

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

PÉRDIDA DE LAS RAÍCES
GASTRONÓMICAS EN EL
MUNICIPIO DE TAPACHULA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

PERLA IRIS HANSEN POZOS

ASESOR

MTRO. JORGE ALBERTO ESPONDA
PÉREZ



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

MAYO DE 2017

AGRADECIMIENTOS

A MIS PADRES CÉSAR E ISABEL POR TODO SU AMOR, GUÍA, APOYO Y CONFIANZA QUE EN MI DEPOSITARON, SABIENDO QUE JAMÁS EXISTIRÁ UNA FORMA DE AGRADECER TODA UNA VIDA LLENA DE LUCHA, SACRIFICIO Y ESFUERZO CONSTANTE; QUIERO QUE SIENTAN QUE EL OBJETIVO LOGRADO TAMBIÉN ES SUYO, LOS AMO.

A MIS HERMANOS POR TODAS SUS MUESTRAS DE APOYO. CECILIA; QUIEN ME ENCAMINO AL PRINCIPIO DE MI CARRERA Y ME GUIO EN TODO MOMENTO, A GEMA POR SU AMOR Y CARIÑO POR DEMOSTRARME QUE AUN EN LA DISTANCIA SIEMPRE ESTÁ CONMIGO Y A CÉSAR. LOS AMO.

A MIS TÍAS QUE SON PARTE FUNDAMENTAL DE ESTO, SIN SUS ENSEÑANZAS, APOYO Y MUESTRAS DE CARIÑO ESTO NO SERÍA POSIBLE. LAS QUIERO.

A MIS MAESTROS QUE SE ESFORZARON POR AYUDARME A LLEGAR AL PUNTO EN EL QUE HOY ME ENCUENTRO, GRACIAS POR CADA UNA DE SUS ENSEÑANZAS Y MUESTRAS DE CARIÑO, EN ESPECIAL A MI ASESOR; MTRO. JORGE ESPONDA, POR LA PACIENCIA DE GUIARME EN ESTE PROCESO HASTA EL ÚLTIMO MOMENTO.

A MIS AMIGOS, POR ACOMPAÑARME TAMBIÉN EN ESTE CAMINO!

SI TUVIERA QUE RESUMIR TODO ESTO EN UNA SOLA PALABRA SERIA DIOS!

POR ÚLTIMO Y NO MENOS IMPORTANTE; POR SER SIEMPRE MI FORTALEZA EN TODO MOMENTO, MI GUÍA, MI ANCLA. PORQUE AUN EN LAS PRUEBAS MÁS DIFÍCILES ME MANTUVO FIRME.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
OBJETIVOS	5
GENERAL.....	5
ESPECÍFICOS	5
MARCO TEÓRICO	6
CHIAPAS Y SU GASTRONOMÍA.....	6
TAPACHULA, CHIAPAS Y SUS ANTECEDENTES.....	8
UBICACIÓN ACTUAL.....	8
FLORA Y FAUNA	10
.....	10
ATRATIVOS TURISTICOS.....	10
GASTRONOMÍA DE TAPACHULA	13
PLATILLOS TÍPICOS	14
PRODUCTOS NATIVOS	17
BEBIDAS	20
FRUTAS.....	21
PRODUCTOS REGIONALES.....	23
MERCADOS TÍPICOS DEL MUNICIPIO	25
COSTUMBRES Y TRADICIONES.....	26
ALIMENTACION Y HABITOS ALIMENTICIOS.....	30
METODOLOGÍA	32
POBLACION	32
MUESTRA.....	33
MUESTREO.....	33
CRITERIOS DE EXCLUSIÓN.....	35
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	36
.....	44
ENCUESTAS.....	44

CONCLUSIONES	50
PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES.....	52
GLOSARIO.....	53
ANEXOS Y APENDICES.....	54
.....	55
REFERENCIAS DOCUMENTALES	59

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Producto Local, Chocolate.....	6
Figura 2 La encrucijada, Manglar perteneciente al Municipio (Moreno)	10
Figura 3 Ruinas de Izapa	11
Figura 4 Iglesia San Agustín.....	11
Figura 5. Argovia, Finca.....	12
Figura 6. Finca, Hamburgo (Finca).....	13
Figura 7. Platillo típico, Chipilín con Bolitas	14
Figura 8. Antojito típico, Garnachas (Gómez, y otros, 2010).....	15
Figura 9. Dulce de Calabaza	16
Figura 10. Plátanos Fritos. Platillo típico. (Gómez, y otros, 2010).....	16
Figura 11 Chipilín, Producto Local (Gómez, y otros, 2010)	17
Figura 12 Nanche, producto local (Chiapas, 2013).....	18
Figura 13. Mango Ataúlfo.....	18
Figura 14. Nucú, Producto Local (Gran Turismo México)	19
Figura 15 Tascalate, Bebida típica	20
Figura 16 Rambután, Producto Local. (Gómez, y otros, 2010).....	21
Figura 17 Nance, Producto Local (Gómez, y otros, 2010)	22
Figura 18 Marañón, Producto Local.....	22
Figura 19 Árbol de Cacao (Gómez, y otros, 2010).....	23
Figura 20 Chocolate de Café, Producto Local (estrada Hidalgo, 2010)	24
Figura 21 Frutas Curtidas (Gómez, y otros, 2010)	24
Figura 22. Mercado típico, San Juan (2013)	25
Figura 23 Foto del Tradicional Baile de Judas (2006).....	27
Figura 24 Iglesia de la Villita de Guadalupe.....	29
Figura 25. Plato del Bien comer (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, 1992) 31	
Figura 26. Alimento Chatarra.....	36
Figura 27Italian Coffe© (Arrevillaga del Toro, 2007).....	38
Figura 28 Pollo Campero© (Arrevillaga del Toro, 2007).....	39
Figura 29. Burguer King© (Arrevillaga del Toro, 2007).....	39
Figura 30. KFC Tapachula, Franquicia (Arrevillaga Lara, 2009)	40
Figura 31 Subway© Tapachula (2014)	40
Figura 32. Pollo Campero. Franquicia. Archivo Personal	43
Figura 33 Alumnos de la (UNACH) participando en encuesta. Archivo Personal.....	44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 ¿Conoces la Gastronomía del Municipio de Tapachula?	45
Tabla 2 ¿Cuáles son los ingredientes más usados en el municipio de Tapachula?	45
Tabla 3 ¿Que alimentos típicos son de mayor consumo en el municipio de Tapachula?	46
Tabla 4 ¿Cuántas comidas al día realizas?	47
Tabla 5 ¿Conoce los productos nativos del municipio de Tapachula?	47
Tabla 6 ¿Con que frecuencia consumes comida rápida en la semana?	48
Tabla 7 ¿Cual crees que sea el factor principal que genere la perdida de la comida típica del municipio de Tapachula?	48

INTRODUCCIÓN

Chiapas, estado de la República Mexicana que es mundialmente reconocido por su belleza y riqueza natural, ofreciéndonos antiguas tradiciones y destinos turísticos, también nos ofrece dentro de sus atractivos más representativos la variedad de platillos y bebidas típicas de la cultura y tradición chiapaneca, ésta es reconocida internacionalmente por sus variados y exquisitos platillos sin dejar de mencionar sus deliciosos antojitos. Dentro de este estado se encuentra el municipio de Tapachula, se caracteriza por tener una gastronomía variada y basada en mariscos pues contiene entre sus platillos la acidez de frutas y el delicioso sabor chiapaneco. Los Tapachultecos en sus fiestas preparaban el palmito guisado con especias; la deliciosa “sopa de pan de manteca”, el cochinito en pulique y el cochinito horneado, el “chumpipe” en pulique que hoy llamamos pavo en mole.

En la actualidad la comida del municipio ha tenido una gran influencia de la cocina oriental, esto debido a la gran cantidad inmigrantes de China que radican en esta ciudad, siendo la comida oriental uno de los factores que ha influido en la gastronomía de Tapachula y la cocina de Chiapas.

En la presente tesis, se pretende dar a conocer los factores que han influido para que la gastronomía chiapaneca y en específico la del municipio de Tapachula se esté viendo amenazada en los últimos años debido a la tendencia Gastronómica que se ha adoptado.

Asimismo, poner de manifiesto la pérdida de sus raíces culinarias la cual está afectando en muchos aspectos principalmente en la alimentación. Se expone la importancia de una conciencia y educación alimentaria como requisito indispensable y para lograr un mejor nivel de salud. La gastronomía es el arte y la ciencia del buen comer y como arte requiere de la interacción de los cinco sentidos. Esto genera un gran cambio en el habito alimenticio de las personas que debido a sus múltiples actividades y por falta de tiempo prefieren las comidas rápidas, menor calidad y precio. Por ello la presente investigación consistió en dar a conocer la comida e ingredientes típicos del municipio encontrando que en la actualidad estos se han ido perdiendo por la falta de interés en cocinar entre otros factores.

JUSTIFICACIÓN

Chiapas es un territorio rico en historia, cultura, fiesta y tradición; su gastronomía no podía quedarse atrás y prueba de ello es la enorme variedad de platillos típicos que se pueden degustar en sus pueblos y rincones.

Tapachula es una ciudad mexicana, se encuentra en la Región del Soconusco en la Costa Sur de Chiapas y se caracteriza por su tradición, fiesta y cultura. La gastronomía cambia según su región, no obstante, hay antojitos que se encuentran en todos lados. La razón por la cual se habla de este tema es porque para muchos de nosotros la cocina chiapaneca es una de las más importantes y tradicionales, así como la materia prima que el mismo estado produce sin dejar a un lado el trabajo que se hace al elaborar los platillos.

Siendo uno de los principales problemas del municipio la pérdida de sus raíces, esto debido a que ya no se consumen las bebidas y la comida típica que se prepara; son muchas las razones, pero sin duda alguna la falta de tiempo para cocinar y sobre todo la economía han influido grandemente.

Todo esto surge a partir de la llegada de los inmigrantes en el siglo XVI, que con su descendencia han ido cambiando las costumbres de este lugar, pero sin duda en la actualidad el incremento de franquicias ha sido el mayor factor en este cambio.

Para lograr que la gente consuma los alimentos típicos de nuestro estado, es necesario implementar estrategias que atraigan su atención y aumente el consumo de los mismos, algunas pueden ser comidas buffet los fines de semana, bajar los costos de los platillos, o bien manejar promociones para atraer al comensal. De la misma manera dar a conocer la variedad de lugares donde se producen los antojitos típicos que se encuentran dentro de la ciudad, una de sus principales avenidas es la conocida 8ª Sur. Dentro de este texto podremos indagar más acerca de cada uno de estos rincones del municipio y la variedad que en este podemos encontrar.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Chiapas posee una amplia tradición culinaria producto de la fusión cultural después de la conquista. En ella hay una increíble variedad de sabores y formas en las que están presentes los productos de la tierra, por ejemplo, ocasionalmente sazonando algún raro ejemplar como el armadillo, el venado, el conejo o la iguana. Tal vez el platillo principal de Chiapas sean los tamales, que por lo menos se preparan en veintitrés variedades o formas distintas; podemos mencionar los de chipilín, de bola, de cambray, untados, pictes, de azafrán, de manjar y de dulce. Estos ricos productos de masa de maíz acompañan usualmente a la sopa de fiesta, que está confeccionada con fideos, menudencias de pollo, plátanos fritos y huevo cocido en rebanadas, una verdadera fiesta para el paladar. Otra sopa exquisita es la de chipilín con bolitas, preparada con la hierba de la región llamada chipilín, que se incorpora a bolitas de masa con manteca, caldo de jitomate y granos de elote. Se prepara también un rico caldo llamado de "shutis", confeccionado con caracol de río, chile, caldo de jitomate, epazote y yerba santa.

