, tanto en el melón como el mango, inoculadas con ambas bacterias. En el análisis se observó que en el mango inoculado con *E. coli* el efecto fue fulminante, (muerte en el día 0).

4. El 35% del peso de melón está representado por la semilla y cáscara, los cuales son considerados desperdicios, pero podrían ser utilizados, en la elaboración de piensos en la alimentación animal, así como abono orgánico para plantas. El mayor porcentaje del fruto de melón representa el 65% de pulpa utilizado en la industria alimenticia. En el análisis de materia seca de la pulpa se observó que en término de 10 horas la muestra perdió un 95.60% de humedad, el cual se mantuvo constante a partir de la hora seis de tratamiento, a una temperatura constante a 105 °C. Por lo tanto, se observa que el alto contenido de humedad de este fruto, es un ambiente ideal para el desarrollo de las bacterias.

5. El 30% del peso del mango está representado por el peso de la semilla y cáscara que son considerados desperdicios, pero podrían ser utilizados, en la elaboración de piensos en la alimentación animal, así como abono orgánico para plantas. El mayor porcentaje del fruto de mango representa el 70% de pulpa utilizado en la industria alimenticia. En el análisis de materia seca de la pulpa de mango se observa que en término de 10 horas la muestra perdió un 90.51% de humedad, el cual se mantuvo constante a partir de la seis horas, tratamiento térmico a una temperatura constante a 105 °C, por lo tanto, al igual que el melón tiene un ambiente ideal para el desarrollo y crecimiento de bacterias.

6. En el comportamiento sensorial de las frutas sometidas al tratamiento de la canela, clavo de olor y benzoato de sodio; se observó que el melón tratado con canela tuvo mayor aceptación por el grupo de

catadores, tanto en color, sabor y aroma. En el caso del melón tratado con clavo de olor tuvo menor aceptación ya que impactó negativamente en el color el cual se tornó más oscuro. De igual forma en el melón tratado con benzoato de sodio se detectó el sabor de dicho químico y se intensificó de manera positiva el color de la fruta. En el caso del mango el tratamiento más aceptado fue el tratado con clavo de olor, en cuanto a sabor y aroma, a pesar de que el color se tornó más oscuro.

7. En el tratamiento de mango con canela fue aceptado en menor porcentaje que el tratado con clavo de olor, pero en cuanto a color este se intensificó. El mango tratado con benzoato de sodio fue la muestra que tuvo menor aceptación en sabor y aroma, que al igual que en el melón fue detectado el sabor a químico utilizado, aunque el color fue intenso.

Juan Alexander Torres Mejía<sup>1</sup>, Elyn Antonieta Romero<sup>2</sup>, Maribel Medina Barahona<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Master en Avances en Seguridad de los Alimentos, Universidad de Jaén Andalucía España, Ingeniero Agroindustrial, Centro Universitario Regional de Occidente, Coordinador de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial, Profesor del Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

<sup>2</sup> Departamento de microbiología, Master en Educación Superior, Doctora en Microbiología, Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Profesora del Departamento de Biología y Química <sup>3</sup> Master en Horticultura, Universidad de Puerto Rico, Ingeniera Agrónoma, Centro Universitario Regional del Litoral Atlántico, Profesora del Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Centro Universitario Regional de Occidente, Villa Belén, Santa Rosa de Copan, Honduras.

\*Autor para correspondencia: MSc. Juan Alexander Torres Mejía, coordinador de la investigación científica, Tel: 504 - 2662-1461, 2662-0217, Cel: 504-95352948, correo electrónico [juan.torres@unah.edu.hn](mailto:juan.torres@unah.edu.hn).

# El Mercado “Santa Teresa” de Santa Rosa de Copán: una mirada antropológica.

A Eliza, Yovana,  
Saadit, Aiden,  
Maritza y Becky.  
Potencialmente  
comelones de ticucos.

Por Rubén Darío Paz\*



Vista panorámica de uno de los costados del Mercado “Santa Teresa”, en la ciudad de Santa Rosa, pacayas y cebollinas en primer plano.  
Foto Rubén Darío Paz.

