

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN
Y ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

PROPUESTA DE UNA RUTA
GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO
DE TAPACHULA, CHIAPAS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA
ALONDRA ARELLANO GUZMÁN

DIRECTOR DE TESIS
MTRA. ARELY TÉLLEZ OROZCO





UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
 DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
 DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS A 17 DE AGOSTO DEL 2020

C. ALONDRA ARELLANO GUZMÁN

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
PROPUESTA DE UNA RUTA GASTRONOMICA DEL MUNICIPIO DE TAPACHULA, CHIAPAS.

En la modalidad de: TESIS PROFESIONAL

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

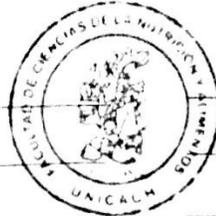
Revisores

Firmas

M.A. KARLA PACLA AGUILAR ESPINOSA

L.G. ANGEL FRANCISCO ORTIZ GUILLEN

MTRA. ARELY TELLEZ OROZCO



[Handwritten signatures of the three reviewers]

COORD. DE TITULACIÓN:

Cop. Expediente

CONTENIDO

Introducción	9
Justificación	10
Planteamiento del problema.....	11
Objetivos	12
General	12
Específicos.....	12
Marco teórico.....	13
Chiapas	13
Ubicación	13
División del estado de Chiapas conforme a las diferentes regiones	13
Fusión de culturas.....	14
TAPACHULA.....	16
Extensión territorial.....	17
Clima	18
Flora	18
Fauna.....	19
Alimentación MAM.....	19
Turismo cultural.....	21
Puerto Madero.....	26
Playa Linda.....	27
Volcán Tacaná.....	28
.....	28
Figura 8. Volcán Tacaná (Robles, 2019).	28
Hoteles.....	29
Ruta Gastronómica	32
Gastronomía de Chiapas	33
Gastronomía de Tapachula	34
Frutas	43
Hortalizas	53
Metodología	59
Diseño de la investigación	59

Población	59
Muestra.....	60
Muestreo	60
Variables.....	60
Instrumentos de medición	60
Descripción de las técnicas a utilizar.....	61
Descripción de análisis estadístico.....	62
Presentación y análisis de resultados	63
Establecimientos de comida	67
Conclusión.....	72
Propuestas y/o recomendaciones	73
Referencias documentales.....	74
Anexos	79

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación geográfica del estado de Chiapas.....	5
Figura 2. Regiones socioeconómicas del estado de Chiapas.....	7
Figura 3. Ubicación geográfica de Tapachula, Chiapas.....	11
Figura 4. Puerto madero.....	21
Figura 5. Playa Linda	22
Figura 6. Barra San Benito.....	22
Figura 7. Museo Arqueológico del Soconusco.....	23
Figura 8. Volcán del Tacana.....	23
Figura 9. Hotel Loma Real.....	24
Figura 10. Hotel San Francisco.....	25
Figura 11. Hotel Holiday Inn Express.....	25
Figura 12. Hotel Don Miguel.....	26
Figura 13. Hotel Kamico.....	26
Figura 14. Hotel Tapachula.....	27
Figura 15. Pescado en chumul.....	33
Figura 16. Tamal de chipilín con pollo.....	34
Figura 17. Pacaya baldada o capeada	34
Figura 18. Tortaditas de papa.....	35
Figura 19. Caldo de pollo de rancho.....	35
Figura 20. Mole de pollo.....	36
Figura 21. Tamal de bola.....	36
Figura 22. Barbacoa de res.....	37
Figura 23. Chiles rellenos.....	37
Figura 24. Chipilín con bolitas.....	38
Figura 25. Tamal de iguana.....	38
Figura 26. Cena de pollo.....	39
Figura 27. Garnachas de res.....	39
Figura 28. Sopa de chipilín con camarón	40

Figura 29. Mango Ataulfo.....	40
Figura 30. Nance.....	41
Figura 31. Rambutan.....	41
Figura 32. Platano macho.....	42
Figura 33. Guanabana.....	42
Figura 34. Chicozapote.....	43
Figura 35. Mangostan.....	43
Figura 36. Mango Tommy.....	44
Figura.37.Marañon.....	44
Figura 38. Mamey.....	45
Figura 39. Papause.....	45
Figura 40. Guineo morado.....	46
Figura 41. Vaina de paterna.....	46
Figura 42. Caimito	47
Figura 43. Planta de cacao.....	47
Figura 44. Planta de cafe.....	48
Figura 45. Guaya.....	48
Figura 46. Carambola.....	49
Figura 47. Yaca.....	49
Figura 48. Planta de chipilin.....	50
Figura 49. Planta de hierba santa.....	50
Figura 50. Planta de hierbabuena.....	51
Figura 51. Epazote.....	51
Figura 52. Flor de calabaza.....	52
Figura 53. Hoja blanca.....	52
Figura 54. Macus.....	53
Figura 55. Pacaya.....	53
Figura 56. Cundeamor.....	54
Figura 57. Iguana.....	54
Figura 58. Armadillo.....	55
Figura 59. Casquito.....	55

Figura 60. Plantas regionales	61
Figura 61. Frutas más consumidas	62
Figura 62. Verduras más consumidas	62
Figura 63. Establecimientos de comida.....	63
Figura 64. Mercado San Sebastián.....	63
Figura 65. Mercado San Juan.....	64
Figura 66. Huacalero.....	65
Figura 67. Tortilla de maíz de chipilín.....	65
Figura 68. Quesadillas las voladoras.....	66
Figura 69. Tacos de la madrigal.....	66
Figura 70. Tortas Vicky.....	67
Figura 71. Corredor gastronómico.....	67
Figura 72. Los 3 borreguitos.....	68

INTRODUCCIÓN

Los turistas gastronómicos son personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Montesinos, 2012).

Según la definición anterior, se entiende que las personas que viajan a otros lugares turísticos asisten con el principal motivo de conocer y probar las riquezas culinarias.

La gastronomía de Chiapas almacena una amplia gama de productos, debido a que el estado cuenta con variados climas, suelos, vegetaciones, costumbres y culturas. Esto da como resultado obtener variados alimentos en las diferentes zonas, muchos que se consumen se conocen de su origen, historia, procedencia y diversas formas de elaborar platillos con estos ingredientes dependiendo de la zona del estado de Chiapas.

Como es el caso de la gastronomía típica de la región del Soconusco que es muy extensa y con una gran diversidad de ingredientes que la mayoría son cultivados en esta zona. La amplia gama de platillos que son hechos a base de mariscos, pescados y vegetales que en otras partes del estado son desconocidos.

El presente documento tiene como enfoque principal la creación de una ruta gastronómica que llame la atención de los visitantes, ofreciendo así una herramienta que organice el itinerario de visitas a los diferentes establecimientos de comida local.

JUSTIFICACIÓN

El turismo gastronómico es una motivación de desplazamiento de hoy en día para deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones.