En Tapachula acostumbran a tomar atoles y entre los preferidos está el de masa con jengibre, el de harina de plátano verde con canela, cacao, pimienta gorda y dulce. Entre sus platillos principales de esta se encuentra la sopa de chipilín con camarón, moronga, salpicón de res, arroz con flor de calabaza, pescado en chumul, cerdo con Chipilín, cucarachas de mar al mojo de ajo.

Hablar de gastronomía es un tema en el cual no sólo tiene que ver la comida y cómo se elabora sino también el no saber alimentarse sanamente y con platillos típicos elaborados en nuestro estado y con materia prima que aquí mismo se produce.

La población se encuentra poco informada en cuanto a tener una cultura alimentaria que cumpla con las expectativas de salud y cultura, adoptando la de otros lugares. Actualmente esta puede ser una problemática que hoy en día y sin que notemos el cambio a simple vista nos perjudique tanto en la salud como al patrimonio cultural. Existe una pérdida de cultura alimentaria y una baja educación sobre una alimentación nutritiva y menos natural debido a la incrementación de franquicias en nuestro municipio sin dejar a un lado el consumo que ocasiona el trabajo en las familias y claro en las cocinas de dichos hogares, lo que ha resultado la abundancia de alimentos poco nutritivos "fast food" la cual se ha incrementado. El desaire

de las raíces gastronómicas y cultura alimentaria ha hecho que se releguen cultivos nativos tradicionales. de esta manera se dará a conocer la problemática que actualmente se vive.

OBJETIVOS

GENERAL

- Recopilar información para dar a conocer la Gastronomía típica del municipio de Tapachula, así como sus tradiciones y costumbres

ESPECÍFICOS

- Describir los alimentos que se consumen en el Municipio de Tapachula.
- Determinar los factores que influyen en la pérdida de la gastronomía del municipio de Tapachula.
- Sugerir estrategias para dar a conocer y elevar el consumo de la comida típica del municipio de Tapachula.

MARCO TEÓRICO

CHIAPAS Y SU GASTRONOMÍA

Chiapas, es uno de los estados pertenecientes al territorio mexicano, el cual es rico en historia, cultura, fiesta y tradición; su gastronomía peculiar no podía quedarse atrás y prueba de ello es la gran variedad de platillos que se pueden degustar en los diferentes municipios que lo componen, ya que cambia según la región; haciendo hincapié que algunos de sus platillos los podemos encontrar en diferentes lugares dentro de los cuales podemos mencionar los famosos tamalitos de chipilín o el rico y espumoso chocolate.

En cada uno de los municipios que conforman este estado encontramos variedad de frutos y platillos, por lo que el sabor de ellos cambia debido al lugar donde se siembra ya que un fruto no se da de la misma manera en el centro como en las zonas marginadas del estado como es en los municipios que se encuentran en la zona alta del estado.



Figura 1 Producto Local, Chocolate.

Por ejemplo; en San Cristóbal encontramos una cocina mestiza, con gran influencia española, en la que es frecuente el uso del azafrán, de los jamones tanto crudos como cocidos, lo mismo que de la chanfaina y de un sin número de panes recién horneados, así como los quesos rellenos, las chalupas coletas y toda clase de dulces, postres, aguardientes y mistelas que por su alto valor calórico ayudan a soportar los fríos de la región.

En la plaza central de Chiapa de Corzo, es común ver a medio día puestos en los que sirven el más fresco pozol dentro de sus tradicionales jícaras, o si se prefiere un colorado tascalate, y en otros se pueden comprar unos huevos chimbos que bien se puede disfrutar como postre. En Comitán hay también riquísimos platillos, como el cochito comiteco, el reconfortante cocido, los tamales de azafrán, los panes compuestos, las ciruelas pasas prensadas o los increíbles animalitos de yema. Y para concluir el recorrido nos vamos más al Sur del Estado: comenzamos con el municipio de Tonalá y Puerto Arista, en donde podemos degustar los huevos a la chiapaneca, el omelette de camarones o las regias empanadas de cazón, Pijijiapan cuenta con sus famosos quesos doble crema o de hebra; y qué decir del Soconusco, donde nos vamos adentrar con su exuberante vegetación, se cultivan cacao, café, plátano, aguacate, nanche, camote, mango ataúlfo, nueces de la India y arroz; también donde se capturan toda clase de peces, como el robalo, el pargo, la lisa y el cazón, y mariscos como el camarón, tanto fresco como seco. También en el Soconusco donde además se cría uno de los mejores ganados bovinos del país encontramos una infinidad de platillos, desde los orientales de Huixtla y Tapachula, debido a la gran inmigración de chinos a principios del siglo XVI, hasta pescados y camarones cocinados en cientos de formas diferentes, algunos de ellos aderezados con hierba santa y otros a base de chipilín, como el chipilín con camarón y bolita, o jugosas carnes casi siempre acompañadas con verduras tales como el chayote, la zanahoria y el repollo, y originales postres, como la papaya verde en miel.

La comida chiapaneca posee ciertos rasgos de autenticidad, es un mosaico gastronómico compuesto por su biodiversidad natural, donde cada lugar le imprime características propias, define gustos y crean hábitos; varía en cada región; así mismo se nutre por la diversidad de etnias mayas y la zoque de origen olmeca que al combinarse con la cocina española por la afluencia de los monjes dominicos; resulta en una inmensa variedad de platillos de mestizaje propios del Estado.

Así como hemos mencionado la gran variedad de platillos que existen en nuestro estado nos enfocaremos en la pérdida que ha tenido el municipio de Tapachula en la actualidad.

TAPACHULA, CHIAPAS Y SUS ANTECEDENTES

Tapachula, en lengua náhuatl es Tlapachol-atl, que significa tierra bajo agua, sin embargo, la traducción más exacta es decir que Tapachula quiere decir Tierra de agua anegadiza. (Gómez, y otros, 2010)

Tapachula se considera como la "Perla del Soconusco" y un importante centro económico, donde ingresa la mayor parte económica del total del estado de Chiapas, sin embargo, hay ciertas cosas que se desconocen u omiten a través de los años, como el origen del municipio, por qué fue elegida como la sede de la Región VIII Soconusco, el motivo de las inundaciones, entre otros factores. El origen de esta ciudad se encuentra relacionado con el del territorio de Chiapas. Algunos historiadores concuerdan que los primeros pobladores de esta zona provinieron de Centroamérica siendo descendientes de los mames. Estos pobladores habitaron la región conocida como Soconusco, hasta que los Olmecas llegaron y luego de sangrientas batallas lograron dominar a este pueblo, lo que origina que muchos mames emigraran a Guatemala, huyendo del abuso de los Olmecas. Después, llegaron los Toltecas y también dominaron estas tierras, pero las constantes luchas con pueblos vecinos continuaron obligando a muchos pobladores a migrar hacia Centroamérica, lo que generó un deterioro en esta civilización.

Tapachula fue fundada como pueblo tributario de los aztecas en 1486 por el capitán Tiltototl, enviado a esas tierras por el nuevo Rey Mexicano Ahuizotl. El 23 de mayo de 1794, se convierte en cabecera del Soconusco, en sustitución de Escuintla; el 23 de octubre de 1821, Bartolomé de Aparicio, alcalde del ayuntamiento Tapachulteco, proclama la independencia de la villa de Tapachula, tanto de la corona española como de la Capitanía General de Guatemala y promueve su incorporación al imperio mexicano; el 11 de septiembre de 1842, el general Antonio López de Santa Anna, presidente provisional de la República Mexicana, promulga el decreto que la eleva al rango de ciudad. (Municipios)

UBICACIÓN ACTUAL

Tapachula ocupa parte de la Sierra Madre y parte de la Llanura Costera del Pacífico, presentando un relieve muy variado. Limita al norte con el municipio de Motozintla, al noroeste con la República de Guatemala, al este con los municipios de Cacaohatán, Tuxtla

Chico, Frontera Hidalgo y Suchiate, al oeste con Tuzantán y Huehuetán y Mazatán y al sur con el océano Pacífico.

En el 2010 la ciudad de Tapachula cuenta, según datos Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), con una población de 320,451 habitantes. Es la ciudad más poblada del Soconusco y la segunda en el estado solo después de la capital: Tuxtla Gutiérrez, y cuenta con una economía basada en la ganadería, agricultura, comunicaciones y finanzas públicas. El turismo ha conocido un impulso considerable en épocas recientes, y hay hoteles de primera categoría y cruceros que atracan en su puerto, que se ha vuelto importante y de gran crecimiento.

FLORA Y FAUNA

La región Soconusco cuenta con diversos tipos de vegetación debido a su clima tan variado, algunas de ellas se encuentran en peligro de sufrir mayores alteraciones por deforestación, disturbio y fragmentación de la vegetación. Otro tipo de vegetación que se presenta en dicha región son los manglares, así también se pueden encontrar el roble, primavera, cedro, ciprés chicharro, chicozapote, chichi colorado, castaño, encino, pino, laurel, entre otros.

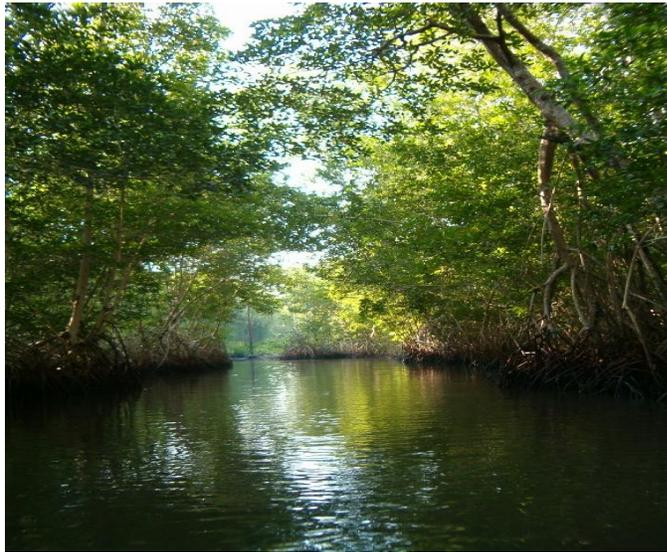


Figura 2 La encrucijada, Manglar perteneciente al Municipio (Moreno)

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Tapachula cuenta con diferentes atractivos aunque, es una ciudad pequeña se pueden conocer varios lugares típicos hasta las fincas con sus paisajes mágicos. Empezaremos por el centro de la ciudad donde se encuentra el parque Miguel Hidalgo, ahí se observa una variedad de flores tropicales que con su belleza se magnifica con la naturaleza propia. De los atractivos turísticos importante son:

IZAPA: Orgullosa y bella, la antigua capital del Soconusco, es la zona arqueológica más grande sobre la planicie costera del pacífico en México. se encuentra ubicada a escasos diez kilómetros de Tapachula, sobre la carretera Internacional a Talismán. Ésta antigua ciudad se fundó sobre el margen de un afluente del río Suchiate, con poblaciones mixes y zoques que recibían una fuerte influencia del reino olmeca y llegó a tener más de 160 edificios piramidales

(de hasta 20 metros de altura) y plataformas de gran volumen, arreglados en torno a plaza amplias y rectangulares. Hay más de 80 estelas paradas y grabadas con elaboradas escenas de la antigua religión de los pobladores locales.



