

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOLOGÍA

CUADRO SINÓPTICO

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

TERCER CUATRIMESTRE

JUNIO, 2023

ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES

POZOL

Bebida espesa, a base de cacao y maíz

De origen mesoamericano popular al sur de México.

TAXCALATE

A base de maíz, cacao, achiote, azúcar y canela

Tradicional de Chiapas, su consumo data desde la época prehispánica.

CHAMPURRADO

Base de masa de maíz machacado, chocolate oscuro y agua con canela, hervidos hasta espesar.

Originaria de México, la cual era preparada por los aztecas para usar durante sus rituales

TEJATE

Base de maíz, cacao y hueso de mamey

Originaria de Oaxaca.

ATOLE

se elabora con masa de maíz blanco, azul, rojo e incluso con pinole y agua aunque actualmente también se hace con leche.

Bebida ancestral más popular en nuestro país

MOLE

varios tipos de salsas mexicanas muy condimentadas hechas principalmente a base de chiles y especias, y que son espesadas con masa de maíz, tortilla o pan

proviene del vocablo náhuatl "mulli o mulli"

CHILE POBLANO

Relleno de carne de res y puerco, mezclados con fruta: plátano, manzana, pera, durazno y bañados con una salsa de nuez

Originario de Puebla

POZOLE

caldo hecho a base de granos de maíz nixtamalizados, al que se agregan carnes, verduras y especias

Origen Prehispánico. México

BARBACOA

Generalmente carne de oveja, res o cabra, envuelta en pencas de maguey, laurel y sal

Originaria de Hidalgo.

TACO

Tortilla, generalmente de maíz, que comúnmente se enrolla para contener dentro diversos ingredientes y salsa y verdura

Nació como la base de una dieta olmeca gracias a los primeros vestigios del maíz nixtamalizado.

BIBLIOGRAFÍA

Recursos de antología (2023). Universidad del Sureste UDS

**Bebidas Tradicionales de México. FORBES. 2018 Recuperado de:
<https://www.forbes.com.mx/forbes-life/top-5-las-bebidas-mexicanas-mas-tradicionales/>**