El estado de Chiapas posee una amplia tradición culinaria, producto de la fusión cultural de la conquista, es por ello que tiene una gran gama de productos alimenticios que ya quedaron muy arraigados a las tierras y que ahora se puede decir que son propios de los diferentes municipios que lo conforman. Y para ser aún más específicos en cuanto a la riqueza alimenticia con la que cuenta el estado se encuentra el Soconusco, es una región amplia en gastronomía, productos como: mango Ataulfo (*Mangifera indica*), Arroz (*Oriza sativa*), Ajonjolí (*Sesamum indicum*), Café (*Coffea*), Cacao (*Theobroma cacao*), Rambutan (*Nephelium lappaceum*), Mango platano, Mango bola o también conocido como tommy (*Mangifera indica*), naranja (*Citrus sinensis*), nuez de la india (*Aleurites moluccanus*) entre otras. Estas frutas son las más conocidas dentro de todo el territorio por la demanda que tienen en ser cosechadas y exportadas dentro y fuera del estado.

Es por ello que se investigó la extensa variedad de la gastronomía con la que cuenta el municipio de Tapachula de la región del Soconusco, para contribuir y reforzar el conocimiento de las raíces culinarias y culturales de México. A partir de este trabajo de tesis, se profundizó la gastronomía como punto principal por medio de los principales productos gastronómicos natos y así poder divulgar esta zona del estado de Chiapas.

Una razón importante para realizar esta investigación es que muchos de los ingredientes que utiliza la cocina chiapaneca en específico de esta región son desconocidos incluso en otras regiones del mismo estado o fuera de este, o bien su disponibilidad no es sencilla. Por lo que consideramos de gran importancia desarrollar esta ruta gastronómica del mencionado municipio, por medio de la recopilación de información de los ingredientes y platillos típicos, teniendo como finalidad divulgar la gastronomía.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Por su ubicación al sureste del país Chiapas reúne siete ecosistemas distintos, lo cual le otorga una geografía privilegiada que enamora a propios y extraños ofrece al visitante diversos destinos para conocer y explorar este territorio natural. Al igual es un estado multicultural, poseedor de un cumulo de tradiciones encontradas en un mismo territorio, que emerge en una deliciosa variedad de sabores con sus distintas festividades y cultos.

A pesar de la riqueza cultural con la que cuenta el estado, cuando hace referencia al mismo en cuanto a lugares turísticos lo primero que se viene a la mente es: San Cristóbal de las Casas, Chiapa de Corzo, el Cañón del Sumidero, y si hablamos de gastronomía chiapaneca están los platillos más comunes como: cochito horneado, pepita con tasajo, pozol, entre otros.

Es por ello que surge la necesidad de crear una ruta gastronómica con los principales productos de la región del Soconusco tomando como principal el municipio de Tapachula, ya que hay regiones que no son conocidas por las personas externas al lugar, como es el caso de este municipio, que destaca por la fertilidad de sus suelos y que, gracias a esto, ha sido posible el desarrollo de actividades económicas como agricultura, pesca, ganadería y turismo. Rica en producción de mariscos, pescados, plátano, mango Ataúlfo, papaya maradol, aceite de palma, azúcar, ganado, de un excelente café y además de flores exóticas de gran belleza, como el anturio, la antorcha, las calateas, las aves del paraíso, y un sin número de especies de follajes.

Con lo anterior se puede ver que es de suma importancia la recopilación de los productos natos, endémicos o principales de esta parte del estado, de igual forma como son preparados y con que ingredientes están hechos los platillos más representativos.

OBJETIVOS

GENERAL

Crear propuesta de una ruta gastronómica “El sabor tropical de Tapachula, Chiapas” con la finalidad de dar a conocer los sabores del municipio.

ESPECÍFICOS

- Enlistar los principales productos gastronómicos y platillos regionales del municipio de Tapachula.
- Identificar los lugares o establecimientos donde se elaboren los platillos regionales.
- Crear la ruta gastronómica.

MARCO TEÓRICO

CHIAPAS

Ubicación

El estado de Chiapas está situado en el extremo sureste del país. Limita al norte con el estado de Tabasco, al este y al sur con la República de Guatemala, al oeste con los estados de Veracruz y Oaxaca y con el océano pacífico. Su territorio rebasa los 74 mil kilómetros cuadrados.



Figura 1. Ubicación geográfica del estado de Chiapas (INEGI, 2000).

División del estado de Chiapas conforme a las diferentes regiones

El estado está conformado por 123 municipios, mismos que se distribuyen en 15 regiones socioeconómicas como se muestra en la figura 2 (INEGI, 2018).

Región I. Metropolitana

Región II. Valles Zoque

Región III. Mezcalapa

Región IV. De los Llanos

Región V. Altos Tsotsil-Tseltal

Región VI. Frailesca

Región VII. De Los Bosques

Región VIII. Norte

Región IX. Istmo-Costa
Región X. Soconusco
Región XI. Sierra Mariscal
Región XII. Selva Lacandona
Región XIII. Maya
Región XIV. Tuliá Tseltal Chol
Región XV. Meseta Comiteca Tropicana

Fusión de culturas

En palabras de José N. Iturriaga citado por Ruiz (2014); El estado de Chiapas es un sorprendente reflejo de toda la República mexicana, en varios sentidos, uno de ellos el de la fusión cultural. Los diversos ecosistemas, climas y entornos naturales del país se encuentran, casi todos, en el territorio chiapaneco, desde el bosque húmedo de coníferas hasta la franja tropical de manglares y cocoteros, desde la selva de “tres pisos” botánicos hasta los altiplanos agrícolas, desde volcanes e intrincada orografía hasta planicies costeras. Y lo mismo sucede con su diversidad cultural: México es el segundo país del mundo por sus grupos étnicos perfectamente diferenciados (sólo después de la India) y Chiapas es uno de los dos estados del país con mayor número de pueblos indígenas distintos. Con la gastronomía el fenómeno es similar: la cocina mexicana en general y la cocina chiapaneca en particular son hoy producto de una fusión de culturas.

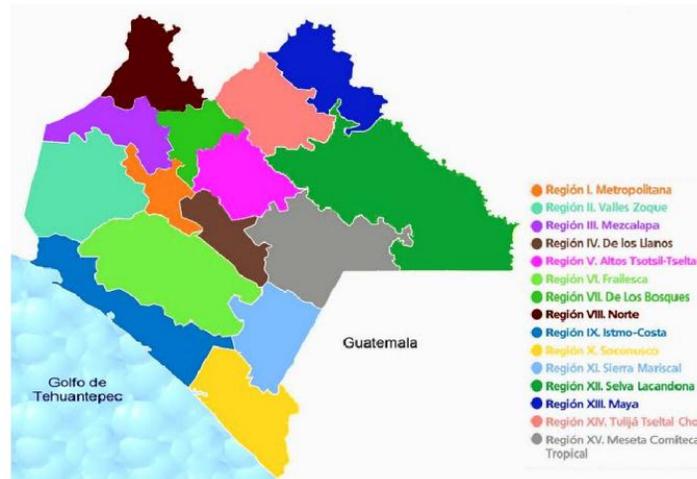


Figura 2. Regiones socioeconómicas del estado de Chiapas (INEGI, 2012).