Figura 3 Ruinas de Izapa

ALBERCAS Y JARDINES: Gracias a su ubicación geográfica y a una altitud que apenas rebasa los 168 metros sobre el nivel del mar. Tapachula se constituye como una excelente opción para la excursión o el día de campo al aire libre. Su temperatura promedio de 27 grados centígrados (que puede rebasar los 40 grados centígrados en verano), es ideal para el esparcimiento en parques, jardines y albercas familiares. En el centro se encuentra el parque central, en uno de sus extremos enmarcando el grácil templo de San Agustín, el parque de las etnias, moderno y refrescante el parque Juárez, preferido de las palomas y símbolo de paz. Si le gusta el deporte, al norte de la ciudad, encontrará el parque cerritos. En cuanto a darse un chapuzón, se cuenta con las albercas a las orillas de la Ciudad.



Figura 4 Iglesia San Agustín

CRIADERO DE CAIMANES: Se cuenta con el criadero de caimanes "El palomo" Pionero en México por la conservación y estudio de estos reptiles que cuenta con una población de más de 1,100 especímenes, dividido en dos zonas de crianzas, pudiéndose admirar especies de cocodrilos moreleti, culebras, boas, mazacuatas, lagarto real. (H., 2005)

PLAYA LINDA Y BARRA DE CAHOACAN: Ésta es una zona residencial construida a la orilla del mar que cuenta con restaurantes, renta de palapas y albercas. Por su naturaleza exclusiva, cualquier establecimiento tiene categoría turística y muy cómodas instalaciones.

DIVERSION NOCTURNA: Tapachula ofrece excelentes alternativas de diversión, desde veladas bohemias y románticas hasta las más modernas instalaciones para bailar. También encontramos opciones en restaurantes de antojitos mexicanos y regionales, acogedores establecimientos de café.

Dentro de sus atractivos Turísticos más importantes podemos encontrar; Las Fincas Cafetaleras como son Argovia y Hamburgo, su Puerto donde llegan los cruceros principalmente que provienen de distintas partes del mundo, en el centro de la ciudad podemos apreciar sus parques y de la misma manera las Iglesias donde se llevan a cabo las diferentes fiestas de este municipio.



Figura 5. Argovia, Finca



Figura 6. Finca, Hamburgo (Finca)

GASTRONOMÍA DE TAPACHULA

Tapachula se caracteriza por tener una gastronomía más allá de los sabores de mariscos pues contiene entre sus platillos la acidez de frutas y el delicioso sabor chiapaneco. Los Tapachultecos en sus fiestas preparaban el palmito guisado con especias; la deliciosa “sopa de pan de manteca”, el cochinito en pulique y el cochinito horneado, el “chumpipe” en pulique que hoy llamamos pavo en mole.

Cabe destacar que la comida del Municipio ha tenido gran influencia de la cocina oriental esto debido a la gran cantidad de inmigrantes de países de oriente que radica en esta ciudad, siendo ya la comida oriental parte y legado de la gastronomía de Tapachula y esta de la cocina de Chiapas.

Acostumbran a tomar atoles y entre los preferidos está el de masa con jengibre, el de harina de plátano verde con canela, cacao, pimienta gorda y dulce. Dentro de sus platillos típicos podemos encontrar gran variedad; Entradas: Sopa de chipilín con camarón, moronga, salpicón de res, arroz con flor de calabaza, bledo guisado. Platos Fuertes: Pescado en chumul, Kishtan en mole, cerdo con Chipilín, cucarachas de mar al mojo de ajo. Dulces: Dulce de plátano, torta de elote, pan de manteca. Bebidas: Chocolate, tepache, tizte, pulunche, taberna de coyol, atole de masa, atole de pinol, zapuyul, chicha. Tamales: Tamal de iguana, tamal de mole de masa colada, tamal verde de masa colada, tamal de hoja de mumú. Esos por poner ejemplos más adelante encontraremos una lista de cada uno. La gastronomía de Tapachula es muy variada

debido a la gran cantidad de extranjeros que se contrajo a partir del siglo XVI, donde la mayoría provienen de países del oriente. (Gómez, y otros, 2010).

PLATILLOS TIPICOS

- Chipilín con bolitas: es uno de los platillos por excelencia en Tapachula, se trata de bolitas de masa fritas, rellenas de queso y puestas en caldo de chipilín que es una hoja verde que se da en esta región.



Figura 7. Platillo típico, Chipilín con Bolitas

- Chipilín con frijoles: Frijoles negros caldosos con chipilín y carne de res o puerco
- Tamales de Chipilín: Masa con sal y manteca de cerdo, con pollo, salsa roja y chipilín envuelto en hoja de plátano.
- Tamales Chiapanecos: compuesto de masa sazonada con manteca de puerco, con una pieza de pollo, mole, ciruela pasa, aceituna, rodaja de huevo duro, sal y una pequeña tira de pimiento morrón, envueltos en hoja de plátano.



Figura 8. Antojito típico, Garnachas (Gómez, y otros, 2010)

- Garnachas: Las garnachas con pequeñas tortillas gruesas de masa que se ponen a freír en aceite se sacan y se les pone salsa roja, queso, crema y col arriba.
- Cena de pollo: La cena de pollo es un platillo tradicional que se vende por las noches en puestos, se trata de un guisado de pollo con salsa roja y papas, es un sabor muy tradicional de la ciudad.
- Mole de iguana: es un platillo exótico de la región y se hace exactamente con este animalito la iguana y mole.
- Cochito horneado: es el nombre con el que designamos al cerdo o puerco. El guisado se prepara moliendo tomate, cebolla, ajo, pimienta, tomillo, chile y achiote, se agrega a la carne de cerdo, se añade vinagre y se deja reposar. Después se hornea, tradicionalmente en un horno de piedra y se sirve con lechuga y cebolla. Se acompaña también con diferentes caldos. Frijoles molidos y salsas.
- Dulce de calabaza: Este es usual mente preparado en noviembre, la calabaza se limpia y se corta en pedazos, se pone a coser con azúcar, panela y piloncillo, el color es como acaramelado y se prepara con todo y la semilla siendo esta última una de las que le agregan el sabor más dulce al estar en el jarabe. Se puede comer caliente p meterse a enfriar y servirse en un plato con leche.



Figura 9. Dulce de Calabaza

- Cocido: Es un caldo de res que lleva diferentes verduras, col, yuca, zanahoria, chayote, calabaza, papa, ejotes, etc. y se sirve bien caliente con arroz dentro y jugo de limón, es una delicia.



Figura 10. Plátanos Fritos. Platillo típico. (Gómez, y otros, 2010)

- Plátanos fritos: estos están hechos de plátano macho y muchas veces están rellenos de queso y crema, otras veces el queso y la crema son vertidos al final, también acompañados de frijoles.
- Tamalitos de frijol camagua: estos casi siempre son venidos en las calles y la gente sale por ellos al grito de “tamalitos de frijol camagua” este frijol es grande y de color café y sabor dulce, este tamal es más pequeño de lo normal y la masa es entre dulce y salada y se encuentra envuelta en hoja de plátano, es una delicia para grandes y chicos.

PRODUCTOS NATIVOS

- Chipilín: hierba de color verde con hojas medianas que tiene un agradable sabor y que se utiliza en distintos platillos.



Figura 11 Chipilín, Producto Local (Gómez, y otros, 2010)

- Cacao: *Theobroma cacao* L. es el nombre científico que recibe el árbol del cacao. *Theobroma* en griego significa ‘bebida de los dioses’; cacao viene del náhuatl ‘cacahualt’. Es una planta nativa de América, reconociéndose la región del centro-sur del continente como su centro de diversidad. (Aguilar Reyna, 2009)
- Café: El café ha sido por mucho tiempo una de las bebidas más importantes en el mundo. El género *Coffe* consta de 25 a 40 especies. No hay acuerdo sobre el número de especies válidas que existen dentro del género, gran parte de la dificultad surge del hecho de que los cafés, como los cítricos y algunos otros cultivos frutales, son sumamente polimórficos. (Aguilar Reyna, 2009)
- Plátano: El plátano macho (*Musa balbisiana*) es una planta tropical de la familia de las musáceas, uno de los progenitores de la banana o plátano comercial.



Figura 12 Nanche, producto local (Chiapas, 2013)

- Nanche: El nanche, nance o changunga es el nombre que se le da al fruto pulposo de la especie *Byrsonima crassifolia*, de color amarillo en su maduración, con fuerte aroma, un poco más pequeño que una aceituna, y con hueso duro y redondo. Es originario de las regiones tropicales de América del Sur. (Chiapas, 2013)



Figura 13. Mango Ataúlfo

- Mango ataúlfo: Es una especie, originaria del Soconusco (México), considerada de primera calidad. Su pulpa es dulce, baja en fibra, muy jugosa, mantecosa, baja en acidez y de aroma intenso; puede conservar su sabor incluso después de su madurez cuando el hueso se ha vuelto gelatinoso. El fruto se desarrolla en climas cálido húmedo y cálido subhúmedo, con lluvias en verano La zona del Soconusco tiene el clima adecuado para el cultivo. Se cultivan alrededor de 15.000 ha en los municipios chiapanecos de: Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán,

Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua, y se producen 176.000 t anuales. (2012).

- Nucú: Es la hormiga mejor conocida como chicatana, arriera en Tuxtla Gutiérrez, cocosh en Ocosingo, nacasmá en Chiapa de Corzo, shanich en Chanal, shinich en Huixtán, tisis en San Cristóbal, tzitsim y quis en Venustiano Carranza, tzintzin en Comitán, Sompopo en el Soconusco. Este animalito y delicioso manjar de temporada aprovecha las primeras lluvias para salir del nido.



Figura 14. Nucú, Producto Local (Gran Turismo México)

BEBIDAS

- Chocolate: Gracias a que en Tapachula abundan los árboles de cacao el chocolate artesanal es bien conocido y se puede tomar frío o caliente.
- Café: Tapachula como una región cafetalera ofrece gracias a sus distintas fincas uno de los mejores cafés de México y el mundo. En las casas de antaño se conoce debida preparación como agua de calcetín, ya que el café ya molido es escurrido a través de una red que simula ser un calcetín.



Figura 15 Tascalate, Bebida típica

- Pozol: Es una bebida que se toma fría y es usualmente de maíz o cacao, si es de cacao es café y si es de maíz es de color blando, de cualquier manera, es refrescante y deliciosa.
- Tascalate: Consiste en maíz tostado molido mezclado con achiote, canela y azúcar. Se sirve frío con agua o leche.
- Ron Izapa: Con un rico sabor a madera y vainilla el Ron Izapa sorprende al paladar, poniendo en alto el Soconusco. El Ron Izapa es uno de los mejores rones. Producido en las fértiles tierras chiapanecas en la franja geográfica idónea para producir un ron de calidad. Y es que la calidad del ron está dada por las características especiales de un

lugar tropical, excelentes tierras, sol, lluvias durante todo el año, vientos suaves y constantes, todo lo cual favorece una alta producción de sacarosa en los tallos de la caña, pero si además esos vientos llevan la cálida brisa costeña y la salinidad del mar que permea la madera, pues ahí tienen las razones básicas de ese sabor singular. (Izapa, 2012)

FRUTAS

Tapachula cuenta con un clima muy variado y permite que ciertos productos puedan producirse durante el año gracias a la humedad que en el mismo se produce, estos son solo algunos productos de temporada que se pueden encontrar en el municipio.



