

## ARTÍCULOS DE INVESTIGACIÓN

PAN DE HUEVO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN

EGG BREAD FROM THE YUCATAN PENINSULA

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

**Pérez Cruz, André Franco<sup>1</sup>**

UVP Universidad del Valle de Puebla

ga48378@uvp.edu.mx

**Masías Parra, Natalia<sup>2</sup>**

UVP Universidad del Valle de Puebla

ga48062@uvp.edu.mx

Recibido el 14 de febrero de 2026. Aceptado el 8 de abril de 2026.

Publicado el 30 de abril de 2026.

### **Reseña de Autor 1**

Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla.

### **Reseña de Autor 2**

Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla.

### **Resumen**

El cocotazo (pan de huevo) es un alimento tradicional y cotidiano de la Península de Yucatán, consumido principalmente en los desayunos. A través de una revisión documental de 36 fuentes, se identifican sus ingredientes básicos como lo son la harina, los huevos, la manteca y levadura, junto con variantes locales como el anís o la panela. Su elaboración artesanal mantiene técnicas heredadas, destacando panes trenzados y decorados con azúcar. Aunque es ampliamente difundido en medios digitales, se resalta la necesidad de estudios más profundos para conservar este patrimonio gastronómico como parte de la identidad regional.

**Palabras clave:** cocotazo, pan de huevo, alimento tradicional, Península de Yucatán, patrimonio gastronómico.

### **Abstract**

Cocotazo (egg bread) is a traditional and everyday food of the Yucatán Peninsula, consumed primarily for breakfast. A review of 36 sources identified its basic ingredients: flour, eggs, lard, and yeast, along with local variations such as anise or unrefined cane sugar. Its artisanal production maintains inherited techniques, resulting in braided loaves decorated with sugar. Although widely disseminated through digital media, the need for more in-depth studies is highlighted to preserve this gastronomic heritage as part of the regional identity.

**Keywords:** cocotazo, egg bread, traditional food, Yucatan Peninsula, gastronomic heritage.

## **Planteamiento del problema**

La panadería es una de las expresiones que refleja a la mexicanidad, ya que dentro de sus preparaciones, procedimientos, ritos y folklore queda enmarcada la ideología e idiosincrasia de los antepasados, que trascienden hasta el día de hoy. La panadería mexicana, precisamente, no es solamente un recurso alimenticio de todos los días, sino que es el compañero de los estudiantes cuando madres amorosas preparan la torta de queso de puerco para disfrutar en el recreo, por ejemplo. También es pan de fiesta y ritual donde quedan plasmadas las esperanzas, bendiciones y sobre todo la espera de un milagro en forma de rosca, cruz o ángel (González et al., 2024).

Muchas de estas tradiciones se van compartiendo y forman parte de la cotidianidad mexicana ya que forman parte del día a día en la mesa o, al mismo tiempo, implican momentos significativos de la vida de los mexicanos. Es tanta la importancia del pan en la vida mexicana que es posible encontrarlo en supermercados, en tiendas de conveniencia o inclusive en canastas a domicilio.

Es aquí donde se halla la problemática: tanta es la extensión y acentuación del pan en la vida cotidiana, que, en las zonas urbanas, esta tradición e información se va diluyendo, hasta representar únicamente un mero producto alimenticio y no todo el ritual y la tradición que significa. Como ejemplo se puede observar que, en las distintas ferias, se vende “pan de pueblo”, sin ostentar el significado o contexto requerido.

Es tan diverso el pan en México, que entre regiones y entre estados, el pan va adquiriendo diferentes significados, por lo que el pan del sur, el del norte y el del centro no tienen la misma significación y tampoco el contexto. Por ello, contar con un estudio adecuado de esta tradición ayuda a mejorar el entendimiento y, sobre todo, a preservar las tradiciones panaderas.