Existen diversidad de platillos autóctonos como lo son: el chumul de pescado, frijol escumite con chipilín, frijoles negros con carne salada, chanfaina estilo soconusco, estofado de pollo y res, tamal de iguana, el tamal de armadillo del soconusco, la tortuga con pollo, lo que no puede faltar son los tamales de elote y chipilín con pollo, de mole. Muchos de sus platillos son derivados del maíz dado que es considerado un elemento básico para la alimentación chiapaneca.

Región Soconusco

Soconusco es una región que cuenta con muy ricos suelos agrícolas, ganaderos y forestales que los habitantes han sabido explotar muy bien. Cabe mencionar que en los años cincuenta se cultivaba con tracción mecánica, se riega por bombeo y se fumiga con avioneta, esto lleva a tener actividades económicas que ayudan a los mismos productores y pobladores de los diferentes municipios que este la conforman. Dentro de esta región se encuentra la ciudad de Tapachula, capital de la misma que mantiene comunicación con el exterior por medio de carretera, ferrocarril, barco y avión. Por lo tanto, no tiene problemas en transportar sus granos, grutas, hortalizas, flores, carnes, mariscos y aceites al mercado nacional e internacional (Montesinos, 2013).

Cabe resaltar que en esta región los chinos y japoneses llegaron después de la guerra y se establecieron en muchos de los municipios y de esto salió una mezcla de mestizaje entre los extranjeros y los pobladores.

Época Prehispánica

El territorio de Soconusco cuyo primitivo nombre es *Xoconochco*, “lugar de tunas agrias” (fruto silvestre) se define: *Xococ* agrio; *nochtli*, tuna; y *Co*, lugar. Una planta de nopal, “*soconochtili*” según el Libro Original de los Tributos del Museo Nacional, del Códice Mendocino (Zamora 2008).

El Soconusco o Xoconochco, fue primitivamente un “señorío” o país poblado de habitantes llegados del norte (Clavijero) más tarde y en forma sucesiva, fue conquistado por las tribus Olmeca, Tolteca, Azteca y por último España (Zamora, 2008).

Al ir desarrollando la cultura, y los pueblos al ir aumentando el número de sus habitantes; tuvieron necesidad de expandir su territorio, buscando mejores lugares para su asentamiento, estableciéndose a la vez la lucha entre pueblo y pueblo, imponiéndose el más poderoso (Zamora, 2008).

TAPACHULA

Huacaleros es el gentilicio de los habitantes de este municipio, por que antiguamente abundaba el árbol de morro en las calles del municipio de Tapachula y donde sus habitantes de forma generalizada, fabricaban los “huacales” utilizados para bañarse y contener agua. (Ruiz, 2014)

La agricultura es la principal actividad económica; los principales cultivos son soya, café, cacao, plátano, caña de azúcar, maíz y mango Ataulfo. Además cuenta con una gran vegetación de las cuales las más importantes son caoba, ceiba, roble, primavera, pino, olmo, coyol, chuchunuc, guanacaste, guapinol, morro, palo mulato, quebracho, yuca cimarrona, Jacinto de agua, zapote de agua y bejuco.

Su fauna se compone por una gran variedad de especies, como golondrinas, gaviota de mar, loro, tecolote manglero, garza, pijiji, chachalaca copetona, urraca y garcita verde. Dentro de los reptiles encontramos al caimán, cocodrilo de río, iguana verde, tortuga de agua dulce, tepezcuinte, venado cola blanca, zorrillo rayado, armadillo, jabalí, gato montés, tlacuache, mapache, tejón. Y especies en peligro de extinción como el quetzal, pavón, jaguar, ocelote, dragoncito verde, tigrillo, y el oso hormiguero.

Extensión territorial

Su extensión territorial es de 962.59 km², que equivale al 0.04% de la superficie total del estado. Su altitud es de 170 metros sobre el nivel del mar. Ocupa parte de la Sierra Madre y parte de la Llanura Costera del Pacífico, presentando un relieve muy variado. Sus coordenadas geográficas son 14° 54" N y 92° 16" W. Limita al norte con el municipio de Motozintla, al noroeste con la República de Guatemala, al este con los municipios de Cacahoatán, Tuxtla chico, Frontera Hidalgo y Suchiate, al oeste con Tuzantán y Huehuetán y Mazatán y al sur con el océano Pacífico como se muestra en la figura 2.

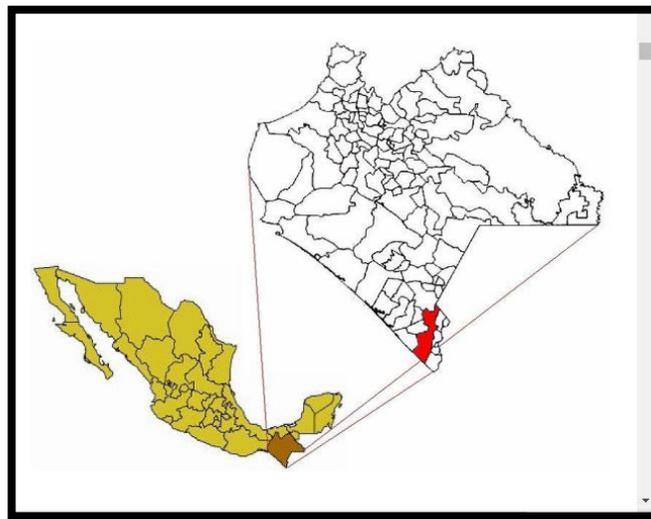


Figura 3. Ubicación geográfica de Tapachula, Chiapas (CONAGUA, 2014).

Clima

Su clima cambia con la altitud y va de los cálidos a los templados con distinto grado de humedad, llegando a registrarse la única zona en Chiapas de clima frío en la cumbre del volcán Tacaná. La vegetación presenta diferentes asociaciones: selva baja, mediana, bosque de encino-pino y páramo de altura.

Tapachula cuenta con grandes culturas una de ella es la cultura mam que dio gran impacto en este municipio, por lo que después de hablar de datos como flora, fauna y localización, abordaremos este punto en la historia del municipio de Tapachula.