Figura 16 Rambután, Producto Local. (Gómez, y otros, 2010)

- Rambután: Es una fruta que se da en la región de Cacahoatán, éste fruto se asemeja a una uva por su sabor dulce, el exterior es parecido a un pequeño erizo rojo, con sus picos parados, pero estos no son duros, el interior es una pulpa dulce de color blanco translucido y jugoso, en su interior existe una semilla grande y dura. El color del rambután también puede ser amarillo.
- Papause: Es una fruta conocida en el soconusco que se tupe de frutos después de las lluvias en mayo, su exterior es verde más menos duro y el interior puede ser rosa o blanco, su sabor es dulce y en su interior por cada gajo que uno se come se encuentra con una semilla de color café brillante.



Figura 17 Nance, Producto Local (Gómez, y otros, 2010)

- Nance: son pequeños frutos de color amarillo brillante carnosos y dulces, en su interior hay una pequeña semilla de color negro, estos se consumen crudos y pueden ser preparados en helados, paletas o agua fresca.
- Jobo: es un fruto que crece en un árbol pequeño, que nunca es muy alto y que deja ver que el fruto ya está listo cuando transforma su color verde a rojo intenso o café, este fruto se puede comer crudo, en diferentes helados, aguas frescas o con sal y limón, en su interior hay una semilla mediana y negra.



Figura 18 Marañón, Producto Local

- Marañón: Es un árbol bastante común en Tapachula el que produce este fruto amarillo que se torna rojo a madurar, tiene un olor muy característico la fruta se puede

consumir de varias maneras, sin embargo lo que más se consume es la semilla, de la cual se saca la nuez de la india.

- Mango: El mango en Tapachula de diferentes especies es muy común existe el Manila, petacón, atúlfo y piña y son tan comunes y deliciosos que se les puede encontrar en la calle tirados, maduros y listos para comer. De estos mangos solo la piña no produce ningún cambio de color.

PRODUCTOS REGIONALES

Estos productos son elaborados en el municipio y exportados a varias partes de la república y el mundo.



Figura 19 Árbol de Cacao (Gómez, y otros, 2010)

- Chocolate: El árbol de cacao es algo común en Tapachula, por eso mismo el chocolate artesanal abunda en producción y calidad.
- Granos de café cubiertos de chocolate: Es un dulce ya típico de la región que consiste en cubrir con una capa de chocolate los granos tostados de café, dicen que puede inyectarte de energía o dormirte según tu estado de ánimo.
- Nuez de la india: Este es extraído del marañón y se pone a secar al sol, se le pone sal o picante y se consume como botana y es muy nutritivo, también tiene diferentes usos gastronómicos. (2016)



Figura 20 Chocolate de Café, Producto Local (estrada Hidalgo, 2010)

- Café: las bolsas de café se venden como pan caliente y son de gran calidad y sabor se puede reconocer al principio, aunque no se haya abierto el olor es muy agradable.
- Frutas curtidas: El jobo, el mango y el nance son vendidos en esta presentación, consiste en llenar un cántaro de boca angosta con frutas y agregarle aguardiente de caña y miel de piloncillo, y se deja reposar. La impregnación de la fruta en el aguardiente le cambia el sabor, y esta última se convierte en mistela.



Figura 21 Frutas Curtidas (Gómez, y otros, 2010)

MERCADOS TÍPICOS DEL MUNICIPIO

Estos son solo algunos de los mercados más conocidos en Tapachula, donde podemos encontrar los productos locales ya mencionados, artesanías, comida típica, antojitos y porque no artículos que se usan en las fiestas tradicionales.

- Mercado San Juan; Ubicado 17 Oriente, 14 Norte, 30750 Tapachula de Córdoba y Ordoñez, Chis.
- Mercado Sebastián Escobar; 10a. Avenida Norte, Centro, Tapachula de Córdoba y Ordoñez, Chis
- Mercado San José el Edén; Col. San José El Edén, Tapachula de Córdoba y Ordoñez, Chis.



Figura 22. Mercado típico, San Juan (2013)

COSTUMBRES Y TRADICIONES

Como bien sabemos en todos los lugares del mundo y nuestro país existen millones de tradiciones que con el paso del tiempo han permanecido gracias a su gente Tapachula cuenta con un sinnúmero de ellas que a continuación mencionaremos.

Las tradiciones del municipio siguen presentes, aunque no con la misma importancia de antes debido al incremento de nuevos atractivos como son las plazas que se encuentran en la ciudad, o la falta de tiempo que se le dedica a las mismas, sin embargo, las personas mayores son las que mantienen vivas estas. El santo patrono de Tapachula es San Agustín y existen otros santos que también son de la región como San Juan, San Sebastián, San Jerónimo, San Antonio y Santa María. A continuación, pondremos las fiestas representativas de estos santos y tradiciones.

TRADICIONES DE SEMANA SANTA

Con gran espíritu festivo se esperaban los desfiles del carnaval con sus reinas, caracterizaciones y comparsas bailando al son de las marimbas. Todo terminaba al comenzar la cuaresma, con el miércoles de ceniza y con el rezo del primer viernes en honor del señor de las tres caídas. En estas fechas todavía se cambia la túnica del cristo y se sirve el tamal chiapaneco o de fiestas, compuesto de masa sazonada con manteca de puerco, con una pieza de pollo, mole, ciruela pasa, aceituna, rodaja de huevo duro, sal y una pequeña tira de pimiento morrón, envueltos en hoja de plátano. Se acompañan con chocolate, café colado o de calcetín y agua de horchata, se celebra al son de la marimba hasta altas horas de la noche.

En semana santa algunos grupos sacan a bailar al “judas” hecho con un pantalón y una camisa rellenos de trapos viejos, aserrín periódico y cohetes y coronado con una cabeza de trapo donde se dibujaban o aplicaban cejas, ojos, nariz, boca y hasta chapas pintadas con colores, además de un sombrero viejo y roto. Ya listos se exhiben recargados en algún poste, pared o portón, en espera de su destino.

Al caer la tarde, al grito de “¡pan de judas!”, las comparsas recorrían las calles anunciándose con silbatos o pitos. Todos son hombres enmascarados, algunos estafalariamente vestidos de mujer, otros disfrazados de diablo con máscara y cuernos, larga cola y trinche en la mano.

Al compás de una marimba, danzan en forma ridícula con el judas y piden dinero para comprar cohetes y bebidas



embriagantes.

Figura 23 Foto del Tradicional Baile de Judas (2006)

En medio de la algarabía de los asistentes y el estruendo de los cohetes, a las diez de la mañana del sábado de gloria que queman los judas, no sin antes haber leído sus testamentos redactados en tono jocoso y burlón. En ellos heredaban a los vecinos, entre otras cosas, su indumentaria, su mensaje y sus amantes. A esa misma hora se acostumbra darles un estirón a los niños para que crecieran llamándolo sábado de gloria. Así es como termina esta tradición.

LA FERIA DE SAN AGUSTÍN

El 28 de agosto se celebra la fiesta de San Agustín, patrono de Tapachula. Los fieles llevaban flores y velas y quemaban cohetes de vara en cada esquina de su recorrido hasta llegar a la iglesia de San Agustín. La feria se pone fuera en la octava norte y tercera poniente. A parte de

subirse a los juegos mecánicos había que recorrer los puestos de lámina donde se vendían cenas de pollo, garnachas, tacos, empanadas. Los niños rodeaban los puestos de dulces, donde se exhibían rosquillas pintadas de rojo, mazapanes, confites, dulce de camote o membrillo, en unos pequeños recipientes redondos hechos de madera de pino llamados cajetas, cuyas tapas servían de cuchara.

No faltan los puestos de lotería, tiro al blanco y la venta de jobos, nances y mangos curtidos en alcohol o mistela, la mistela y el alcohol también se puede comprar en envases de cerveza de cuarto y con uno o dos cuartillos. La marimba toca y un puede pasar bailando hasta que aguante.

FERIA DE LA VILLITA DE GUADALUPE

Como sabemos en nuestro país se celebra este día y en el municipio de Tapachula no puede pasar desapercibido este día. El 12 de diciembre se ponen en las calles de frente a la iglesia la feria de la Villita de Guadalupe, hay misas a las mismas horas y la gente hace fila de fuera para entrar a la iglesia a todas horas, los que llegan a entrar después esperan para salir porque la procesión comienza a pasar para alcanzar la bendición y agua bendita. La mejor parte de las procesiones y misas se hace en las noches pues llega mucha gente con sus niños, niñas y bebés representando a la Virgen de Guadalupe y a Juan Dieguito, se cantan las canciones tradicionales de esta historia y la procesión avanza, algunas otras personas llevan velas y muchas flores para colmar el altar de la virgen, llevan santos y figuras de la virgen en tamaño natural.

y otros,

(Gómez, 2010).



Figura 24 Iglesia de la Villita de Guadalupe

Al finalizar la misa están los típicos juegos mecánicos, la rueda de la fortuna, los carritos chocones, etc. también están los típicos puestos de canicas, tiro al blanco, la botella y lotería. Puedes encontrar distintos puestos de comida que te ofrecen los volovanes típicos, la cajeta y la tradicional fruta curtida.

Los cohetes, volcanes y estrellitas por parte de los niños no se hacen esperar y en la iglesia a las doce de la noche dejan que los fuegos artificiales expresen la alegría que se vive.

TODOS SANTOS Y FIELES DIFUNTOS

El primero de noviembre, desde muy temprano la gente acude al panteón a limpiar, pintar y adornar las tumbas de sus difuntos, usualmente se ponen cadenas de papel china de color, naranja, azul o púrpura, también se llevan floreros en los que se colocan las tradicionales flores de muerto y alguna flor que la familia prefiriera. Dentro del panteón nada es demasiado triste pues los cascarones de huevo rellenos usualmente de confeti y un gorro de papel de china no se hacen esperar, puedes ver a gente correteando o siendo sorprendida al grito de “compadres” mientras se les revienta un cascarón en la cabeza. La tradición en las casas es poner un altar con las fotos del difunto, sus comidas predilectas, los cigarros y bebidas que este acostumbraba, sus dulces predilectos, veladoras y el tradicional dulce de calabaza con panela, azúcar y canela para regalar a los niños y vecinos que pedían “ayote tía”. El canto es ¡Ayote tía!, ángeles somos, del cielo bajamos, pedimos ayote para que comamos, si les daban dulce o dinero agradecían con un ¡que viva la tía!, si no les daban nada era ¡que muera la tía!

FIESTAS DECEMBRINAS

En todas las casas se elaboran nacimientos, se ponen diferentes tipos de hierbas y hojas para enmarcar el corralito del niño, se ponen las figurillas de los tres reyes magos, de María, José, el niño dios y el ángel guardián. Se ponía pahstle o paxtle para simular el pastito, en este siempre

van diferentes animalitos como borregos, patos, gallinas, la mula y el buey que casi siempre están alrededor del niño.