Al visitar el Mercado “Santa Teresa” de la histórica y atractiva ciudad de Santa Rosa de Copán, se tiene la impresión de que se está al frente de un Tianguis<sup>1</sup>, de los pueblos indígenas mesoamericanos, antes y después de la época colonial. Su función era equivalente, a la que ahora cumple el Mercado: comprar, vender, regatear e intercambiar impresiones. Si bien es cierto, un sector importante de la población tiene el Mercado, como un punto de encuentro, de cambalache, de comprar y vender productos. También es verdad, que el Mercado se convierte en un centro álgido, donde se muestran vestuarios, aptitudes, gestos, conversaciones,

rostros, y aún lo más importante, las diferentes actividades que dan testimonio de un largo e intrincado proceso de mestizaje cultural, amplio y poco estudiado en Honduras. Es ahí donde se pueden observar abundantes rostros con rasgos que denotan un largo pasado, sea éste lenca, maya, chortí o combinaciones que denotan un vasto mestizaje, y que desde lo cotidiano demuestran un intenso legado, justo para valorarlo en tiempos en que la cultura local, se ve amenazada por la onda expansiva de la globalización.

<sup>1</sup> Era la gran plaza comercial de los Aztecas en su conocida ciudad de Tlatelolco, ahí se daban cita los indígenas mexicanos, incluso existen referencias antes de la Conquista española. Este concepto está descrito en numerosos libros de Historia Colonial. Para ampliar, se puede consultar Solórzano Fonseca, J. C. (2010) América Antigua. Los pueblos precolombinos desde el poblamiento original hasta los inicios de la conquista española, Universidad Central de Costa Rica (UCR).



Flores de Loroco, se utilizan en una serie de platillos, que dan vida a la diversa gastronomía de la región del occidente de Honduras. Foto. Rubén Darío Paz.

Esos rostros, aptitudes, y sus diálogos constantes, marcan una discrepancia, si las comparamos con otras regiones del país. El uso de algunos términos de nuestro idioma es distinto en el occidente hondureño, y se perciben en una breve entonación y muchas veces hasta en sus significados. El “cabal”, el “vaya pues”, el “bien que sí”, y otras elocuentes frases se destacan en cualquier conversación, sin importar el estrato social al que pertenezca el hablante.

En los distintos puestos del Mercado se encuentran, sin excepción, todo tipo de productos, para resolver o apalear las necesidades básicas, y que, de igual forma, podemos encontrar en otros mercados de Honduras en nivel nacional. Sin embargo, en el Mercado de Santa Rosa, se pueden adquirir una diversidad de frutas, verduras, flores, semillas y legumbres que determinan la región, y que hacen de este Mercado, algo distinto al resto de los existentes.

El Mercado nos debe servir de pauta para interpretar un legado histórico-cultural, y que sigue vigente a pesar los tiempos distantes. Y, yo no digo que todos los mercados de Honduras no sean una fuente excelente de información, sino por lo contrario, quiero valorar, que esa diversidad de productos tradicionales existentes en el de Santa Rosa, más los usos cotidianos en su amplia gastronomía, definen enlaces de pertenencia o identidad regional, sin importar edad, sexo, clases, formación, o cosmovisión religiosa. Es por lo anterior que el Mercado en referencia, se vuelve un sitio excepcional.

Se encuentran en el Mercado de Santa Rosa de Copán flores de loroco, en diferentes tonalidades de color blanco, y provienen de la hierba tipo enredadera del mismo nombre, y se utilizan con mucha frecuencia en la preparación de las famosas empanadas<sup>2</sup>. Igual la flor del loroco sirve como

ingrediente en diversos platillos que van desde sopas, tamales, salsas y cremas especiales, se utilizan además en la preparación de algunas carnes. Sus usos son múltiples y se utilizan en distintas formas: asados, cocidos, fritos e incluso como ingrediente de los famosos “ticucos”, una especie de tamales de maíz, pequeños, envueltos y amarrados en tusas, y se consumen como bastimento, en vez de las pequeñas y gruesas tortillas, igual pueden consumirse como un aperitivo, o un plato fuerte, combinado con mantequilla y ensaladas.