Flora

La región presenta una cobertura vegetal compuesta principalmente por vegetación hidrófila y vegetación secundaria (de selva perennifolia; bosque mesófilo de montaña y de coníferas; y vegetación hidrófila). La región de presenta diversos tipos de vegetación que llegan a ser de importancia global; algunas de ellas se encuentran en peligro de sufrir mayores alteraciones por deforestación, disturbio y fragmentación de la vegetación, como son los casos de: el bosque mesófilo de montaña, el mediana y baja siempre verde, este bosque incluye dos formaciones vegetales conocidas como: bosque lluvioso de montaña y bosque perennifolio de neblina que en Chiapas se encuentra en la zona pico el loro-paxtal; el primero, se localiza entre los 900 y 2,200 msnm de dos a tres estratos arbóreos y mayor frecuencia y abundancia de angiospermas epifitas, como son las orquídeas y bromelias, mientras que el segundo, se localiza en las sierra madre, entre los 1,900 y 3,200 metros de altitud, solo presenta uno o dos estratos y los helechos arborescentes son más frecuentes, disminuyendo la presencia de fanerógamas epifitas. Otro tipo de vegetación que se presenta en dicha región son los manglares, el tular, el palmar y áreas de vegetación secundaria con diversos grados de desarrollo; formaciones vegetales que mantienen complejas relaciones ecológicas y sustentan una biodiversidad de los humedales costeros que en su conjunto deben ser sujetos a un proceso de conservación y aprovechamiento sustentable para evitar su extinción (INEGI, 2011).

Fauna

En la región del soconusco, la fauna es muy diversa; entre ellas encontramos culebras venenosas, como la Nauyaca, El Cantil de Agua y La Cascabel, y no venenosas, como La Mazacuata; se observan el Dragoncillo Verde *Abronia Matudai*, La Salamandra *Dendrotriton Xolocalcae*, Cocodrilos, Iguanas y Tortugas; Conejos, Tlacuaches, Zorrillos, Armadillos, Tapires, Jabalíes, Gatos Monteses, Venados, Coyotes, Jaguares, Leoncillos u Onzas, Tepezcuintles, Ardillas; El Venado, Tapir, Pecarí, Correcaminos, Golondrinos, Murciélagos, Gavilanes, Quetzales, Faisanes, Palomas, Torcazas, Tórtolas, Cotorros, Perdices, Jilgueros, Chachalacas, Loros, Codornices, Tucanes, El Búho Serrano; El Periquito Serrano *Bolborhynchus Lineola*, La Matraca Chiapaneca *Campylorhynchus Chiapensis*, La Chara de Niebla *Cyanolyca Pumilo*, El Rascadorcito Patilludo *Melozone Biarcuatum*, El Oso Hormiguero arborícola. Como reflejo de este amplio espectro de hábitats que van desde lagunas salobres atado de manglares a nivel del mar hasta los bosques nublados y páramos en las crestas de montaña es una fauna rica diversificación de la vida marina, animales y aves. Respecto a peces existen: camarones, langosta, mejillones, aves acuáticas que habitan en las lagunas costeras; tanto en especie de moluscos: *Acanthochitona Avicula* (zona litoral), *Chitón Albolineatus* (bajo rocas), *Radsrella Muscaria* (INEGI, 2011).

Alimentación MAM

Los antiguos mames eran una sociedad agrícola, cosechaban maíz, frijol, calabaza, yuca y camote, complementaban su dieta con el producto de la caza y la pesca realizada en los ríos cercanos, los lagos o el mar. Como en todas las culturas indígenas de nuestro país, el alimento principal es el maíz y los mames lo llaman *ixi'*, con el que preparan atole, tortilla, tamal y pozol. Estos alimentos son la base principal de sus dietas. Los mames utilizan esta comida en los trabajos del campo, así como en algunas ceremonias tradicionales. Entre otras de las comidas tradicionales de los 18 mames se encuentran las frutas y plantas como la caña, el chayote, calabaza, yuca, chilacayote, camote, coliflor y el colinabo, que acompañan a otros alimentos. Consumen maíz, frijol, arroz, tomate, papa, col, trigo, chayote, axiote, haba, chicharos. Además de frutos como el aguacate, naranja y guayaba.

En la actualidad en Tapachula hay una bebida especial de chocolate llamada tascalate hecha de una mezcla de chocolates, piñones, achiote, vainilla y azúcar. Asimismo, elaboran tamales con varias capas de frijol y haba podrida llamados choon, tayuyos o tlacoyos. Entre los mames figuran dos tipos de alimentación; la cotidiana y la ritual. En lo general, ambas están condicionadas por los recursos que su economía les permite. Consumen frijoles negros con chile seco de árbol, tortillas y atole de maíz cocido. Hierben un tipo de frijol pinto grande, llamado xmma'k, con cebolla, ajo y sal y lo sirven con un mole batido de masa de maíz mezclado con achiote, chile, ajo y cebolla, previamente asados. (CDI, 2015).

Tipos de turismo

En las palabras de Arthur Haulot citado por Gurría (2011) el turismo no es solo un acto de comercio, sino que se ha convertido en un hecho de civilización.

Una de las definiciones es la que nos proporciona José Ignacio de Arriaga citado por Ramírez (1994) El turismo es todo desplazamiento temporal determinado por causas ajenas al lucro, el conjunto de bienes, servicios y organización que en cada nación determinan y hacen posibles esos desplazamientos y las relaciones y hechos que entre estos y los viajeros tienen lugar.

Según la Organización Mundial del Turismo, para que exista el turismo es necesario que el usuario permanezca fuera de su domicilio habitual por un tiempo superior a 24 horas, es decir, que debe realizar al menos una pernoctación en un lugar distinto al de su residencia, (Boullón, 2009).

Por otro lado La Organización Mundial de Turismo citado por (Goeldner y Brent, 2011) define el concepto de turismo como: “El turismo comprende las actividades de las personas que viajan y permanecen en lugares fuera de su ambiente usual durante no más de un año consecutivo con fines de gozar de tiempo libre, negocios u otros”.

Podemos definir al turismo como el movimiento temporal de personas fuera de su hábitat usual hacia destinos diferentes a su lugar de residencia y de trabajo, así como las actividades realizadas

durante la permanencia en los destinos, los productos y los destinos (facilidades y establecimientos) que intervienen para satisfacer las necesidades y expectativas de los viajeros, y las persecuciones que el turismo tiene en los destinos en el ámbito físico o espacial, económico y sociocultural (Romo, 2012).

Con base en lo anterior se puede decir que estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes). Como tal, el turismo tiene efectos en la economía, en el entorno natural y en las zonas edificadas, en la población local de los lugares visitados y en los visitantes propiamente dichos.

En palabras de varios autores se define de manera general al turismo, el cual es un fenómeno con gran impacto en la actualidad y bastante amplio por lo que tiene varias clasificaciones según sea el panorama, como son el turismo cultural, turismo rural, agroturismo, ecoturismo entre otros. Pero la investigación se enfocó en una parte de este fenómeno, que es el turismo cultural.

Turismo cultural

En palabras de Ivanova e Ibáñez (2012), define al turismo cultural como a los viajes que realizan con el deseo de entrar en contacto con otras culturas y acercarse a sus identidades. Contempla como uno de sus objetivos el conocimiento de los bienes de patrimonio cultural. Los turistas que practican esta modalidad turística buscan el disfrute y comunicación de valores y aprovechamiento económico para fines turísticos. Las principales actividades están relacionadas con diferentes aspectos; por ejemplo: folklore, costumbres y tradiciones, religioso, de formación, de acontecimientos singulares, festivo, literario, gastronómico e industrial. Estas actividades pueden llevarse a cabo en zonas rurales y urbanas. No hay referencia bibliográfica que establezcan de manera clara si el turismo cultural se convierte en una actividad de tipo masivo. Puede ser considerado como una actividad alternativa si permite el contacto entre la cultura y las tradiciones de comunidad receptora y el visitante respetando su integridad, cuidando su medio natural y otorgando beneficios equitativos y justos.