A partir del 16 de diciembre los niños acostumbran adornar una rama con diferentes cosas para pedir de casa en casa cantando.

“Naranjas y limas, limas y limones más linda la virgen que todas las flores, En un jacalito de cal y de arena nació Jesucristo por la Noche Buena, etc.”

La gente acostumbra después del 24 de diciembre a robarse los niños de las casas y estos son devueltos después en una posada con cánticos para recibir al niño por parte de los de adentro y afuera y el niño es vestido de diferentes temas, de doctor, de marinero, etc. A veces el niño no volvía a aparecer.

ALIMENTACIÓN Y HÁBITOS ALIMENTICIOS

Dejando un poco atrás los temas de las Fiestas y tradiciones también tomamos en cuenta la alimentación que se tiene en este municipio debido al incremento de obesidad en las personas, la pérdida de las raíces culinarias no solo afecta al patrimonio de la ciudad si no la salud en las personas debido a los cambios tan radicales que se tienen actualmente donde mayormente influye la comida chatarra sobre todo en las nuevas generaciones, adolescentes que van de los 12 hasta los 18 años. Tener una alimentación saludable significa elegir una dieta que aporte todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sana. Los nutrientes esenciales son: Proteínas, Hidratos de Carbono, Lípidos, Vitaminas Minerales y Agua. (Ministerio de salud, 2010).

En la actualidad se ha demostrado que una mala alimentación nos puede llevar hasta el borde de la muerte o provocar enfermedades como es; La Obesidad, Hipertensión, anemia, enfermedades cardiovasculares, Diabetes y algunos cánceres. Para mantener un cuerpo sano no solo es necesario tener una buena alimentación, si no también debemos ejercitarnos diariamente, evitar el consumo de alimentos chatarras, practicar algún deporte incluso andar en bicicleta como medio de transporte ya que nos permite movernos con mayor libertad en la ciudad y mantenernos en buena condición.



Figura 25. Plato del Bien comer (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, 1992)

Los

hábitos alimenticios se transmiten de padres a hijos y están influidos por factores como el lugar geográfico, el clima, la vegetación, la disponibilidad de la región, costumbres y experiencias, pero también tienen que ver la capacidad de adquisición, la forma de selección y preparación de los alimentos y la manera de consumirlos (horarios, compañía). (Meraz, 2014)

Los alimentos son lo único que proporciona energía y diversos nutrimentos necesarios para crecer sanos, fuertes y poder realizar las actividades diarias. Ninguna persona logra sobrevivir sin alimento y la falta de alguno de los nutrimentos ocasiona problemas graves en la salud.

Sin embargo, no se trata de comer por comer, con el único fin de saciar el hambre, sino de obtener por medio de los alimentos, los nutrimentos necesarios para poder realizar todas nuestras funciones según la actividad física que se desarrolle, el sexo, la edad y el estado de salud.

Consumir pocos o demasiados alimentos y de forma desbalanceada, tiene consecuencias que pueden ser muy graves: por un lado, si faltan algunos nutrimentos en el organismo, hay desnutrición, que es muy grave y frecuente en niños de todos los ámbitos sociales, y por otro si se comen cantidades excesivas se puede desarrollar obesidad.

Por ello, la alimentación de los niños y niñas debe ser: Completa, incluyendo en los tres alimentos principales del día: desayuno, comida y cena, alimentos de los tres grupos:

-Cereales y tubérculos que proporcionan la energía para poder realizar las actividades físicas, mentales, intelectuales y sociales diarias.

-Leguminosas y alimentos de origen animal que brindan proteínas para poder crecer y reparar los tejidos del cuerpo.

-Frutas y verduras, que contienen vitaminas minerales para conservar la salud y que el cuerpo funcione adecuadamente.

-Agua, para ayudar a que todos los procesos del cuerpo se realicen en la forma correcta y porque ella forma parte de nuestro cuerpo en forma importante.

Picar entre comidas es otro gran error. Lo peor es que entre los alimentos que suelen consumirse se encuentran los snacks, papas fritas y similares, así como repostería con grasas saturadas y trans. (Ministerio de salud, 2010)

METODOLOGÍA

La presente investigación es tipo cualitativa debido a que el tema no es muy estudiado actualmente, incluso desconocido para algunas personas, abordaremos el objetivo general y los específicos con la intención de evaluar la pérdida de las raíces gastronómicas en el municipio de Tapachula.

Se realizaron encuestas a un sector de la población, en estas participaron adultos, jóvenes y estudiantes de la Licenciatura en Gestión Turística, Licenciatura en Gastronomía, entre otro grupo de personas que actualmente perciben esta situación.

POBLACION

Considerando que la investigación es no probabilística, la investigación se conforma por la población que vive en el municipio de Tapachula, que cumple los criterios de inclusión, siendo un total de 100 personas aproximadamente entre ellos como bien lo mencione se encuentran jóvenes estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía (UNIVERSIDAD SALAZAR), estudiantes de gestión turística (UNACH), trabajadores de la Escuela Secundaria (NARCISO VASSOLS) y un grupo de personas adultas de la Colonia Laureles 2 ubicada en el municipio de Tapachula..

MUESTRA

La muestra comprende a 100 personas entre estudiantes de la UNACH, SALAZAR, TRABAJADORES DE ESCUELA SECUNDARIA “NARCISO VASSOLS” Y VECINOS DE LA COLONIA LAURELES 2, ya se han mencionado anteriormente.

MUESTREO

El muestreo comprenderá entonces al grupo de personas seleccionadas de las cuales 40 son estudiantes de la Lic. en Gestión Turística y Gastronomía, 30 Adultos trabajadores de la Escuela Secundaria Narciso Vassols, y 30 Vecinos de la Colonia incluyendo jóvenes y adultos. Cada uno participo de manera voluntaria, de la misma manera se les dio una introducción sobre el tema para que pudieran tener más claro de lo que se trataba.

CRITERIOS DE INCLUSIÓN

Jóvenes:

- Rango de edad de: 18 a 29 años
- Ser originarios del municipio de Tapachula.
- Que sean estudiantes de Licenciatura en Gastronomía y Gestión turística en la UNACH y Salazar.
- Que tengan un nivel socio-económico medio.

Adultos:

- Rango de edad de: 30 a 59 años.
- Ser originarios del municipio de Tapachula.
- Que conozcan la cultura alimentaria Tapachulteca.
- Ser residentes en el municipio de Tapachula.
- Trabajar actualmente en la escuela Secundaria Narciso Vassols.
- Que tengan un nivel socio-económico medio.

Personas de la tercera edad:

- Rango de edad de 60 años en adelante.
- Ser originarios de Tapachula.
- Que conozcan la cultura alimentaria Tapachulteca.
- Vivir en la colonia Laureles 2.
- Que tengan un nivel socio-económico medio.

CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

- No cumplir los rangos de edades señalados.
- Que no hayan nacido en el estado, y que no sean originarios de Tapachula.
- No tener conocimientos de la cultura alimentaria.

Para poder llevar acabo la evaluación utilizamos plumas, papel y fotocopias.

Los pasos a seguir serán:

Primeramente, se consultó la mayor cantidad de bibliografías disponibles en bibliotecas públicas, sitios webs. Se asistió algunas celebraciones y se visitaron los lugares mencionados. Se hizo un registro de lo observado. Fuimos a algunos establecimientos para tomar fotografías y darlos a conocer.

Se realizaron las encuestas y analizaron a fondo los resultados obtenidos, de lo que se obtuvo una conclusión prudente si hemos dejado a un lado las tradiciones de nuestra ciudad o si la introducción de las cadenas ha ayudado a enriquecerla y no perjudicarla, se registró todo lo observado en nuestras tablas.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Otro factor de la pérdida de cultura alimentaria es, que el sector alimentario está siendo dominado por pequeñas y grandes cadenas de servicios alimentarios como restaurants, cafeterías, supermercados. Estas cadenas o franquicias han venido a "facilitar la vida": proporcionando comida rápida en todos los horarios, a menor precio, menor tiempo de preparación, aunque no necesariamente saludable. En contraparte, en los mercados locales es común la falta de higiene, tanto en la preparación de los alimentos como en los espacios donde se ubican.

Aunado a ello, nuevos modos de transporte, mayor tiempo de ocio, empleo y trabajo en el hogar son factores que también hacen que el ser humano adopte nuevos estilos de vida cada vez más sedentarios y demandando alimentos más "ready to eat". Estos cambios en las pautas de actividades físicas y la adopción de modelos dietéticos dan pie para que se origine una transición de la nutrición o mejor llamada culturización de la alimentación, en la cual, los hogares se enfrentan día a día desafíos de sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles y al mismo tiempo, pueden ser afectados por la desnutrición y la carencia de micronutrientes.

Todos estos cambios pueden tener solución. Para que en el municipio se mantenga un buen estado nutricional se requiere de una comunicación y educación nutricional, donde la gente tome conciencia sobre los riesgos que genera a la salud la ingesta excesiva de ciertos productos. Utilizar los medios de comunicación como una forma de mejorar el estado nutricional de la población, sería una excelente opción. Así como las propagandas en las cocinas económicas y/o restaurantes del municipio de Tapachula.

En este municipio a lo largo de los años la población ha ido aumentando y con ello el incremento de grandes tiendas comerciales, plazas y franquicias ha ido desarrollándose dejando a un lado el local, restaurantes y otras cosas. Se plantean algunas alternativas de solución al problema de raíces de comercio típicos entre



Figura 26. Alimento Chatarra

plantean de solución al pérdida en las

gastronómica. Una de las principales razones por la cual se han generado estos cambios es debido al incremento de extranjeros a partir del Siglo XVI, cuando vinieron del medio Oriente. Es ahí donde surge esta mezcla gastronómica. Al parecer la población no es muy consciente del origen de las materias primas que se utilizan en la preparación de los alimentos, sus características y las implicaciones que tiene su explotación y uso en el contexto natural, cultural, social y económico de una comunidad. (Viesca-González, 2011).

Hoy en día, 50% de lo que consumen los mexicanos en general son productos procesados y de transnacionales que fabrican alimentos chatarras, con alto contenido en grasa, sal y azúcar, y son un inadecuado producto para una población que de por sí padece inseguridad alimentaria. Enrique Jacoby, asesor regional sobre alimentación saludable y vida activa de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) advirtió que en México se comen demasiados "snacks" y que en tan solo 20 años se reemplazó todo el sistema alimentario basado en una variedad gastronómica característica del patrimonio cultural mexicano (Magaña Carrillo, y otros)

Cabe resaltar que México desperdicia cada día 30 mil toneladas de alimentos; mientras alrededor de 19 millones de mexicanos sufren pobreza alimentaria. No obstante, la población mexicana más vulnerable y con inseguridad alimentaria presenta tasas de obesidad y sobrepeso. Asimismo, la mitad de los productos que consume la gente son procesados. Cabe preguntarnos entonces ¿Dónde queda la cultura alimentaria? ¿Qué paso con la cultura culinaria de platillos tradicionales y saludables? Las respuestas pueden ser diversas. Pero una de ellas es que se han transformado los hábitos alimenticios debido al deseo de consumir alimentos de mayor

"prestigio social" por pertenecer a una marca extranjera dando así a conocer las famosas franquicias que les dan status. El municipio de Tapachula no es la excepción de ello, al contrario, siendo una ciudad pequeña comparado con su Capital la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, cuenta ya con diversas tiendas comerciales y franquicias que daremos a conocer. Sobre todo, las que ya se han establecido dentro del municipio. (López, 2009)

- Italian Coffe©
- KFC© (Kentuchy Fried Chicken)
- Pizza Hut©
- Pollo Campero©
- BK© (Burger King)
- Sensei Sushi Bar
- Wings Army©
- Domino's Pizza©
- Subway©



Figura 28 Pollo Campero© (Arrevillaga del Toro, 2007)



Figura 29. Burguer King© (Arrevillaga del Toro, 2007)



Figura 30. KFC Tapachula, Franquicia (Arrevillaga Lara, 2009)

Estos son los cambios que se han presentado a través de la globalización en el municipio; Se ha reemplazado las tortillas de maíz por el pan blanco o por las tortillas de harina; el atole y aguas frescas por el refresco, la leche fresca por leche de caja; el jitomate por puré; las salsas de molcajete por salsa cátsup o salsas enlatadas; los frijoles de olla por frijoles de lata; el café de olla por café soluble; las verduras frescas por verduras de lata o congeladas, entre otros más. Estos cambios, están fuera del contexto cultural nacional. Mucho de ello obedece a copiar un modelo que no corresponde a nuestra realidad social y que con frecuencia generan gasto extra familiar.



