



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: María de los ángeles Venegas.

Nombre del trabajo: Ensayo.

Materia: Trastornos de cultura alimentaria.

Grado: 9° Cuatrimestre

HABITOS ALIMENTARIOS, ORIGEN, EVOLUCION, POSIBILIDADES EDUCATIVAS

Para comenzar, cada una de las personas conservan sus propias preferencias, rechazos y creencias respecto a los alimentos. En todo el mundo intervienen factores ya sea sociales o culturales puesto que tienen una gran influencia muy grande sobre lo que la gente consume, la preparación de los alimentos, sus prácticas alimentarias y los alimentos que consideran favoritos, un ejemplo claro es el simple hecho de los alimentos que son servidos en fiestas o que lo consumen lejos de casa con algún amigo o conocido y por lo regular no son aceptados debido a que se tiene la tendencia de aceptar lo que las propias madres preparan en sus casas. Sin embargo, los hábitos y las practicas alimentarias son rara vez la causa principal de la malnutrición. El placer de comer y el aspecto social e cultural de las comidas son tan importantes para nuestro bienestar, como el aspecto nutritivo.

El hábito alimenticio de todos siempre se empieza con base de eventos en torno a la mesa, es decir; celebraciones familiares, sociales o bien laborales que dedican el tiempo y el espacio a la comida. La alimentación en especial de Mexico viene desde el origen de nuestros antepasados, así como también de sus estados y municipios puesto que cada uno adopta diferentes hábitos alimenticios peculiares que hacen resaltar los lugares como un privilegio.

En el municipio de Palenque, Chiapas predomina el consumo de tamales (chipilín) puesto que desde su existencia se envuelven de mitos comenzando desde la siembra del maíz, la cosecha, la preparación, el servicio y la degustación. Se conoce que los tamales en esta región se elaboraban más para personas de clase baja ya que el maíz era para los más pobres por lo que a nivel cultural marco diferencia, pero después con el paso del tiempo fueron adoptando el consumo de estos tamales para todo tipo de clases sociales.

De acuerdo con (CHEF MANOLO NAJERA, 2014) *“Tamal significa alimento elaborado con masa de maíz. En la ciudad se encontraron jeroglíficos específicamente al “tamal”, según estos jeroglíficos cuando enterraban a sus muertos colocaban dentro de las tumbas ofrendas de tamales, de igual manera vasos decorados con figuras de tamales y platos donde se comían estos con el nombre del dueño”*

Es decir; años anteriores había surgido la costumbre del tamal que hoy en día la mayor parte de las personas desconocen el origen de los tamales de chipilín y se va perdiendo el sabor.

En el municipio de Tonalá, Chiapas debido a su ubicación geográfica, el platillo de la región se elabora principalmente con pescado por lo que sus tiempos existe una abundancia variedad de peces y actualmente las personas prefieren el turismo que la pesca. Desde años atrás algunas de las personas que solo llegaban a pasear se han quedado a vivir y a poner restaurantes.

Como sugiere (LA VOZ DEL NORTE, 2018) *“Don Dionisio despertó la inquietud de la pesca deportiva a un grupo de amigos de Tonalá, en el tramo de la carretera Arriaga Tapachula. Estos grupos fueron los primeros en llegar a pescar al rancho “La Gloria” con anzuelos de fondo en la playa, al otro lado del estero sobre el canal.”*

Además, la pesca se originó gracias a que fuera un lugar público donde las personas pudieran entrar libremente y actualmente es un lugar turístico.

En el municipio de Ocosingo, Chiapas se representa el queso de bola que se caracteriza por tener costra dura y gruesa mientras que en su interior contiene un rico queso doble crema. Su sabor es ligeramente agrio y salado. A medida que pasa el tiempo, la costra del queso bola endurece más, dando como resultado un queso mejor conservado.

Como bien afirma (RESEARCHGATE, 2014) *“El origen de este lácteo empezó por su primera producción ganadera fue a partir de 1927 donde se elaboraba con leche cruda de vaca, atípico por su forma y por la calidad organoléptica”*

Quiere decir; que el queso de bola está cubierto de doble forro, también de queso y otro poco de quesillo y cuando lo elaboraban necesitaban ayuda de más personas mestizas que dominaron el territorio a través de la posesión de las tierras ganaderas.

Para concluir, los hábitos alimenticios varían mucho de los individuos y son adquiridos para bien o para mal de tal manera que existe una escasez de información y se va pasando de generación a generación olvidando la mayor parte de cultura importante para los antepasados.

Bibliografía

CHEF MANOLO NAJERA. (22 de SEPTIEMBRE de 2014). Obtenido de EL TAMAL CHIAPANECO:
<http://manolonajera.com/el-tamal-chiapaneco/>

LA VOZ DEL NORTE. (18 de JULIO de 2018). Obtenido de BOCA DEL CIELO, PARAISO DEL MUNICIPIO DE TONALA: <https://www.lavozdelnorte.com.mx/2018/07/15/boca-del-cielo-paraiso-del-municipio-de-tonala-chiapas/>

RESEARCHGATE. (OCTUBRE de 2014). Obtenido de IDENTIDAD Y TURISM, EL QUESO DE BOLA DE OCOSINGO:
https://www.researchgate.net/publication/273693289_Identidad_y_Turismo_el_Queso_Bola_de_Ocosingo_como_recurso_en_la_oferta_turistica_de_Chiapas_Mexico