Se encuentran en el Mercado, los macitos de hojas de Chipilín. Estas hojas verdes son ricas en calcio, hierro, riboflavina, asimismo tienen un olor perspicaz, y se utilizan desde tiempos ancestrales, con mayor incidencia en el sur de México y Centroamérica.

En la misma presentación del Chipilín, encontramos el Quilete o Quelite del náhuatl “quilitil”, que designa a las plantas de follaje comestible y se aplica este nombre en la parte central del territorio de México, pero su consumo se extiende en varios pueblos del occidente de Honduras. Es utilizado como ingrediente y saborizante en las Empanadas de maíz. Esta planta inicialmente silvestre, en algunos sitios ya es un cultivo de rutina, y aseguran los consumidores, tiene propiedades curativas, sobre todo para prevenir enfermedades en la sangre. Es necesario considerar que la presencia de algunos alimentos, como: plantas, flores, semillas y raíces, se encuentran en función de la estación del año, que esté transcurriendo, tal es el caso de la Pacaya, que aparece entre los meses de mayo a junio. Recordemos se trata de una palmera, no maderable y se desarrolla en las altas montañas. Se encuentra con menos frecuencia en ciertas aldeas de Ocotepeque, con un nombre poco conocido, como tepejilote<sup>3</sup>, y su consumo se extiende desde el sur de México hasta Panamá.

<sup>2</sup> Las Empanadas, se realizan utilizando masa de maíz, y se les agregan diversos ingredientes, especialmente flores de loroco. En otros países del área se les denomina con otros nombres, y constituyen un sustento de alimentación constante en la Región occidental de Honduras.

<sup>3</sup> Tepejilote en náhuatl significa “espiga de monte”. Con ese nombre se conoce a la Pacaya, en el territorio mexicano.

Las Pacayas, se consumen de formas distintas, asadas a las brasas con limón, en empanadas, en encurtidos, y lo más frecuente revueltas con huevos. Sus nutrientes y usos medicinales acompañan a muchos hogares del área Centroamericana. Curiosamente el término Pacaya, se encuentra presente como toponimia, veamos los siguientes ejemplos; el volcán Pacaya en Guatemala, la ciudad Pacaya en Costa Rica, igual se encuentran en Honduras, sitios como la Montaña del Pacayal<sup>4</sup>, o el Río Pacayal<sup>5</sup>, de breve recorrido en las cercanías de la interesante ciudad de Siguatepeque. También lo encontramos como toponímico en aldeas de varios municipios, e incluso en términos derivados, así tenemos; El Pacayal, en Guinope, El Paraíso; El Pacayal, en San Juan de Flores en Francisco Morazán; incluso en diminutivo: El Pacayalito, aldea productora de café de altura, en San José de Colinas en Santa Bárbara<sup>6</sup>.

Se encuentran a la venta numerosos canastos repletos de unas espigas parecidas a la pacaya, le denominan “amargos” o “varas”, sólo que de mayor altura y un sabor amargo excesivo. Su consumo puede ser en escabeche, asados, e incluso crudos pasados con limón. Dicen, “que su consumo tonifica el organismo, y sus nutrientes fortalecen la sangre” incluso algunos consideran que este alimento previene la diabetes”

En el occidente de Honduras y particularmente en el mercado de la ciudad de Santa Rosa, muchas flores no siempre sirven solo de ornamento, sino que son parte importante en la preparación de comidas, tales como, la flor de izote, flor de ayote y flor de macuses, entre otras.

El arbusto del Izote o Itabo se encuentra desde México hasta Panamá. Inclusive los salvadoreños lo tienen como su Flor Nacional, en numerosas comunidades hondureñas lo utilizan para realizar cercas vivas, en terrenos de ligeras pendientes. Florece principalmente durante la estación seca, entre abril y mayo. Estas flores blancas se limpian en agua salada, y se consumen al vapor con mantequilla o revueltas con huevos. En países como México, se utiliza como materia prima para elaborar un sinnúmero de productos de belleza; cremas, champú, jabón y ungüentos. Los expertos

en gastronomía local aseguran, que el Izote neutraliza las toxinas, es depurativo, antiinflamatorio y es un calmante efectivo como jarabe contra la tos.