Figura 31 Subway© Tapachula (2014)

En las tiendas, de pronto surge un comentario de admiración "es más barato comprar un puré de tomate para cocinar que un kilo de tomate". Esta realidad, ligada a la volatilidad de los precios en los productos de primera necesidad, hace que la gente opte por comprar lo que esté al alcance de su presupuesto diario, sin considerar las consecuencias a la salud. Por ello es necesario concientizar a la población sobre los cambios que pueden ser perjudiciales o benéficos en la alimentación. No se trata de enseñarles a preparar los alimentos, sino de hacer una población más educada en lo que consume, autosuficiente y con conciencia de responsabilidad ambiental y social. Valorar los alimentos tradicionales es rescatar la identidad que se ha perdido por adoptar una identidad alimenticia de etiqueta, reemplazando los productos regionales por "alimentos" procesados. Esta es una batalla campal, entre las grandes empresas alimentarias, los medios de televisión e ideología de la sociedad, una ideología cada vez más objetiva y extranjerizante que subjetiva o nacionalista.

Los medios de comunicación como la televisión están invadidos por la mercadotecnia de grandes monopolios que invierten fuertemente en la publicidad de sus productos alimentarios, acaparando el mercado local. Dicha publicidad promueve la formación de nuevos patrones de consumo que deterioran la calidad nutricional de la alimentación. Es decir, promueven una educación alimentaria informal. Diversos estudios reportan que las amas de casa de escasos recursos compran periódicamente diversos productos anunciados por la televisión, muchas veces para satisfacer preferencias alimentarias que no tienen un valor nutritivo y que pueden significar una inversión importante del presupuesto familiar. Asimismo, la publicidad es el principal medio que influye en la decisión de las personas, queriendo adoptar estereotipos externos, basada en la ingesta de productos procesados.

En esto la mujer juega un papel importante, debido a que es ella la que da las pautas en la comida, ya que son las encargadas de la preparación de los alimentos a nivel familiar. Hoy día muchas amas de casa no preparan alimentos, que, en su mayoría, son sustituidos por comidas rápidas o industrializadas, debido a los nuevos roles que ellas ejercen. Además, en muchas comunidades rurales, el machismo sigue imperante, ya que las mujeres prefieren comprar y consumir lo que hay en la tienda cercana, en vez de ir hasta el mercado.

Esos son solo algunos de los factores que influyen en la pérdida de nuestras raíces culinarias en nuestro municipio el cual considero aún puede ser rescatado.

El punto de partida para iniciar la investigación fue conocer acerca del tema a estudiar. Buscamos información en internet, algunos artículos sobre comida mexicana y libros. Se visitaron los establecimientos mencionados anteriormente para darnos cuenta de la cantidad de gente que asiste a ellos. Como fue la cadena restaurantera Vips©, Pollo Campero© entre otros.



Figura 32. Pollo Campero. Franquicia. Archivo Personal

Se realizaron encuestas en diferentes lugares del municipio, principalmente a dos Universidades que fueron la Salazar, y la UNACH ubicadas en el municipio de Tapachula. En las cuales participaron alumnos de diferentes semestres que estudian la Licenciatura en Gastronomía y la Licenciatura en Gestión Turística. Pudimos observar que desconocen bastante del tema y sobre todo de la gastronomía de su municipio. Se impartió una plática sobre los cambios que ha traído la globalización en el mercado local y en el consumo de establecimientos tradicionales. Se mostraron participativos en el tema y sobre todo notaron interés en el mismo.



Figura 33 Alumnos de la (UNACH) participando en encuesta. Archivo Personal

ENCUESTAS

Se realizó una encuesta a un cierto sector de la población con la intención de saber si la sociedad conoce la gastronomía tradicional y si prefieren la comida rápida, ¿cuantos productos Nativos del municipio de Tapachula Conocen? ¿Cuál creen que sea el factor principal que influye en la perdida de la comida típica de Tapachula?, si consideran que se puede rescatar la gastronomía tradicional del municipio, entre otras.

En una de las primeras preguntas que hicimos nos dimos cuenta que la mayoría de la población dice que no conoce la gastronomía del municipio.

Tabla 1 ¿Conoces la Gastronomía del Municipio de Tapachula?

RESPUESTA	JOVENES ESTUDIANTES DE GASTRONOMIA Y TURISMO	ADULTOS	VECINOS DE LA COLONIA
SI	25	10	8
NO	35	10	12

Para indagar más cuanto sabían en relación a la pregunta anterior, les pedimos nos nombraran los ingredientes típicos más usados en el municipio de Tapachula al preparar los alimentos, la gran mayoría nos contestó correctamente entre cuatro y cinco, otra cierta cantidad entre 2 o 3 y muy pocos conocían uno o ninguno. En esta tabla podemos observar números en color rojo nos indica cuantos ingredientes conocen cierto número de personas, por ejemplo; 1) Chipilín, 2) Mariscos, 3) Café, 4) Mango Ataúlfo, 5) Cacao, 6) Plátano, entre otros.

Tabla 2 ¿Cuáles son los ingredientes más usados en el municipio de Tapachula?

RESPUESTA	JOVENES ESTUDIANTES DE GASTRONOMIA Y TURISMO	ADULTOS	VECINOS DE LA COLONIA
Chipilín	15	6	3
Mango Ataúlfo	10	3	2
Mariscos	8	4	3
Variedad de verduras	9	2	3
Variedad de frutas	8	3	5
Cacao	8	2	3
Otros	2	0	1

Como es del contexto del municipio de Tapachula de quien nos interesa más conocer les pedimos de igual manera nos mencionaran los alimentos típicos de este municipio, donde podemos notar que ahora la cantidad vario donde casi la mayoría de los encuestados contesto uno o ninguno, sin embargo en el caso de los adultos mayores podemos notar que la mayoría sabe entre 3 y 4 platillos mientras que en los estudiantes casi ninguno supo más de 3 platillos, incluidos los estudiantes de la Lic. en gastronomía y Gestión Turística. Entre los platillos típicos se encuentra 1) Chipilín con bolitas, 2) Pescado en Chumul, 3) Tamal de iguana, 4) Arroz con flor de calabaza, entre otros.

Tabla 3 ¿Que alimentos típicos son de mayor consumo en el municipio de Tapachula?

RESPUESTA	JOVENES ESTUDIANTES DE GASTRONOMIA Y TURISMO	ADULTOS	VECINOS DE LA COLONIA
1	5	12	8
2	10	2	2
3	25	3	5
4	15	2	4
NINGUNO	5	1	1

En la siguiente tabla se muestra la cantidad de veces que las personas se alimentan al día, pudimos notar que no llevan una alimentación adecuada, ya que la mayoría de personas por la falta de tiempo traspasan sus horarios de comida o bien se alimentan de cualquier tipo de comida que no aportan los nutrientes necesarios para la salud, viéndose afectados en su mayoría los estudiantes de las diferentes licenciaturas.

Tabla 4 ¿Cuántas comidas al día realizas?

RESPUESTA	JOVENES ESTUDIANTES DE GASTRONOMIA Y TURISMO	ADULTOS	VECINOS DE LA COLONIA
5	6	13	8
3	4	5	8
2	10	2	4

También nos dimos a la tarea de saber si conocen los productos nativos, como era de suponer la gran cantidad de los jóvenes desconocen la producción de sus tierras, mientras que los adultos los conocen en su mayoría.

Tabla 5 ¿Conoce los productos nativos del municipio de Tapachula?

RESPUESTA	JOVENES ESTUDIANTES DE GASTRONOMIA Y TURISMO	ADULTOS	VECINOS DE LA COLONIA
SI	6	15	13
NO	14	5	7

De igual manera queríamos saber si la gente consume comida rápida y con qué frecuencia lo hacen, debido al incremento de las cadenas de restaurantes y la falta de tiempo o ganas de cocinar hacen que consuman estos productos poco nutritivos. En esta la mayoría de los jóvenes Universitarios la consumen con mayor frecuencia ya que se les hace más accesible, en cuanto a los adultos todavía se puede rescatar un poco el hecho de que lo consuman en menor cantidad.

Tabla 6 ¿Con que frecuencia consumes comida rápida en la semana?

RESPUESTA	JOVENES ESTUDIANTES DE GASTRONOMIA Y TURISMO	ADULTOS	VECINOS DE LA COLONIA
3 veces por semana	35	10	13
5 veces por semana	15	5	4
Más de 5 veces	20	5	3

Con relación a la pregunta anterior de ¿con que frecuencia consume comida rápida en la semana? La mayoría nos contestó que más de 5, se investigó porque consumen estos productos y cuáles son los factores que influyen, sin embargo, la mayoría de los encuestados opino que la falta de tiempo es el factor principal. Aunque muchas veces no es así también concluimos que los jóvenes de clase media por imponer un status social deciden conocer otras “culturas alimentarias” como bien mencionamos antes, dejando por un lado el comercio y la gastronomía local.

Tabla 7¿Cual crees que sea el factor principal que genere la perdida de la comida típica del municipio de Tapachula?

RESPUESTA	JOVENES ESTUDIANTES DE GASTRONOMIA Y TURISMO	ADULTOS	VECINOS DE LA COLONIA
ECONOMICO	20	7	2
FALTA DE TIEMPO	25	13	14
POCO INTERES EN COCINAR	15	0	4

El objetivo principal de realizar esta encuesta fue para saber que tanto conocen las personas sobre su Gastronomía, cuáles han sido los factores principales que han influido en la perdida y

de qué manera creen que se pueda rescatar. Asimismo, sepan que consumir otros productos de marcas extranjeras con el tiempo pueden ser nocivos para la salud física, ya que estos no aportan los nutrientes necesarios que el cuerpo necesita para tener una mayor calidad de vida.

Además, nos interesa saber si la gente está interesada en que se dé a conocer la Gastronomía del municipio y cuales creen que sean los medios más factibles para lograr el cambio en ello. Por eso sugerimos que nos dieran sus opiniones para ver de qué manera pudiera darse a conocer más del tema.