## **Objetivo general**

En el tenor de lo expuesto, el objetivo general de este estudio ha sido recopilar las tradiciones, ingredientes y procedimientos relacionados con el pan de huevo de la Península de Yucatán, mediante una revisión documental de fuentes disponibles en redes sociales, páginas web y repositorios digitales; se busca lograr así una integración y sistematización de la información existente sobre este producto tradicional. Al respecto, surge la pregunta: ¿Cuáles son las tradiciones, ingredientes y procedimientos que caracterizan la elaboración del cocotazo en la Península de Yucatán?

## **Método y Metodología**

El paradigma cualitativo fue el eje central de esta investigación, ya que permite comprender las cualidades, características y significados culturales del pan de huevo, conocido también como cocotazo, dentro de la gastronomía yucateca. Este enfoque posibilita acercarse al fenómeno desde la perspectiva simbólica y social, identificando cómo este alimento cotidiano se convierte en un elemento representativo de identidad, memoria y tradición (Martínez, 2025).

Este paradigma resulta pertinente porque la panadería tradicional, especialmente el pan de huevo, forma parte de un entramado cultural y humano que refleja prácticas heredadas, simbolismos y procesos de transmisión intergeneracional. El análisis cualitativo permite así describir, recopilar y preservar el conocimiento asociado a su elaboración, consumo y significado dentro de la vida diaria en Yucatán.

Para el desarrollo del estudio se eligió el método de revisión bibliográfica, adaptado a un nivel recopilatorio, interpretativo y descriptivo, inspirado en los modelos PICO y PRISMA, comúnmente empleados en disciplinas médicas, pero ajustados al contexto gastronómico y cultural (Martínez et al., 2023). Este método

permitió reunir información confiable, verificable y contextualizada sobre el pan de huevo a partir de fuentes digitales y documentales.

#### Procedimiento de la investigación

- Selección del objeto de estudio: se determinó como objeto de investigación el pan de huevo o cocotazo tradicional de la Península de Yucatán.
- Diseño de una matriz de recopilación de datos: se organizó la información según categorías como ingredientes, procesos de elaboración, contexto histórico y valor cultural.
- Búsqueda de fuentes: se consultaron diversas fuentes disponibles en Google, repositorios digitales, redes sociales y sitios especializados en panadería tradicional.
- Síntesis y análisis de información: se realizó una comparación y sistematización de los datos para identificar similitudes y particularidades entre las distintas versiones y recetas del pan de huevo.
- Presentación narrativa: Los resultados se organizaron en una narrativa descriptiva y analítica, resaltando los elementos simbólicos, culturales y gastronómicos que caracterizan al pan de huevo como parte del patrimonio inmaterial yucateco.

## **Instrumento**

Puesto que no existen instrumentos que permitieran la recolección de la información con la especificidad necesaria, se optó por tomar como base la matriz de recopilación de datos diseñada en inspiración al instrumento sugerido por Codina (2025), cuyas variables de análisis son las siguientes: método o metodología, ingredientes, elaboración, fecha de elaboración, motivo de elaboración, historia, tradiciones, lugares de compra y lugar de elaboración. Estos elementos permiten tener una idea muy clara del objeto de estudio y las investigaciones realizadas al momento.

Cabe mencionar que se seleccionó esta metodología ya que, debido a la lejanía geográfica y falta de tiempo, resulta complicado un trabajo de campo, sin embargo, al momento de compilar la información recolectada y compartida por personas originarias de la región, se tiene una aproximación muy clara del objeto de investigación. Una muestra del instrumento se puede apreciar en el apartado de anexos.

## **Resultados**

Se realizó una revisión de 36 fuentes de información sobre el cocotazo (pan de huevo) publicadas desde el año 2013 hasta 2024. Muchas de las fuentes consultadas no tienen una fecha específica de publicación, pero al analizar la información se determinó que la mayoría pertenecen a un periodo similar al de la primera fuente registrada. Esto permite vislumbrar que el objeto de estudio se ha documentado a lo largo del tiempo, aunque no con la profundidad que aquí se procura.