Además, se encuentran en el Mercado de Santa Rosa, manojos de flores de ayote, y resulta significativo que, de esta cucurbitácea, no se desaproveche nada... Los ayotes se consumen en sopas, cremas, empanadas, purés, en miel, en leche etc. Igual sus flores de pétalos de amarillo intenso se incluyen en ensaladas o revueltas con huevos. Estas flores del ayote, también se utilizan para decorar platos principales en eventos familiares. Sin duda, este producto también es de origen mesoamericano, y así se describe en valiosos estudios que interpretan a muchas culturas donde destacan pueblos de origen maya, olmeca y azteca entre otras. Un dato relevante es que las flores del ayote se encuentran estilizadas, como adornos en varias fachadas de iglesias católicas-coloniales, en diferentes municipios del país.

Flores de macuses, así se le denomina a una especie de flores silvestres, de color verde amarillento, en el occidente de Honduras. Esa misma especie se encuentra en otros sitios de la América Central, con distintos nombres en Nicaragua y Guatemala: rizomas; en El Salvador, chufles; en México, macus y en Honduras, macuses. Se compran en pequeños manojos, y se consumen como verduras, al vapor con mantequilla o queso, asados y en sopas. Aseguran los consumidores locales que son un buen alimento, mientras los expertos dicen que este producto tiene mucha proteína significativa para el organismo. No tienen una época del año, sino que se encuentran en numerosas montañas, de considerable altitud. El imaginario gastronómico de occidente se puede ampliar con otras ofertas, como los tallos de Juniapa. Esta planta mesoamericana, es una hierba de hojas grandes y fuertes, y crece en las orillas de las quebradas de las altas montañas. Con frecuencia se consume el tallo, aunque las hojas sirven para acompañar la famosa sopa de jutes, o envolver pescados y pasarlos sobre las brasas o a la plancha.

4 La Montaña del Pacayal, se repite en tres sitios distintos; cerca de Siguatepeque, próximo a Planes, Chinacla en La Paz, y con el mismo nombre, en la Aldea La Granja en Teupasenti El Paraíso.

5 Ver, Diccionario Geográfico Nacional de Honduras. Tomo II N-Z Instituto Geográfico Nacional, páginas 420-421. Editorial del ING. Tegucigalpa, 1997.

6 Ver el Informe de Producción Cafetalera del Municipio de San José de Colinas. Alcaldía Municipal de Colinas, Santa Bárbara.2014



Con mucha frecuencia se encuentran a la venta y envueltos en tuzas los famosos choros.  
Foto: Rubén Darío Paz.



Quiletes, se utilizan en diferentes modalidades, pero más en la elaboración de los famosos e infaltables “ticucos”.  
Foto: Rubén Darío Paz.

La producción y ventas de Chiles es variada, al menos hemos visto unas diez especies, y esto se extiende a toda la región. Sin embargo, es aquí donde se pueden adquirir cantidades importantes de chile Chiltepe. Difundido a lo largo del continente americano, y usado particularmente en el sur de México. Algunas hierbas aromáticas como la albahaca o albaca son frecuentes al igual que las hojas verdes y largas de la challa, y se utilizan especialmente para saborizar las sopas de res, pollo e incluso pescado. No podemos dejar de mencionar otros vegetales que se aprecian como los Choros, el berro, la mostaza y con escasa frecuencia el blede.

Se encuentran numerosas frutas como en el resto del país, pero algunas propias como la Zuncuya, olorosa y de belleza singular. Proviene de un árbol de hojas anchas y de gran tamaño, que crece en lugares áridos de altura media. Ya es importante ir pensando en realizar viveros de reproducción en las escuelas, colegios e incluso universidades, pues este árbol ya forma parte de las especies en riesgo de extinción. Hemos visto estas frutas, desde inicios de febrero hasta abril, en Taulabe, Comayagua, en

llama y Colinas en Santa Bárbara, y en varios pueblos del departamento de Olancho, Yoro y Copán, sobre todo en el corredor que de Cucuyagua se extiende hasta Belén Gualcho en Ocotepeque. Su toponimia algo debe tener con un caserío de Juticalpa que se nombra Zuncuyapa, de similar manera se registra una aldea conocida como La Zuncuya, en el municipio de Esquipulas del Norte, siempre en Olancho.