Estas fueron algunas de las respuestas;

- Organizar talleres de la comida típica en el municipio, ya sea en algún parque o solicitando apoyo del municipio
- Haciendo muestras gastronómicas en escuelas.
- Tener el consumo propio de estos e ir desechando los productos de comida rápida
- Organizar alguna platica o conferencia sobre el tema y los daños que podrían ocasionar a la salud.
- Darles mayor prioridad a las fiestas tradicionales.
- Organizar ferias gastronómicas o tianguis de comida típica los fines de semana.

CONCLUSIONES

Nos asombra realmente la cantidad de tradiciones que existen aún en el municipio y que algunas personas se sientan orgullosas de sus raíces. Como muchos quizás nos sorprendemos que todo esto siga ocurriendo y pase tan desapercibido por las calles de nuestra ciudad, pero uno no los nota hasta que no forma parte de ellas.

Pero es aún más importante que estudiantes y ciudadanos del municipio, nos interese y nos acercamos a conocer la gastronomía del municipio y que el mismo nos brinde.

Llegue a la conclusión basándome en lo que observe, en lo que viví y en lo que escuche que nuestras tradiciones comienzan a residir en vías de extinción y, si no prestamos atención e importancia a estas prácticas, desaparecerán, porque simplemente ya a la “mayoría” de los jóvenes e incluso algunos adultos no les interesa mucho el tema. Conocer la comida típica resulta aún más difícil debido a los pocos lugares en los que esta se encuentra incluso se han visto orillados a adoptar nuevas tendencias gastronómicas, puesto a la falta de tiempo e interés en cocinar influyen en la pérdida de las tradiciones y por ende en el arte culinario. Sería importante que en las escuelas los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía agregaran materias que les permitieran saber acerca de sus platillos, ingredientes típicos y las técnicas de preparación de muchos platillos que en su mayoría ya casi no existen o no se dan a conocer.

En la encuesta realizada pude notar como la mayoría de los jóvenes estudiantes en la Licenciatura de Gastronomía en el municipio de Tapachula apenas conocen o saben acerca de sus raíces. Y como los adultos han ido perdiendo el interés en ello. Por eso es importante dar a conocer el tema e intentar rescatar la pérdida de nuestras raíces culinarias.

Que no existen muchas opciones de restaurantes tradicionales, siendo muy pocos los que se conocen. Pero me llamo aún más la atención que la gente a veces si opta por decir que prefiere la comida rápida antes que la tradicional, sin embargo, sigue siendo del gusto de la mayoría la cocina tradicional.

Y, por último, que gran parte de la población desconoce su gastronomía tradicional y como está afectando, con eso aseguro que mucho de lo que está ocurriendo se debe a la desinformación de la sociedad, puesto que algunos tienen una pequeña idea, pero casi nadie se interesa en el tema.

PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Finalmente se concluye que hay mucho por rescatar en el municipio de Tapachula desde sus ingredientes hasta sus platillos típicos, por ejemplo, y que las tradiciones no se pierdan. Una manera de intervenir en esto sería platicar con los conocidos para que enseñen a las nuevas generaciones y no se pierdan estas bellas costumbres.

Una de las propuestas ideales es organizar un tianguis gastronómico por lo menos una vez al mes y dar a conocer los platillos e ingredientes típicos del municipio. Así mismo organizar algún tipo de taller en las escuelas secundarias para implementar la educación alimentaria en jóvenes con índice de obesidad.

Y otra más efectiva sería dar promociones en los restaurantes de comida típica en el municipio.

GLOSARIO

ANTOJITO: Son un tipo de aperitivos que forma parte de la cultura mexicana. Por lo general es un alimento a base de maíz, rico en grasa (muchas veces frito) y acompañado de una salsa de chile, y generalmente es parte de una comida rápida e informal.

CHUMUL: Es una receta deliciosa mexicana. Existen diferentes formas de prepararla.

EXTRAGELIZANTE: Que tiende a lo extranjero o lo imita.

FAST FOOD: Es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos especializados (generalmente callejeros o a pie de calle).

MAMES: Son una etnia maya que habita principalmente en el noroeste de Guatemala y en el Sureste de México.

KISHTAN: Verdura que se acostumbra a comer solo hervida o acompañada con otros productos naturales.

MIXES ZOQUES: El pueblo zoque o cultura zoque (también los zoques) es una etnia mexicana. Es una etnia mexicana de los estados de Chiapas, Oaxaca y Tabasco que se haya próxima cultural, geográfica y lingüísticamente a los mixes y popolucas.

PULIQUE: Platillo de origen precolombino tomando en cuenta que su principal ingrediente es la masa de maíz y el epazote, aunque se le han agregado componentes que trajeron los españoles.

PULUNCHE: Es una bebida refrescante, elaborada con la pulpa fresca de las semillas de cacao y dulce.

SNACKS: Son un tipo de alimento que en la cultura occidental no es considerado como uno de los alimentos principales del día (desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena) generalmente se utiliza para satisfacer temporalmente el hambre, proporciona una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer.

SHUTI: sopa elaborada con caracol de río, cuya concha es de color negra. Comida de origen indígena y español.

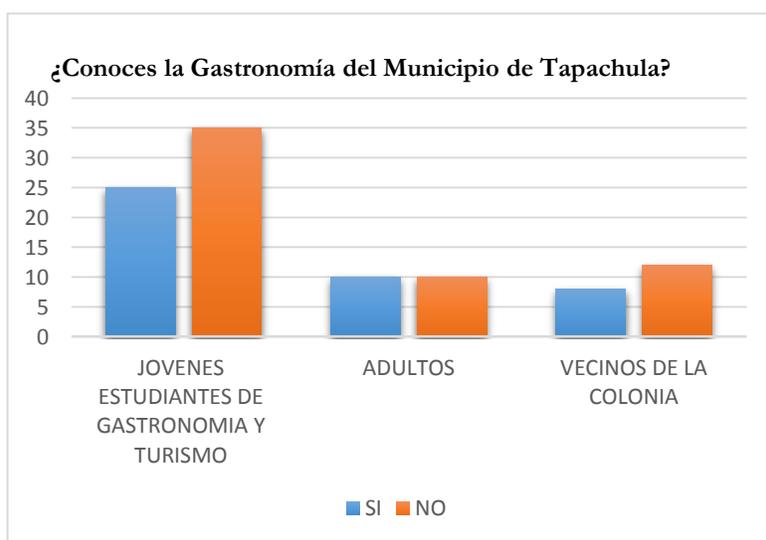
TISTE: Bebida refrescante que se prepara con harina de maíz tostado, cacao, achiote o azúcar.

ANEXOS Y APÉNDICES

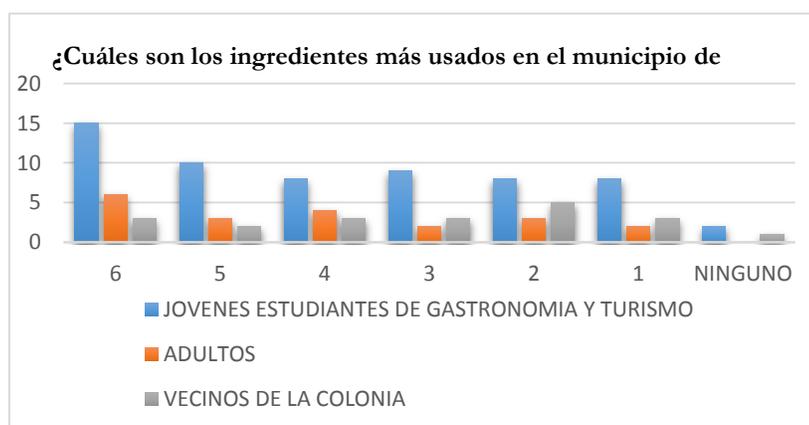
A continuación, se presentan en graficas el resultado de nuestras encuestas aplicadas a la población. En la presente información analizamos y dimos resultados sobre la pérdida de las raíces culinarias en el municipio de Tapachula.

1. En esta tabla podemos observar el resultado de que en el municipio la mayoría de los pobladores no conocen su gastronomía sobre todo los Jóvenes. En cambio, los adultos hay un 50/50 debido a que crecieron con otra educación alimentaria que en la

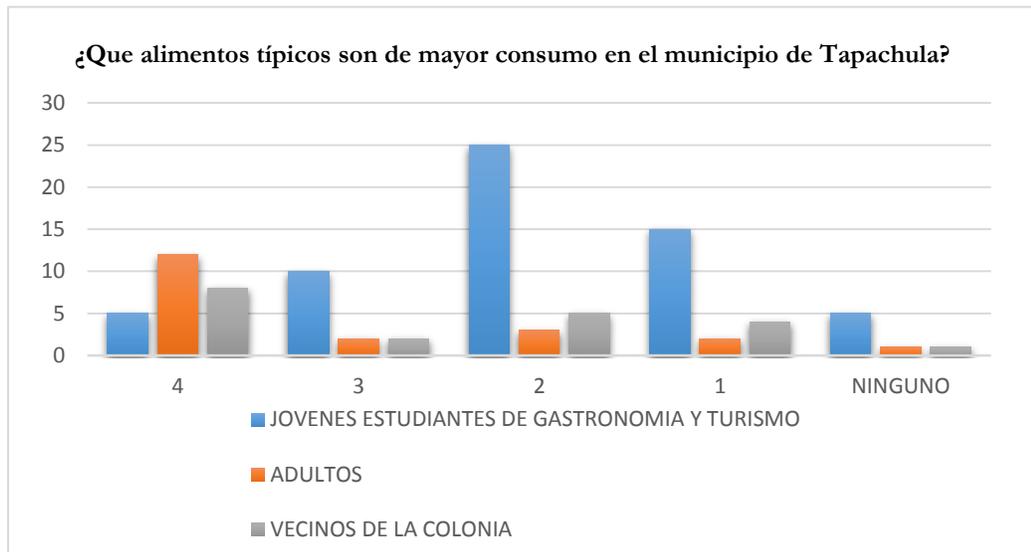
actualidad se ha ido perdiendo.



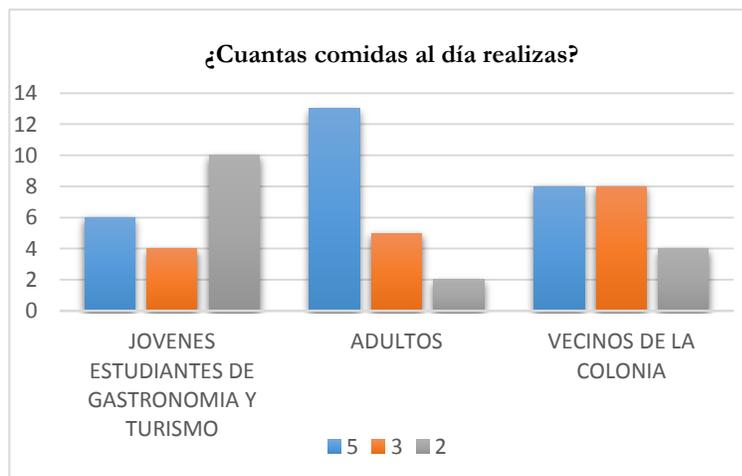
2. En esta pregunta pudimos notar que desconocen los ingredientes nativos del Municipio, y únicamente consumen los de uso común como son; Jitomate, Cebolla, Zanahoria, Calabaza, Camarones, Pescados, Carnes como son de Res y Puerco, entre otros.