Las fuentes más frecuentes incluyen páginas web (con distintos subtipos), videos en YouTube, documentos PDF y redes sociales como Facebook y Pinterest. Estas fuentes son clave para la difusión de información sobre turismo, por ejemplo, ya que se incluyen páginas institucionales de esa categoría, junto con las académicas. Los videos en plataformas digitales también juegan un papel importante, siendo los

videos de YouTube, como “Cocina yucateca para hombres” que estuvo disponible en el año 2024, y las páginas web las fuentes más relevantes.

Tras la revisión documental, puede decirse que los ingredientes más frecuentes en las recetas de pan de huevo son la harina, manteca y el huevo (en distintas formas, como yema). La levadura y manteca o mantequilla también son comunes en la mayoría de las variantes, mientras que la leche, el azúcar y anís aparecen en menor medida, aunque siguen siendo parte de algunas recetas tradicionales. Los ingredientes mantienen una estructura básica con variantes locales.

En cuanto a la elaboración, los registros coinciden en que se trata de un proceso artesanal, basado en el amasado, formado y horneado. En algunas fuentes se mencionan formas específicas, como los panes con protuberancias conocidos localmente con el nombre de chuchuluca, lo que refuerza su carácter identitario (MéridaDeYucatán.com, 2015).

Respecto a la época de elaboración, la mayoría de las fuentes coinciden en que el pan de huevo se produce y consume durante todo el año, lo que lo convierte en un alimento cotidiano más que festivo. Se asocia principalmente con el alimento diario y los desayunos tradicionales, aunque también se le atribuye un papel en la conservación de prácticas religiosas y culturales.

La historia documentada del pan de huevo lo vincula con orígenes coloniales y raíces locales, especialmente en regiones como Panabá y Mérida, Yucatán. Esto refleja un sincretismo cultural entre las herencias europeas y las adaptaciones locales. Se le relaciona con su consumo acompañado de café o chocolate, su presencia en ferias y celebraciones religiosas (Yucatán Travel, s.f.).

Actualmente, este pan se puede encontrar en panaderías locales, lo que garantiza su vigencia en la economía regional. Su elaboración está en manos de panaderos artesanales y locales, así como de amas de casa y comunidades religiosas. Esto lo convierte en un producto vivo de transmisión cultural.

Tabla 1.

*Recetario.*

Nombre de la receta:		Cocotazo	
Ingredientes			Fotografía
Cantidad	Unidad	Materia prima	
1	kg	Harina de trigo	
30	gr	Azúcar	
20	gr	Sal	
10	gr	Manteca de cerdo	
600	Ml	Agua	
		Levadura (masa madre)	
1	Pza	Huevo para barnizar	

### Técnica de preparación

1. Preparar la masa madre o activar la levadura: si se usa la masa madre, esta debe estar activa y alimentada. Si se usa levadura comercial, disolverla en un poco de agua tibia con una pizca de azúcar para activarla.
2. Mezclar ingredientes secos: en un recipiente grande, mezclar la harina, azúcar y sal, asegurarse luego de que están bien integrados.
3. Incorporar la manteca: agregar la manteca de cerdo (o vegetal) a la mezcla de harina e incorporar todo adecuadamente.
4. Agregar el agua gradualmente y la levadura: verter el agua poco a poco mientras se mezcla la masa. Si se usa levadura diluida, integrar en este paso. Amasar hasta obtener una masa suave, tersa, que no se pegue excesivamente a las manos.
5. Reposo/fermentación (primera levada): cubrir la masa con un paño húmedo o film transparente y dejar que leve en un lugar cálido hasta que doble su volumen.
  - Formar los cocotazos.
  - 
  - Dividir la masa en porciones del tamaño deseado.
  - 
  - Dar forma en cada porción, usualmente redonda, achatada o ligeramente ovalada, según el estilo del video.
  - 
  - Si se desea, pincelar con huevo batido para dar color dorado.
6. Si se desea, espolvorear un poco de azúcar encima para dar un toque crujiente/dulce.
7. Segunda fermentación (segunda leva): colocar los cocotazos ya formados en una charola o bandeja para hornear. Dejar reposar para que vuelvan a levar un poco, de 20 a 30 minutos, según la temperatura ambiente.
8. Horneado.
  - Precalentar el horno a temperatura moderada a media-alta (depende del horno, por ejemplo de 180 a 200 °C).
  - 
  - Hornear los cocotazos hasta que estén bien dorados por fuera.
  - 
  - El tiempo puede variar (de 20 a 30 minutos o más), vigilar que queden bien cocidos por dentro.
9. Enfriar: una vez horneados, saca los cocotazos del horno y dejar enfriar sobre la rejilla.

