



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA

LICENTIATURA EN NUTRICION

BIOTECNOLOGIA

CUADRO SINOPTICO "ALIMENTOS Y BEBIDAS
TRADICIONALES"

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNA: VALENTINA DIAZ ZEQUEDA

TERCER CUATRIMESTRE

27 JUNIO 2023

ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES

Pozole

Caldo muy condimentado, cuyos ingredientes principales son granos de maíz tierno, chile y carne de cerdo o de pollo.

Origen prehispánico creado entre los años 1325 y 1521- y era un platillo ceremonial que se comía en celebraciones religiosas.

Éste sólo podía ser comida por nobles, gobernantes o guerreros

Tacos

Consiste en una tortilla de maíz, que comúnmente se enrolla para contener dentro diversos ingredientes y algún tipo de salsa y verdura.

Antes se decía que Moctezuma, utilizaba las tortillas como cuchara formando algo parecido al taco y que las mujeres mandaban a los hombres la comida envuelta en tortillas.

La palabra taco proviene del náhuatl 'tlahco' que significa 'en medio' o 'mitad',

Mole

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

Origen prehispánico

Mole significa salsa o guiso y proviene del náhuatl mulli

Chile en nogada

Platillo creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla para celebrar la Independencia de México.

Hace referencia a los colores de la bandera mexicana y en ese tiempo a la Trigarante, cuyos colores eran blanco (religión), verde (unión) y rojo (independencia)

Tepache

Bebida fermentada que se prepara con el jugo y la cáscara de diversas frutas, principalmente piña y azúcar.

Proviene de la palabra Nahuatl "Tepatli", que significa "bebida de maíz", ya que originalmente esta bebida tradicional mexicana se elaboraba a base de maíz.

Pozol

Bebida refrescante de agua, azúcar y harina de maíz batida.

Desde la época prehispánica, los mayas-chontales, lo llamaban "pochotl", lo consumían para quitar la sed y calmar el hambre.

Esta bebida, elaborada por mujeres era un alivio para los viajeros ya que encontraban en el pozol todo lo necesario para resistir el calor durante su largo camino.

Bibliografía

Top 10 platillos mexicanos más populares. (s. f.). Unilever Food Solutions.
<https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/tendencias/de-mexico-para-el-mundo/platillos-mexicanos/top10-platillos.html>

ANTOLOGÍA
BIOTECNOLOGIA
UNIVERSIDAD DEL
SURESTE (UDS). 2022to