Así mismo dentro de los productos turísticos que podemos encontrar en el segmento de turismo cultural se encuentra; el turismo gastronómico.

Turismo rural

Se ha definido como un comportamiento de viajes en espacios naturales que contribuye a la protección y preservación del ambiente natural, del uso de recursos naturales en naciones relativamente subdesarrolladas y que incluyen paisajes, atractivos acuáticos, vegetación y vida silvestre, (Juárez y Ramírez, 2011).

La Organización Mundial del Turismo define que incluye bajo la denominación de ecoturismo a todas aquellas formas de hacer turismo que están basadas en el disfrute de la naturaleza y de las culturas tradicionales, (Juárez y Ramírez, 2011).

Definiciones de turismo

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. El turismo gastronómico es instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años, está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales (Millán y Agudo, 2010).

Según la Organización Mundial del Turismo (2017), el turismo gastronómico se ha convertido en una de las motivaciones principales de los viajeros para visitar un destino. Su relación con la identidad y la cultura local, así como con otros intangibles del sector, como el arte, la naturaleza o la historia, lo convierten en una de las áreas más consolidadas del turismo.

Para Antonio Montesinos (2013) el concepto de turismo gastronómico es “Todo aquel visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado”.

El turismo gastronómico es, por tanto, en la actualidad, una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna, en la que el hecho de, ver, oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial, cuya principal finalidad o producto es poder otorgar al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida.

Por lo anterior podemos interpretar al turismo gastronómico como: la acción que realiza un individuo al desplazarse de su residencia, a otro lugar ajeno, con la principal intención de conocer, degustar y aprender de la gastronomía tradicional o emblemática de dichos lugares, y que es un fenómeno de gran importancia en la actualidad, por lo que la elaboración de este trabajo tendrá resultados favorables en los lugares establecidos anteriormente.

Turismo en Chiapas

El Estado de Chiapas es ampliamente reconocido en el ámbito nacional e internacional, como un destino para turismo cultural principalmente, aunque en los últimos años, merced a un esfuerzo de todos los componentes del sector, se inicia el desarrollo de productos turísticos para los segmentos de turismo de aventura, ecoturismo y turismo de negocios (SECTUR, 2012).

Sin embargo La Organización Mundial de Turismo (2012), establece que a nivel mundial y nacional el turismo es una importante fuente de riqueza; en Chiapas, el turismo participa como una de las principales actividades generadora de empleo, captadora de divisas y bienestar social y económico de los pueblos y ciudades.

Según estadísticas proporcionadas por la Secretaria de Turismo (2012), de acuerdo al volumen de turistas recibidos en el año 2011, los principales destinos turísticos del Estado son: San Cristóbal de las Casas, Tuxtla Gutiérrez, Chiapa de Corzo, Palenque, Tapachula, Comitán de Domínguez, Tonalá, Cintalapa y Tuxtla Chico.

Relación del Turismo con la Gastronomía

La gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos. Un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físico-químicos, culturales y

socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social (Organización Mundial del Turismo, 2017).

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país o región que se visita.

Consiste en llevar a cabo una estancia o viaje hacia distintos lugares por un periodo menor a un año, cuanto el sitio o país a visitar es más seguro y estable en aspectos políticos, económicos y jurídicos el papel del turismo se acrecienta. Puesto que entre satisfacciones de las necesidades humanas esta la alimentación, está unida al turismo nos da el germen para el nacimiento del turismo gastronómico. Así mismo la cultura interna y costumbres del sitio visitado y su gastronomía están íntimamente ligadas. Se entiende pues la relación directa del turismo cultural con el turismo gastronómico, siendo esta una de sus clasificaciones el turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico. Este artículo argumenta que los procesos de generación de productos culturales conducen a nuevas formas de interpretar la autenticidad y expresan el dinamismo e imaginación de los grupos locales para adaptarse a las exigencias de la demanda Según (Santana, 2002).

El turismo gastronómico ofrece tranquilidad, hospitalidad, productos autóctonos, técnicas de cocina, recetas diferentes, en permanente contacto e iteración social. Así pues, el turismo gastronómico se ha convertido en un turismo creciente, que satisface en un mayor grado las necesidades que se le plantean hoy en día al consumidor turístico. Esta nueva modalidad de turismo aparece como alternativa al que tradicionalmente se realizaba, en estos momentos es una de las más demandadas por la sociedad, dando lugar a una gran oportunidad a las zonas tanto rurales como en las capitales para aumentar su desarrollo económico.

El turista gastronómico puede ser un consumidor tanto nacional como internacional, con formación y poder adquisitivo medio, que:

- ✚ Prefiere viajar acompañado, y tiene una capacidad de gasto por encima de la media

- ✚ Busca destinos singulares, con un relato turístico auténtico y local, una identidad bien definida, de modo que la diferenciación es un factor clave.
- ✚ Valora los productos autóctonos y aprecia su protección y reconocimiento, y demanda productos sostenibles, tradicionales y de cercanía.
- ✚ Exige calidad y un alto nivel de profesionalidad y servicio en todos los recursos que conforman el conjunto de la cadena de valor del turismo gastronómico.
- ✚ Convive con innovación y tradición, no sólo en cuanto a la oferta gastronómica, sino también en los hábitos de búsqueda de información, siendo grandes consumidores de nuevas tecnologías.
- ✚ Entiende que la experiencia de viaje no son los días de desplazamiento, sino que comienza con la información y opciones de compra, y termina en su punto de origen, cuando valoran y comparten su viaje (Córdova, 2015).

El turismo gastronómico se basa en un concepto de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio. No se puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad culinaria como elemento de diferenciación. El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica ya que sus paisajes, cultura, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos son la base y deben constituir experiencias turísticas que se proponen al visitante, (Organización Mundial del Turismo, 2018).

Para la Organización Mundial del Turismo una ruta turística gastronómica debe ofrecer diversión, relajación o evasión, provoca una descarga de emociones, integran recursos del territorio, e incluyen elementos tangibles o de recuerdo que se lleva el cliente. La calidad de un destino turístico es el resultado de un proceso que implica la satisfacción de todas las necesidades, requisitos y expectativas del consumidor con respecto a los productos y servicios turísticos, a un precio aceptable, de conformidad con unas condiciones contractuales mutuamente acordadas, y factores subyacentes implícitos, tales como la seguridad, la higiene, la accesibilidad, la comunicación, la infraestructura y las instalaciones y servicios públicos. (Organización Mundial del Turismo, 2019).