*Nota.* Elaboración propia a partir de las fuentes recopiladas en la revisión bibliográfica.

## **Conclusiones**

La investigación permitió evidenciar que el pan de huevo, conocido también como cocotazo, no solo constituye una expresión culinaria cotidiana, sino un símbolo de identidad y herencia cultural en Yucatán. Su presencia constante en la vida diaria y en celebraciones religiosas demuestra su papel como un vehículo de memoria colectiva y transmisión de saberes intergeneracionales.

A pesar de su amplia difusión en plataformas digitales como YouTube, páginas web y redes sociales, aún son necesarios estudios sistemáticos y profundos que documenten con rigor académico los procesos de elaboración, variantes locales y significados culturales. Preservar este conocimiento resulta fundamental para evitar que el pan de huevo sea visto únicamente como un producto alimenticio, en lugar de reconocerlo como una manifestación viva del patrimonio cultural yucatec

## Referencias

- Cocina yucateca para hombres. (2024). Cocotazo y pan francés con el chef Juan Canepa [Video Youtube]. <https://www.youtube.com/watch?v=NVPjbKqNri4>
- Codina, L. (2025). Uso de matrices para analizar y sintetizar información en scoping reviews (revisiones de alcance). Lluís Codina. <https://www.lluiscodina.com/matriz-de-revision-de-la-literatura/>
- Collegesidekick. (2024). Panadería de México [Archivo PDF]. <https://www.collegesidekick.com/study-docs/4721532>
- González, T.I., Naranjo, V.O. y Vélez, N. (2024). Elaboración de pan de muerto. Boletín científicos de las ciencias económico administrativas del ICEA, 13(25), 71-73. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/issue/archive>
- Larousse Cocina. (s.f.). Cocotazo [Entrada de diccionario]. Larousse Cocina <https://laroussecocina.mx/palabra/cocotazo/>
- Martínez Corona, J.I., Palacios Almón, G.E. y Oliva Garza, D.B. (2023). Guía para la revisión y el análisis documental: propuesta desde el enfoque investigativo. Ra Ximhai: revista científica de sociedad, cultura y desarrollo sostenible, 19(1), 67-83. [https://www.researchgate.net/publication/369385707\\_Guia\\_para\\_la\\_revision\\_y\\_el\\_analisis\\_documental\\_propuesta\\_desde\\_el\\_enfoque\\_investigativo](https://www.researchgate.net/publication/369385707_Guia_para_la_revision_y_el_analisis_documental_propuesta_desde_el_enfoque_investigativo)
- Martínez Jofre, J.M. (2025). Diseño de investigación cualitativa. Revista de educación superior, 52(206), 149-154. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext\\_plus&pid=So185-27602023000200149&lng=es&tlng=es&nrm=iso](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext_plus&pid=So185-27602023000200149&lng=es&tlng=es&nrm=iso)
- MéridaDeYucatán.com. (2015, 1º de abril). Nuestra historia a través de panes y dulces. MéridaDeYucatán.com <https://www.meridadeyucatan.com/la-historia-de-nuestros-panes-y-dulces/>
- Pacificadora “El Retorno”. (2021, 4 de septiembre). Deliciosa receta: pan cocotazo || Mérida - Yucatán [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=GxjttqyAers>

Peniche, R. (2019). Cocotazo, yucatequismo por cierta clase de pan, por coscorrón. <https://www.poresto.com/yucatan/2019/5/6/cocotazo-yucatequismo-por-cierta-clase-de-pan-por-coscorrón.html>