Pues, “*bien que sí...*” el recorrido ha sido breve, pero el Mercado de Santa Rosa de Copán, al igual que los del resto del país, necesitan del apoyo cotidiano de las autoridades edilicias, y sin dudas, deben mejorarse las precarias condiciones higiénicas, salvo ligeras excepciones. Si lo vemos con una mirada más analítica, podemos hacer del Mercado, un lugar de aprendizaje, utilizarlo como un sitio idóneo para reforzar contenidos de cualquier nivel del sistema educativo nacional. Y en otro caso nada despreciable, se debe ver el Mercado, como una opción para realizar turismo local.

No debemos despreciar desde ningún término, que, en el Mercado, se escuchan importantes conversaciones, añoranzas, frustraciones, experiencias y quizás lo más importante, muestras de convivencia social que se expresan desde los atentos saludos, respeto y tolerancia. Familias numerosas hacen del Mercado su mundo, su imaginario, su fuente de consumo, y su fuente de ingreso. Esperamos que estas prácticas continúen, y ojalá que, a pesar del cambio climático, que cada día nos da duras lecciones, sigamos encontrando, atoles exóticos, aguacates suctes o suytes, pacayas, “amargos”, chiltepes, quilettes, choros, albahaca, macuses, flores de ayotes, zuncuyas, anonas, berros, juniapa y mostaza entre otros.

*Referencias.*

*Diccionario Geográfico Nacional de Honduras. Coordinado por Noé Pineda Portillo. Secretaria de Obras Públicas, Transporte y Viviendas. Tomo I y II. Tegucigalpa, 1997.*

*América Antigua. Los Pueblos Precolombinos desde el poblamiento original hasta los inicios de la Conquista Española. Juan Carlos Solorzano. Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2009.*

*Folklore literario hondureño. Mario Ardón Mejía. Editorial Guaymuras. Tegucigalpa, 1997.*

*Íconos Culturales de la Ciudad de Santa Rosa de Copán. Secretaria de Cultura, Artes y Deportes. Proyecto Fortalecimiento a Identidad Cultural. 2009.*

\*Historiador por la UNAH, con especialidad en Antropología Cultural, por la Universidad de Salamanca, España. Se desempeña como Director de Gestión Cultural en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (CUROC) y Docente Investigador en la Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán. (Sede en Santa Rosa de Copán). Ha publicado varios artículos y Suplementos, en la prensa hondureña, es autor y co-autor de varios libros. Ha realizado un trabajo fotográfico por los 298 municipios de Honduras y a expuesto en diferentes países.



Las Zuncuyas, son frecuentes en el Mercado Santa Teresa en la ciudad de Santa Rosa de Copán.  
Foto: Rubén Darío Paz.

## JOSÉ TRINIDAD CABAÑAS FIALLOS

Por Rubén Darío Paz 

Nació en la Villa de Tegucigalpa el 9 de junio de 1805. Ingresó al Colegio Tridentino de Comayagua y ahí estudió gramática latina, teología y filosofía. Se incorporó al ejército bajo las órdenes del General Francisco Morazán y participó en algunas de las batallas, aunque la que mayor renombre le dio fue la Batalla de Espíritu Santo en El Salvador, en el año de 1839.

Después de la muerte de Morazán en 1842, Cabañas se trasladó a El Salvador, donde vivió por muchos años especialmente en la ciudad de San Miguel. Estando ahí, fue informado de que el Congreso Nacional de su país, lo había elegido presidente de Honduras.

Tomó posesión del cargo el 1 de marzo de 1852 en Comayagua, y durante su desempeño realizó importantes gestiones, destacándose en fomentar la educación pública, la agricultura, la minería y firma de varios tratados con otros países.