La gestión de la calidad se sustenta en procesos de mejora continua en las empresas y destinos turísticos, en los que todos los servicios acreditan un nivel de alta satisfacción de las expectativas

y necesidades de los turistas, ofrecer experiencias de calidad es un requisito indispensable para ser competitivo en el sector turístico. Los destinos deben incorporar el concepto de mejora continua de la calidad de la oferta gastronómica, no sólo por las demandas de los turistas, sino porque se asume que un aumento en la calidad representa un aumento en los ingresos, la protección y el reconocimiento de los productos autóctonos, el desarrollo de una oferta competitiva y experiencial, la profesionalidad de los recursos humanos en el conjunto de la cadena de valor del turismo gastronómico, a través de la formación y el reciclaje, la acogida y protección del consumidor, con el objeto de aumentar la satisfacción de los visitantes, y el establecimiento y aplicación de una metodología para identificar e interpretar el nivel de satisfacción de los turistas, (Organización Mundial del Turismo, 2018).

El municipio de Tapachula cuenta con los requerimientos necesarios para fomentar una ruta turística gastronómica que va desde el alojamiento, transporte vía aérea y terrestre, restaurantes de comida tradicional con años de experiencia en cocina local con sabor a casa y restaurantes de comida más sofisticada.

El turismo gastronómico empodera a todos aquellos que configuran la cadena de valor gastronómica, especialmente a las comunidades locales y también a los profesionales en su calidad de embajadores del territorio, reforzando así la identidad y el sentido de pertenencia y salvaguardando la autenticidad de cada lugar.

Tapachula es dueña de grandes riquezas en cuanto a fauna y flora por lo que no es raro descubrir la diversidad de lugares turísticos con los que cuenta, es idónea para turistas que quieran disfrutar de playas tranquilas donde pasar en compañía de su familia, encontrando un gran servicio de hospedajes muy cómodos donde pueden disfrutar de un buen descanso, algunos de estos lugares son:

Puerto Madero



Figura 4. Puerto Madero (Espinosa, 2019).

Descripción: Se localiza a 30 minutos de la ciudad de Tapachula, es el puerto más accesible y cada año en el mes de febrero se realiza un Torneo Internacional de Pesca.

Playa Linda



Figura 5. Playa Linda (Gonzales, 2019).

Descripción: Es una playa a mar abierta con intenso oleaje y suave arena de color grisáceo. Este lugar se sitúa a 35 km de Tapachula, aquí puede pasear en moto, lancha, el campismo, y disfrutar de su rica gastronomía, la zona tiene hospedaje rustico y restaurantes.

San Benito



Figura 6. Playa San Benito (Figueroa, 2019).

Descripción: Se encuentra a unos kilómetros de puerto madero, la playa se encuentra más cerca del mar por lo que es más peligroso para los bañistas que llegan a este lugar. Por eso es recomendable no meterse tanto

Museo arqueológico del soconusco



Figura 7. Museo arqueológico del soconusco (Mandes, 2017).

Descripción: se encuentra en el centro de la ciudad, fue fundada en los años de 1925 a 1926 para funcionar como presidencia municipal.

Volcán Tacaná



Figura 8. Volcán Tacaná (Robles, 2019).

Descripción: Es la mayor cumbre del Sureste Mexicano, se sitúa entre México y Guatemala. Es de origen Mam y su significado es casa de fuego, durante la colonia española, el volcán era conocido como el volcán del Soconusco, se encuentra 4 092 msnm. (Perkis, 2019).

Hoteles

Hotel Loma Real



Figura 9. Hotel Loma Real (López, 2019).

Descripción: Es un hotel rodado de un jardín y se encuentra a 2.3 km del parque central, don Miguel Hidalgo. Cuenta con piscina al aire libre, gimnasio y restaurante con vista panorámica a la ciudad.

Ubicación: km 244, carretera costera 200, 30700. Tapachula, Chiapas.

Hotel San Francisco



Figura 10. Hotel San Francisco, (Hernández, 2017).

Descripción: Se encuentra a 650 metros de la plaza principal de Tapachula, cuenta con restaurante y piscina al aire libre, tiene wi-fi gratuito en todas las instalaciones.

Ubicación: Calle central sur oriente 94, Los Naranjos, Central. Tapachula, Chiapas.

Hotel Holiday Inn Express Tapachula



Figura 11. Hotel Holiday Inn Express Tapachula (Marroquín, 2018).

Descripción: Es un hotel moderno que se encuentra junto al centro comercial de Galerías Tapachula, cuenta con una amplia comodidad y le da a sus visitantes el mejor descanso con spa, piscina y desayuno.

Ubicación: Carretera a Puerto Madero km 3.5 col. Las Hortensias 30700, Tapachula, Chiapas.

Hotel Don Miguel



Figura 12. Hotel Don Miguel, (Fernández, 2016).

Descripción: se encuentra cerca del centro de la ciudad y tiene cerca tiendas comerciales y restaurantes, se puede visitar el museo arqueológico caminando.

Ubicación: Primera Calle Pte. Los naranjos centro, 30700. Tapachula, Chiapas.

Hotel Kamico



Figura 13. Hotel Kamico (Figueroa, 2017).

Descripción: e encuentra a 2 km del parque central, cuenta con piscina al aire libre, jardines amplios, desayuno, wi-fi y estacionamiento gratuito.

Ubicación: Prolongación, central Oriente N° 86, Los Naranjos, Guadalupe, 30700. Tapachula, Chiapas.

Hotel Tapachula



Figura 14. Hotel Tapachula, (Mérida, 2000).

Descripción: Se ubica en el centro de la ciudad, es un hotel tranquilo con fachada de cristales, los días domingo ponen marimba en el restaurante para brindarles un mejor ambiente a sus huéspedes.

Ubicación: 9ª Calle Pte N°17, Los Naranjos, centro 30700. Tapachula, Chiapas.

Ruta Gastronómica

Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada (Montesinos, 2012).

Aunque en la actualidad la tecnología ha avanzado tanto que ya no es necesario traer consigo una guía física, es decir un libro, solo basta con buscar en internet o alguna aplicación desde su teléfono móvil, para saber sobre el destino que quieran recorrer, y encuentran de manera rápida y accesible la información necesaria. Ahora veremos que es una guía turística gastronómica según algunos autores, para comprender mucho mejor el tema.

El objetivo de cualquier ruta gastronómica es dar luces al comensal entusiasta y al turista, sobre el nivel gastronómico de los restaurantes de una ciudad. Las más reconocidas a nivel mundial son la francesa Michelin, la norteamericana Zagat y la inglesa 50 Best. La primera fue creada en Francia como una guía turística por André Michelin en 1900, apareciendo por primera vez su componente gastronómico en 1920. Asigna desde 1926 de una hasta tres estrellas a los establecimientos, considerando para ello tres criterios: calidad, originalidad y consistencia de la comida, para lo cual el chef debe dominar la selección de los productos, la creatividad, el punto de cocción y de los sabores, la relación calidad-precio y la consistencia (Gourmand, 2016).

