

**Mapa conceptual
UNIDAD 3**

Procesos culturales

Lic. María de los Ángeles Venegas Catro

ALUMNO:

-Aisha Carolina Rodríguez López

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo, cuatrimestre y modalidad: 6º. Cuatrimestre “A” Psicología Escolarizado

Comitán de Domínguez, Chiapas

06 de Julio de 2020

Culturas chiapanecas

Dentro de

San Juan Chamula y Zinacantán

Destacan

Las celebraciones religiosas

Dentro de

Los templos católicos

Con un ambiente

De gran misticismo

Centros eco turísticos

Dándole vida por

La voz de los indígenas

Son guías para

Lugares místicos

Te enseñaran

-Gastronomía
-Artesanías

Y comparten

Sus leyendas y cosmogonía

Gastronomía

Resaltada por

Sabor, variedad y calidad

Productos base de cocina

Maíz, frijol, pavo, pollo, cerdo, la calabaza, etc.

Platillo característico

Tamal

Platillos típicos

-Chipilín con bolita
-Tamal de chipilín
-Tamal de jacuané
-Mole de cerdo
-Frijoles negros con carne salada de res
-Chispola

Frutas regionales

Melón, sandía, mango, papaya, chicozapote, guanábana, chirimoya, mamey, pitahaya y cupapé

Dulces

Dulces de camote y membrillo, el pucxinú, elaborado de maíz y miel o suspiros de yuca

Bebidas

Tascalate, pozol y agua chicha

Vestuarios

Ofrece

Amplio y variado folclore

Únicos en el país

Los diseños de vestidos, trajes y tejidos en general

Trajes típicos

Son

Coloridos, vistosos y elegantes

Más famoso

La chiapaneca

Grupos étnicos

Etnias tradicionales

Prevalecientes

Choles

Los "winik"

Zoques

"o de putt"

Tzeltales

"winik atel"

Tzotziles

"bat' il winik"

Mochos

Mames

"Mam"

Tojolabales

"tojolwinik'otik"

Lacandones

"Hach winik"