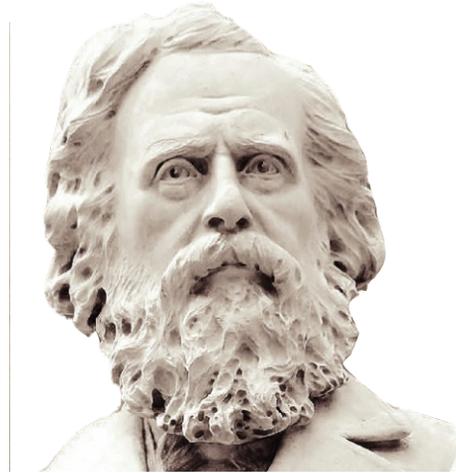
Otro aporte memorable de Cabañas fue el intentar reunificar la República Centroamericana, que había quedado fraccionada desde 1839. Logró reunir a varios jefes de Estado en Tegucigalpa, sin embargo, los esfuerzos no surtieron grandes efectos y siempre hubo oposición de amplios sectores de la iglesia, incluso de los gobiernos conservadores de Guatemala y Nicaragua de aquel momento.

Fue Cabañas, el gobernante que firmó la primera contrata para la construcción del ferrocarril interoceánico de Honduras, proyecto tan necesario y que pese a la urgencia nunca pudo concretarse.

Cabañas, por su honradez, lealtad, rectitud y ponderación merece ser el paradigma de presentes y futuras generaciones, sobre todo en la actualidad, cuando éstas se encuentran carentes de sentimientos cívicos y con una fragmentada identidad nacional.

Sin duda, Cabañas debe ser el ejemplo por imitar, y sobre todo por quienes dirigen un país que a diario se vuelve más caótico, y donde las oportunidades de realización son escasas. Es fundamental reflexionar con mayor responsabilidad acerca de cuál es nuestro compromiso con Honduras. La vida íntegra de Cabañas debería de ser un modelo para algunos políticos del presente, quienes, actúan inspirados en una praxis de corrupción, de la ambición personal, de la rapiña y el saqueo de los bienes nacionales, el país poco o nada les importa. ¡Cuán lejos están de Cabañas!

Cabe mencionar que, desde la geografía



José Trinidad Cabañas. Plaza la Merced, Tegucigalpa

centroamericana, se le rinde homenaje al gobernante Cabañas, es por lo que los salvadoreños bautizaron con su apellido a un Departamento. Honduras hizo lo propio para honrar la figura, y existen dos municipios con el apellido del prócer, uno en Copán y el otro en La Paz.

Por otra parte, los bustos sobre Cabañas son escasos y pocas veces bien elaborados. Aunque él no fue un militar de carrera, extrañamente varias instituciones militares del país utilizan su nombre. El busto más significativo es el mármol que se encuentra en el Parque “La Merced” en Tegucigalpa, instalado a la par de José Trinidad Reyes, ambos bustos más la estatua ecuestre de Morazán, fueron realizados por un escultor francés, a petición del reformador presidente Marco Aurelio Soto.

A través de la literatura, Cabañas también ha sido elogiado: “Laurel de vencedor llevas aun vencido” le cantó el Padre Reyes. Rafael Heliodoro Valle comparó su honradez con la “pureza de la miel”. A su muerte el 9 de junio de 1871 en Comayagua, el gobierno de Honduras le otorgó el título de “Soldado de la Patria”.

Sus restos reposan en la iglesia de San Sebastián en Comayagua. En fechas recientes y a iniciativas del Instituto Hondureño de Antropología e Historia y distintas organizaciones de Comayagua, la casa donde vivió Cabañas, se convirtió en un importante Museo. A mediados del 2011, el Congreso Nacional de la República decretó el 9 de junio, día del nacimiento de Cabañas, como “Día Nacional de la Integridad y lucha contra la Corrupción”. Finalmente, para el año 2018 la Universidad Nacional Autónoma de Honduras le ha honrado con declarar el año académico con el nombre de José Trinidad Cabañas Fiallos.

# Eventos



Sistema bibliotecario celebró el día de San Valentín con un tarde bohemia en la que los estudiantes demostraron sus talentos artísticos.



El área de Humanidades, arte y deporte/Ciencias Sociales llevó a cabo el evento de apertura del año académico "José Trinidad Cabañas" con la participación de autoridades universitarias, docentes y población estudiantil.

# Ruta Interior



Vista panorámica de la iglesia colonial de Quezailica, Copán. Su festividad en honor al "*cristo negro o del buen fin*", en enero de cada año, convoca a miles de feligreses, por lo que es necesario promover a Quezailica, como un centro de peregrinación cultural y religioso a nivel nacional.