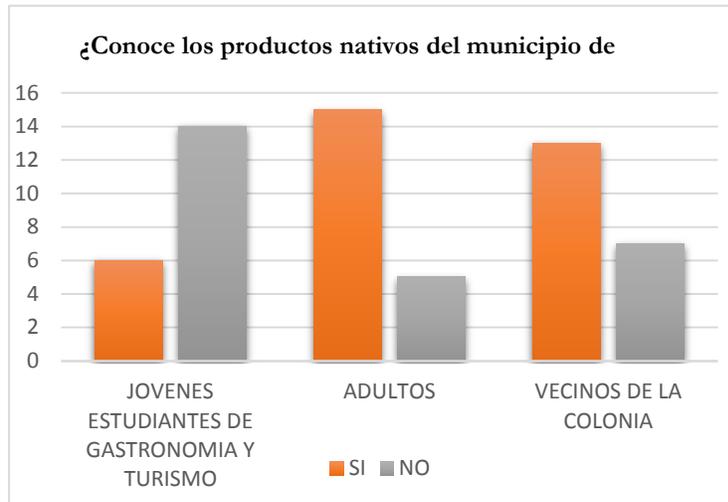
3. En esta pregunta claramente nos dicen que la mayoría de los alimentos que consumen son los snacks, comida china, pollo en distintas preparaciones entre otros alimentos chatarra. Y muy pocas personas mencionaron lo que son los platillos típicos como Caldo de Chipilin con bolitas, mariscos entre otros.



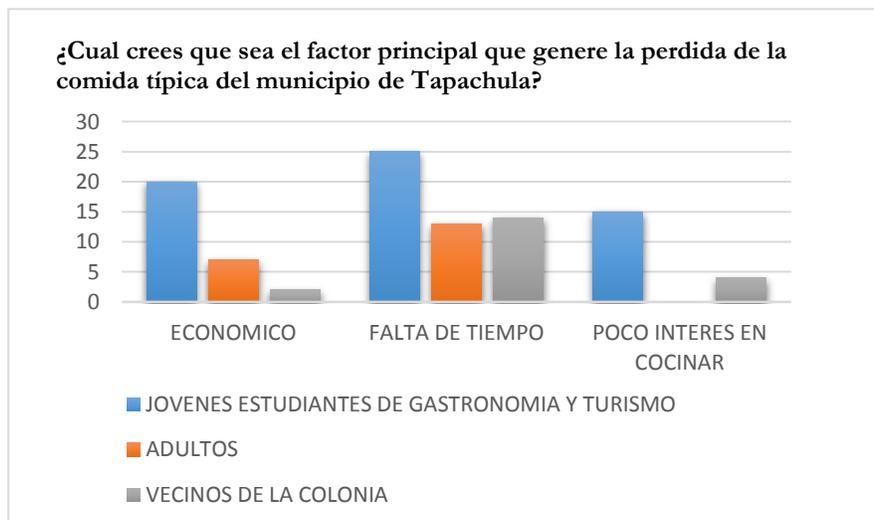
4. En esta pregunta básicamente nos damos cuenta que por la falta de tiempo entre otras cosas las personas no cuentan con una dieta sana, y por dieta nos referimos a alimentarse de manera adecuada sin hacer los trasposos de comida ya que estos pueden resultar contra productores. Se presentó más en los jóvenes estudiantes que son los afectados debido a los horarios que manejan.



5. Esta también es otra pregunta interesante, los jóvenes estudiantes son los que mayormente desconocen los productos que el municipio nos brinda, les pedimos que nos hicieran mención, pero solo la cuarta parte de ellos nos dijeron algunos, mientras que los adultos y vecinos de la colonia se favorecieron en el tema ya que mencionaron varios, por ejemplo; Mango ataulfo, Café, Marañón, Cacao, Nance, Rambután entre otros.



6. En esta última tabla podemos concretar que el factor principal que hace que la gente consuma productos de comida rápida en este municipio es la falta de tiempo.



De esta manera concluimos las partes graficas de nuestra encuesta, donde son resultados no probabilísticos y se manejan de acuerdo a lo que la población respondió.

7. ¿PORQUE CONSUMES ESTOS PRODUCTOS?

8.

9. ¿CUAL CREE QUE SEA EL FACTOR PRINCIPAL QUE GENERE LA PERDIDA DE LA COMIDA TÍPICA EN TAPACHULA?

a) ECONÓMICO
EN COCINAR

b) FALTA DE TIEMPO

c) POCO INTERÉS

10. MEDIOS PARA IMPLEMENTAR EL CONSUMO DE LA COMIDA TÍPICA EN TAPACHULA.

a) REDES SOCIALES
REVISTAS

b) TRÍPTICOS

c) PERIÓDICOS y/o

11. CONSIDERAS QUE SE PUEDE RESCATAR LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE TAPACHULA.

a) Sí

b) No

12. ¿DE QUE MANERA AYUDARÍAS A RESCATARLA?

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Aguilar Reyna, Jorge. 2009.** México campo adentro. [En línea] 2009. [Citado el: 02 de Septiembre de 2016.] http://www.mexicocampoadentro.org/cacao_xoconusco.php.
- 2015.** Antojitos Mexicanos. [En línea] 2015. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <https://es.pinterest.com/jini848s/antojitos-mexicanos/>.
- Arrevillaga del Toro. 2007.** [En línea] 2007. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <http://mapio.net/s/12435452/>.
- Arrevillaga Lara. 2009.** Galería de Fotos. [En línea] 2009. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] [http://www.worldtravelserver.com/travel/es/mexico/tapachula/gallery_tapachula/photo_21252579-KFC+%26+Pizza+Hut+\(Plaza+Kafeto\).html](http://www.worldtravelserver.com/travel/es/mexico/tapachula/gallery_tapachula/photo_21252579-KFC+%26+Pizza+Hut+(Plaza+Kafeto).html).
- Carmona Davila, Doralicia.** Memoria politica. [En línea] [Citado el: 25 de Agosto de 2016.] <http://www.memoriapoliticademexico.org/Efemerides/9/14091824.html>.
- Chiapas. 2013.** Llenate de Chiapas. [En línea] 2013. [Citado el: 20 de Septiembre de 2016.] <http://llenatedechiapas.com.mx/el-nanche/>.
- Colegio de Postgraduados .** ColpostCampeche. [En línea] <http://colposcampeche.blogspot.mx/2011/09/frutales-tropicales-en-altas-densidades.html>.
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. 1992.** Mapa de Calidad. [En línea] 1992. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
- 2012.** ELORBE. [En línea] 16 de Marzo de 2012. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <http://elorbe.com/seccion-politica/local/2012/03/16/continua-el-cierre-de-franquicias-en-el-municipio.html>.
- estrada Hidalgo, Alejandro. 2010.** Blog de Investigación. [En línea] 2010. [Citado el: 25 de Septiembre de 2016.] <http://tapachulainvestigacion.blogspot.mx/>.
- Finca, Hamburgo.** Finca Hamburgo. [En línea] [Citado el: 30 de Agosto de 2016.] <https://www.finchahamburgo.com/>.
- 2013.** FOTOS. [En línea] 2013. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <http://elorbe.com/seccion-politica/local/2012/10/25/irregularidades-en-entrega-de-locales-en-mdo-san-juan.html>.
- 2014.** Galerias Tapachula. [En línea] 2014. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] http://galeriastapachula.com.mx/comercios_files/Comercios/F-12/index.html.
- Gómez, Giselle y Guillén, Luis. 2010.** Tapachula, La Perla del Soconusco. [En línea] 2010. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <http://perladelsoconusco.blogspot.mx/p/gastronomia.html>.
- Gran Turismo México.** Gran Turismo . [En línea] <http://granturismomexico.com/el-nucu-comida-exotica-en-chiapas/>.

H., Ayuntamiento de Tapachula. 2005. Orden Juridico. [En línea] 2005. [Citado el: 17 de Septiembre de 2016.]
<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/CHIAPAS/Municipios/Tapachula/TapPlan1.pdf>.

Hansen Pozos, Perla Iris. [En línea]

Izapa. 2012. Llenate de Chiapas. [En línea] 2012. [Citado el: 20 de Septiembre de 2016.]
<http://llenatedechiapas.com.mx/ron-izapa-con-sabor-a-chiapas/>.

2012. Llenate de chiapas. [En línea] 2012. [Citado el: 20 de Septiembre de 2016.]
<http://llenatedechiapas.com.mx/mango-ataulfo-el-mango-de-chiapas/>.

López, Gustavo. 2009. Información Frontera Sur. [En línea] 2009. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <http://infronterasur.blogspot.mx/2009/04/en-tapachula-chiapas-inauguran.html>.

Magaña Carrillo, Irma y Padín Fabeiro, Carmen. Conduce la Globalización a la pérdida de las raíces Gastronómicas? [En línea] 2008. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
[file:///C:/Users/Perla/Downloads/Dialnet-ConduceLaGlobalizacionALaPerdidaDeCostumbresGastro-2929526%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/Perla/Downloads/Dialnet-ConduceLaGlobalizacionALaPerdidaDeCostumbresGastro-2929526%20(4).pdf).

Maiolin, Franco. 2010. Batanga. [En línea] 2010. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
<http://www.batanga.com/curiosidades/5144/el-sobrepeso-modifica-el-sentido-del-gusto>.

2010. Medios de comunicación. [En línea] 2010. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
<http://concepto.de/que-son-y-cuales-son-los-medios-de-comunicacion/>.

Meraz, Luz Carmen. 2014. Salud. [En línea] 2014. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
<http://www2.esmas.com/salud/nutricion/662441/habitos-alimenticios/>.

Ministerio de salud. 2010. Alimentacion Saludable. [En línea] 2010. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s02.pdf>.

Moreno, Ana Laura. [En línea] [Citado el: 15 de Septiembre de 2016.]
https://www.google.com.mx/search?q=flora+y+fauna+tapachula&biw=1366&bih=662&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwigrZixiLbPAhXLND4KHXF6C9gQ_AUIBigB#imgdii=AYEg6SbDQtxEdM%3A%3BAYEg6SbDQtxEdM%3A%3BBE0QHezNeIWBGM%3A&imgsrc=AYEg6SbDQtxEdM%3A.

Municipios, Enciclopedia de Los. inafed. *Inafed.* [En línea]
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07089a.html>.

2000. ORBE. [En línea] 2000. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
<http://elorbe.com/portada/2009/12/12/miles-de-catolicos-visitan-a-la-virgen-de-guadalupe.html>.

2015. Recetas. [En línea] 2015. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.] <http://cursos-especiales.org/receta-de-tascalate/>.

2015. Sociales. [En línea] 2015. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
http://sociales.diario.mx/evento/2015-11-07_eaf4bdea/nueva-imagen/.

2016. Tapachulteco. [En línea] 2016. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
<http://www.tapachulteco.com/paginaprincipal.html>.

2010. Turismo Chiapas. [En línea] 2010. [Citado el: 25 de Agosto de 2016.]
<http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/gastronomia-tapachula>.

Viesca-González. 2011. Revista virtual especializada en Gastronomía. [En línea] Junio de 2011.
[Citado el: 20 de Agosto de 2016.] http://web.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_02.pdf.

2006. Youtube. [En línea] 2006. [Citado el: 20 de Agosto de 2016.]
<https://www.youtube.com/watch?v=-zOCCvNdIZA>.