



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Cuadro sinóptico
TRABAJO

Biotecnología de los alimentos
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.
ALUMNO

Arreola Jiménez Eduardo Enríque
DOCENTE

3er Cuatrimestre de nutrición.
CURSO

Tapachula, Chiapas; sábado 09 de Julio de 2023

Alimentos y bebidas tradicionales

alimentos

TACOS: Los tacos son uno de los alimentos más tradicionales, variados y populares que se encuentran a lo largo y ancho del país. Su origen se remonta a la época prehispánica, se dice que se utilizaban como plato, cuchara y comida; asimismo, se convirtió en la forma más sencilla de transportar la comida de un lado a otro.

POZOLE: El pozole es un guiso que corresponde a la cultura del maíz, en México, se come desde la costa hasta el altiplano y de frontera a frontera, tiene su origen en el caldo molido "Pozotl" que los indígenas hacían mezclando el maíz (Cacahuazintle) con agua.

CHILES EN NOGADA: La leyenda más popular dice que los chiles en nogada fueron la aportación de las monjas agustinas del convento de Santa Mónica, para celebrar la independencia de México y halagar al distinguido visitante. El cual es un platillo con chile relleno y muchas especias acompañando

TAMALES: Los tamales son un platillo que se remonta a la época prehispánica de México, se dice que eran un alimento para las grandes fiestas, también se preparaban para agradecer la fertilidad de la tierra, en cualquier evento social y como ofrenda a los muertos.

MOLE: El verdadero origen del mole se da con las culturas prehispánicas donde los indígenas mezclaban varios chiles con semillas de calabaza, hierba santa y jitomate para crear una salsa a la que denominaban mulli, esta era acompañada normalmente con carne de guajolote

TEPACHE: La palabra tepache proviene del náhuatl "tepatli" que significa bebida de maíz, así es, esta refrescante bebida comenzó siendo de maíz, también tiene la influencia de la palabra "tepachoa", que en náhuatl significa prensado con una piedra o molido

bebidas

PULQUE: El pulque es una bebida alcohólica de origen prehispánico que se obtiene de las pencas del maguey y se elabora a partir de la fermentación del mucílago (sustancia orgánica de textura viscosa, propia de algunos vegetales)

POZOL: La historia del pozol comienza en la época prehispánica, donde los Maya-Chontales, que habitaban en el estado de Tabasco, preparaban una bebida a base de maíz y cacao a la que llamaban pochotl; esta era muy consumida por los viajeros indígenas ya que es nutritiva,

POX: El pox, es preparado por comunidades que descienden de los mayas, en la zona de los Altos de Chiapas, es un destilado artesanal cuyos ingredientes incluyen agua de manantial, caña de azúcar, maíz, piloncillo y salvado de trigo, al cual es costumbre incorporar infusiones de hierbas:

TASCALATE: El tascalate es una bebida mexicana originaria de Chiapas. Sus ingredientes principales son el cacao, maíz y jachote! El Tascalate, también escrito como Taxcalate es una bebida de la cocina mexicana típica del estado de Chiapas.

BIBLIOGRAFIA:

Historia del Pozole de Moctezuma . (Dakota del Norte).

[http://elpozoledemoctezuma.com.mx/historia.html#:~:text=El%20pozole%20es%20un%20guiso,ma%C3%ADz%20\(Cacahuazintle\)%20con%20agua](http://elpozoledemoctezuma.com.mx/historia.html#:~:text=El%20pozole%20es%20un%20guiso,ma%C3%ADz%20(Cacahuazintle)%20con%20agua).

De Agricultura Y Desarrollo Rural, S. (nd-a). Chile en nogada, tradición y delicia en un solo plato .

gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/chile-en-nogada-tradicion-y-delicia-en-un-solo-plato?idiom=es#:~:text=El%20chile%20en>

México Travel Club . (Dakota del Norte). Viajes México.

<https://www.mexicotravelclub.com/tascalate-en-gastronomia-chiapas#:~:text=El%20tascalate%20es%20una%20bebida,t%C3%ADpica%20del%20estado%20de%20Chiapas>.

De Agricultura Y Desarrollo Rural, S. (nd).Pulque, bebida de Dioses. . . . gob.mx.

<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pulque-bebida-de-dioses#:~:text=El%20pulque%20es%20una%20bebida,popularmente%20conocido%20como%20%E2%80>