



**Nombre de alumnos: EMILIA ANAHI
RODRIGUEZ MORALES.**

**Nombre del profesor: LIC. JOSE ENEMIASDE
LEON MORALES**

Nombre del trabajo: CUADRO SINOPTICO

Materia: PROCESOS CULTURALES

Grado: QUINTO CUATRIMESTRE

Grupo: "B"

Frontera Comalapa, Chiapas a 22 de Mayo del año 2021.

LA CULTURA MEXICANA

COMIDAS

La cocina mexicana es una mezcla de platos españoles y platos de la población indígena, es un buen ejemplo para la diversidad de la cultura mexicana.

El conquistador

El español, Hernán Cortés, llegó a México en 1519, conoció platos, frutas, verduras y animales raros que nunca antes había visto.

Descubrió

Que la gente de México comía tomates, aguacates, cacahuates y alimentos básicos como maíz, frijoles, chile y caracterizaron la cultura gastronómica mexicana.

EL ROL IMPORTANTE DEL MAÍZ EN MÉXICO

La mayoría de la alimentación en México está basada en el maíz, El cultivo del maíz fue esencial para los nómadas, e volvió la alimentación básica de los mesoamericanos así como un objeto cultural.

Características

Tamales

Consisten de una masa de maíz hecha de harina de maíz, agua y manteca. A esta masa se añaden carne, zanahorias y otros ingredientes.

Pozole

Es un hervido de maíz mexicano y procede del tiempo precolombino, los granos de maíz que se abren en el agua hirviendo, producen espuma, y la carne es de cerdo.

Tortilla

Las tortillas sabrosas son planas, redondas y son hechas de maíz o bien trigo, las tortillas son siempre complemento para los platillos de la cocina mexicana.

Chile

Existen más de 100 diferentes tipos de chile que se utilizan en la cocina mexicana. Tienen colores y tamaños diferentes. Unos pican menos y unos más.

BEBIDAS

Se divide en

Chocolate

Los habitantes indígenas de México fueron los primeros que produjeron el chocolate con los granos de cacao. Los españoles enviaron cacao junto con recetas para una bebida hecha de chocolate a Europa.

Tequila

Es una bebida alcohólica fuerte, transparente, conocida como la bebida nacional de México, se obtiene el tequila de la planta maguey que crece en y alrededor de la ciudad Tequila, los europeos introdujeron el proceso de la destilación.

Atole

Es una bebida mexicana popular y se la obtiene disolviendo harina de maíz en leche, agua, hirviendo la masa y colándola, muchas veces se endulza la bebida con miel.

FIESTAS Y FESTIVOS EN MÉXICO

Los mexicanos tienen muchas fiestas y celebran todo el año. Algunos son regionales, otros nacionales, estos días muchos mexicanos bailan, cantan, comen y tienen puesto ropa tradicional.

Se divide en

El día del santo

El día del santo es una tradición católica la que los españoles trajeron a México en el siglo XVI, ese día se celebra como un cumpleaños, el nombre de un santo señala entonces el día de cada persona.

El día de los muertos

El 2 de noviembre es un festivo nacional en México que se llama Día de los Muertos, visitan a los vivos y que son invitados de honor para esta noche, se supone que el 1 de noviembre las almas de los niños difuntos vuelven a casa y el 2 de noviembre las de los adultos.

Lo que no debe faltar en un altar Los platos y bebidas preferidos de los difuntos no deben faltar encima del altar, alguna fotografía.

Navidad

En México se celebra Navidad tradicionalmente, la primera señal para Navidad son las flores llamadas "Nochebuena" tradicionalmente se come la cena especial de navidad el 25 de enero, después los católicos se van a la misa.

Las Posadas

Las posadas se celebran cada noche desde el 16 hasta el 24 de diciembre, con esto quieren simbolizar el viaje difícil de María y José desde Nazaret a Belén en busca de un alojamiento apenas lleguen a una casa, la mitad del grupo se queda afuera y pide hospedaje al otro grupo que entró a la casa.

LA CULTURA MEXICANA