SIPSE. (2013, 24 de diciembre). El pan yucateco. SIPSE. <https://sipse.com/opinion/el-pan-yucateco-67604.html>

Yucatán Travel. (s.f.a). Francés de huevo de Panabá. Yucatán Travel. <https://yucatan.travel/sabores/240-frances-de-huevo-de-panaba/>

Yucatán Travel. (s.f.b). Pan Cocotazo. Yucatán Travel. <https://yucatan.travel/sabores/306-pan-cocotazo/>

## Anexos

### Figura 1.

#### Método y Metodología.

Pan de huevo								
No.	URL	Nombre de la página	Autor o responsable de la página. Autor o responsable de la página	Año de Publicación	Tipo de fuente (Página de Internet, Video de Youtube, Video de Tiktok, PDF, Red Social)	Método o de metodología	Ingredientes	Elaboración
1	<a href="https://yucatan.travel/sabores/240-frances-de-huevo-de-panaba/">https://yucatan.travel/sabores/240-frances-de-huevo-de-panaba/</a>	Francés de huevo de Panabá	Yucatán travel	S.F	Página institucional/turismo	Ficha descriptiva tradicional	Harina, huevo, manteca de cerdo, leche	Amasado y homeado artesanal
2	<a href="https://yucatan.travel/sabores/306-pan-cocotazo/">https://yucatan.travel/sabores/306-pan-cocotazo/</a>	Pan Cocotazo	Yucatán travel	S.F	Página Web	Ficha descriptiva	Harina, yema de huevo, mantequilla, leche	Formado en 4 protuberancias y homeado
3	<a href="https://www.mendadeyucatan.com/la-historia-de-nuestros-panes">https://www.mendadeyucatan.com/la-historia-de-nuestros-panes</a>	Historia de panes yucatecos	MendaDeYucatán.com	2015	Página web	Revisión histórica	Harina, huevo, anís, manteca	Descripción de técnicas tradicionales
4	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=63xjlyqBers">https://www.youtube.com/watch?v=63xjlyqBers</a>	DELICIOSA RECETA: PAN C	Pacificadora "El Retorno"	2021	Video de youtube	Demostración/receta audio	Harina, levadura, manteca, yema de huevo	Amasado, formado en 4 partes, levado y homeado
5	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Njpb6G9t4">https://www.youtube.com/watch?v=Njpb6G9t4</a>	Cocotazo y pan francés con	Cocina yucateca para hombres	2024	Video YouTube	Demostración profesional	Harina, yemas, manteca, levadura	Técnica profesional de panadería
6	<a href="https://rotamundos.com/experiencia/detalle/360">https://rotamundos.com/experiencia/detalle/360</a>	Francés de huevo de Panabá (reseña turística)	Rotamundos / experiencias	S.F	Página turística	Ficha/experiencia	Harina, huevo, manteca, leche	Elaboración artesanal en barra
7	<a href="https://www.poresto.com/yucatan/2019/5/6/cocotazo-yucatequismo-por">https://www.poresto.com/yucatan/2019/5/6/cocotazo-yucatequismo-por</a>	Cocotazo', yucatequismo por	Redacción, Por Esto (Roldán Pe	2019	Página de Internet / artículo	Artículo periodístico / reseña	Menciona harina, yema de huevo, manteca/mantequilla, levadura, sal (ingredientes tradicionales del cocotazo)	Explica que es un pan artesanal formado por cuatro protuberancias; masa con huevo y homeado por panaderos tradicionales
8	<a href="https://sipse.com/opinion/el-pan-yucateco-87604.html">https://sipse.com/opinion/el-pan-yucateco-87604.html</a>	El pan yucateco	SIPSE	2013	Página de Internet	Ensayo sobre panes region	harina, yema de huevo, manteca/aceite, levadura.	Describe características (textura suave, formado en piezas) y técnicas tradicionales de panadería local.

Nota. Elaboración propia a partir de las fuentes recopiladas.