Una ruta gastronómica es una modalidad de turismo que permite la organización de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio gastronómico local y regional es por ello que nos basarnos en cuatro elementos clave para crear la ruta gastronómica que sea accesible al público y de fácil entendimiento como son: identificación de la zona, productos y la historia del local, documentar con fotografías los establecimientos de comida, diseñar la ruta y dar recomendaciones al visitante.

Gastronomía de Chiapas

La gastronomía de Chiapas es una mezcla de sabores y aromas que reflejan vida y costumbres de quienes la han habitado. Iniciada con los tradicionales elementos oriundos de esta tierra que se fue enriqueciendo con el paso del tiempo y con la llegada de nuevos pobladores, nuevos ingredientes y nuevas técnicas, hasta dar como resultado la variedad y exquisitez que hoy disfrutamos (López, 2012).

En los platillos de la expresión culinaria de Chiapas, los colores y las texturas son un toque que expresa tradición e idiosincrasia, de la visión y de la acción del entorno natural. La herencia verbal y escrita seguirá transportando en el tiempo las recetas de ancestros y las que brotan del ingenio y el gusto de los artistas del sabor chiapaneco (López, 2012).

Pues bien el estado de Chiapas es muy rico en cultura y por supuesto la gastronomía que almacena es sumamente amplia, y cabe mencionar que cada región tiene esencia propia en cada uno de sus platillos, es por ello que posteriormente se describirá un poco de las regiones gastronómicas.

Gastronomía Regional del Soconusco

Por otra parte dejando de hablar de la historia de esta región hablaremos sobre la gastronomía, donde (Campos, 2013) nos habla que la región, con su exuberante vegetación, donde se cultivan cacao, café, plátano, copra, aguacate, manche, camote, mango Ataúlfo (así llamado porque don Ataúlfo Morales, oriundo de la región, hizo un injerto y logró ese carnoso y jugoso fruto), nueces de la India y arroz; y 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

Además de los productos no podemos olvidar los platillos de pacaya, carne asada, longaniza, caldo de shuti, chanfaina, estofado de pollo, barbacoa de borrego y res, tamales de chipilín con camarón, tortuga en mole, tortuga casquito, pescado armado, lagarto, iguana, cochinito al horno, 19 frijol escumite con chipilín, frijoles negros con carne salada de res, tanate y chumul; los dulces de coco, y sandía china. Las bebidas; taberna, pozol blanco, de cacao y chocolate.

Gastronomía de Tapachula

Tapachula es un lugar mágico y hermoso, situado en la Costa Sur chiapaneca. Cuenta con increíbles recursos ganaderos, de agricultura, comunicación y finanzas públicas. Pero principalmente cuenta con un enorme y delicioso menú de platos típicos y tradicionales. (Gutiérrez, 2015).

La gastronomía de Tapachula es una mezcla de sabores y aromas que reflejan vida y costumbres de quienes la han habitado. Se caracteriza por tener una gastronomía más allá de los sabores de mariscos pues contiene entre sus platillos sabores de mar y algunos exóticos (López, 2017).

Existe una diversidad de platillos autóctonos por mencionar algunos como son: frijol escumite con chipilín, frijoles negros con carne salada de res, chanfaina estilo soconusco, estofado de pollo, tamales de iguana, armadillo guisado, bola, mole de guajolote, caldo de chipilín. También se preparan exquisitas bebidas como el agua de chicha, pozol reventado, pozol negro y blanco, agua de cacao, pinol, tascalate, atol agrio, atol de elote, o si lo prefiere puede deleitarse de un rico chocolate. Dulces de plátano, chilacayote, cacahuete, chocolate, yuca, calabaza, papaya, coco molido, y frutas de la región en ates, almíbar, y cupape (Del Toro, 2015).

Historia de los chinos en Tapachula

El Soconusco, parte de la franja costera entre el océano Pacífico y la Sierra Madre de Chiapas, y que en su nombre lleva uno de sus estandartes históricos, la producción de cacao, registra, hasta el momento, a los primeros pobladores sedentarios conocidos en la región (Clark y Blake, 1989). Cuando los conquistadores castellanos llegaron a la costa del Pacífico, hoy mexicano, los pobladores eran hablantes de algún idioma mixezoqueano, bautizado como tapachulteco por los lingüistas Región de exuberante vegetación, y sitio de paso para las conquistas aztecas y su intercambio comercial, se convirtió en un deseado espacio de explotación, tanto así que incluso Miguel de Cervantes Saavedra lo solicitó encomienda en 1590, aunque se le denegara la concesión (AGN, 2005).

Hay que destacar que los chinos que se quedaron adquirieron una posición económica de relevancia gracias al comercio y, a posteriori, mediante los servicios, algunos de ellos ligados ya a la alimentación, como es el caso de los restaurantes. Durante la segunda mitad del siglo XX, la apertura de negocios familiares de comida ofrece un panorama visible hasta nuestros días, donde la oferta gastronómica de la segunda ciudad en población de Tapachula, Chiapas está ligada a la comida china o, al menos, lo que se denomina comida china, puesto que su elaboración y productos tienen el marcado carácter otorgado a ésta en California. Por lo tanto, la presencia china en la actualidad, si la referencia es el Soconusco chiapaneco, no está unida a un flujo constante de población china como ocurre en la capital del país, el Distrito Federal, o como es visible desde hace varias décadas en el caso español, sino a los descendientes de los originarios inmigrantes. Hoy, tales descendientes son chiapanecos y tienen los mismos derechos y obligaciones que cualquier ciudadano mexicano. El comercio, las profesiones liberales o incluso la política están surcados de apellidos de origen chino, (Nieto, 2007).

El territorio chiapaneco no fue indiferente a esta coyuntura, sobre todo porque los chinos que llegaron a trabajar en las fincas agrícolas como braceros, cocineros o lavaderos, paulatinamente establecieron negocios propios en una región cuya expansión económica requería de servicios y, sobre todo, de distribución comercial de productos. Por tal motivo, el comercio, en forma de buhonería, en un principio, o mediante tiendas de abarrotes después, fue acaparado por los chinos instalados en la franja costera chiapaneca y en algunos municipios de la Sierra Madre, como Motozintla. (Lisbona, 2010).

Ahora la comida china se ha vuelto parte de la gastronomía local para los tapachultecos ya que se ha adaptado como parte de nuestra alimentación día a día y es común ver a las personas comer en los restaurantes chinos.

Productos regionales

Conocemos como ingrediente a un elemento que compone una preparación. En cada región del estado de Chiapas encontramos componentes gastronómicos los cuales son propios del lugar, como es el caso del municipio de Tapachula donde existe una inmensidad de ingredientes los mismos que enriquecen a su gastronomía, la hace muy propia y característica de la zona.

Platillos representativos

La comida tapachulteca es una mezcla de sabores en donde se destaca la gastronomía marina y además posee gran influencia de la cocina oriental. A continuación, te contamos acerca de los platillos más deliciosos y típicos de los tapachultecos, según nos relata Valentina en el blog Mexica tours (Gutiérrez, 2015).

Chumul de pescado



Figura 15. Pescado en chumul (Guzmán, 2019).

Descripción: Es un platillo exquisito de la región del soconusco, que se hace con mojarra fresca, tomate, cebolla, ajo y hojas de epazote para aromatizar a la proteína. Se cuece al vapor por unos 30 minutos a fuego lento.

Tamal de chipilín con pollo



Figura 16. Tamal de chipilín (Arellano, 2019).

Descripción: Este platillo es emblemático de las fiestas tradicionales, cuando una persona fallece o para rezos de la iglesia católica. Se dan como agradecimiento por haber asistido.

Pacaya baldada (capeada)



Figura 17. Pacaya baldada en salsa de tomate (Arellano, 2019).

Descripción: Es una planta comestible de sabor amargo, que se cuece al dente y después de capear para comerse, se acompaña de salsa roja.

Tortaditas de papa con pollo



Figura 18. Tortaditas de papa con pollo en salsa de tomate (Arellano, 2019).

Descripción: Son muy tradicionales ya que solo lleva papa, tomate, cebolla y carne de pollo deshebrada, se pasa por una sartén para concentrar el sabor, cuando se haya sacado se le hacen una forma redonda y se pasan por el capeado o baldado de huevo para posteriormente freírlas. Estas se acompañan con una salsa roja.

Caldo de gallina de rancho



Figura 19. Caldo de gallina de rancho (Arellano, 2019).

Descripción: Este caldo es un manjar para el paladar de las personas, ya que las gallinas son criadas en casa por cierto tiempo para que después puedan comérselas.

Mole de pollo



Figura 20. Platillo de mole con pollo y arroz (De León, 2019).

Descripción: En un platillo emblemático de las fiestas, la cual se hace solo en ocasiones especiales, se acompañan de una sopa de arroz rojo.

Tamal de puerco (de bola)



Figura 21. Tamal de bola (Arellano, 2019).

Descripción: Estos tamales son los que preferimos que nuestras abuelas nos preparen porque siempre le dan un toque muy especial a la preparación. Son envueltos en hoja de maíz y amarrados por los costados con la misma hoja simulando ser un caramelo. Llevan un guiso especial y la carne con huesito para que tenga sabor y la masa la mezclan con manteca que sale del chicharrón para que tenga aún más sabor.

Barbacoa de res



Figura 22. Barbacoa de res (Arellano, 2019).

Descripción: Este platillo es un emblemático de las fiestas, es el que todas las personas esperaban porque su sabor es muy especial.

Chiles en rellenos



Figura 23. Chiles de agua o Mazateco rellenos (Arellano, 2019).

Descripción: Es un platillo típico de la región del soconusco que se hace especialmente con el chile de agua porque su sabor es dulce y picoso, que se acompaña con arroz rojo y salsa de jitomate.

Chipilín con bolita de masa y camarón



Figura 24. Caldo de chipilín con bolitas de masa y camarón (Arellano, 2019).

Descripción: Es un caldo hecho a base de masa de maíz con chipilín y camarón seco. Las bolitas de masa van fritas y sumergidas en el caldo de chipilín y se le agrega el camarón seco para darle un sabor salado.

Tamal de iguana



Figura 25. Tamal de iguana (Monterrosa, 2019).

Descripción: se elabora principalmente con iguanas de casa y se prepara un mole especial para estos tamales ya que el sabor es muy especial y penetrante, van envueltas en hoja blanca y su masa es de maíz con manteca para que le dé un sabor más rico.

Cena de pollo



Figura 26. Cena de pollo con papa (Arellano, 2019).

Descripción: Está elaborado a base de pollo, sofrito con jitomate, cebolla, ajo y papas fritas en rodajas para fusionar sabores frescos.

Garnachas



Figura 27. Garnachas de res (Arellano, 2019).

Descripción: Las garnachas con pequeñas tortillas gruesas de masa que se ponen a freír sobre aceite caliente y lleva salpicón de res con queso, crema y un salsa de jitomate.

Sopa de chipilín con camarón



Figura. 28. Sopa de chipilín con camarón (Arellano, 2019).

Descripción: Entrada de caldo de pescado, hojas frescas de chipilín, camarones, dientes de ajo, cebolla, aceite de oliva, pimienta fresca y sal.

Frutas

Mango Ataúlfo (*Mangifera indica*)



Figura 29. Mango Ataúlfo (Arellano, 2019).

Descripción: Es una fruta tropical con denominación de origen en Chiapas, específicamente de la región del soconusco y su producción empieza en el mes de Febrero y termina en Agosto.

Uso: Puede comerse solo con unas gotas de limón y chile en polvo. También es preparado en bebidas y salsas.

Nance
(Byrsonima crassifolia)



Figura 30. Fruta nance (Arellano, 2019).

Descripción: Es un árbol frutal que se da en clima cálido y empieza su productividad en el mes de Abril y termina en finales de Junio. Esta fruta se come cuando esta amarilla y es de sabor dulce o agri dulce en algunos casos y con un olor fuerte.

Usos: Es una fruta que se puede comerse solo, se hace en curtido, miel y se usa en postres,

Rambután
(Nephelium lappaceum)



Figura 31. Rambután (Rodríguez, 2019).

Descripción: Esta fruta se caracteriza por ser rojiza cuando está madura y en su cascara posee espinas de color rojo y verde en las puntas.

Uso: De su pulpa pueden hacerse licores, pero usualmente se come solo.

Plátano macho
(*Musa balbisiana*)



Figura 32. Plátano macho (Arellano, 2019).

Descripción: Es una fruta tropical que se encuentra todos los meses del año.

Uso: Se usa para preparar distintos platillos gastronómicos, en postres y fritos acompañados de queso y crema.

Guanábana
(*Annona muricata*)



Figura 33. Fruta de guanábana (Guzmán, 2019).

Descripción: Es una fruta agridulce, ovalada teniendo forma de un corazón, de color verde oscuro, de la que surgen abultamientos finos curvados y blandos que semejan espinas, tiene una pulpa blanca teniendo dentro una semilla negra.

Uso: Se hace en bebidas, helados y pueden comerse frescas.

Chicozapote
(Manilkara zapota)



Figura 34. Fruta de chicozapote (Guzmán, 2019).

Descripción: Es un fruto redondo-ovalado de color café, que da frutos en temporada de lluvia, por dentro contiene de 2 a 4 semillas de color negro. La pulpa es de color café con blanco.

Uso: Los frutos del níspero son comestibles, dulces y con un sabor muy fino. Se pueden hacer nieves, licuados y se pueden comer frescas.

Mangostán
(Garcinia mangostana)



Figura 35. Fruto de mangostán (Basilio, 2012).

Descripción: El Mangostán es un árbol tropical de hoja perenne perteneciente a la familia clusaceae que crece en el sudeste de Asia, y se cultiva principalmente como fuente de su fruta altamente palatable, que consiste en una pulpa interna blanca fragante dividida en septos, contenida en una corteza purpura oscura (Ovalle, 2017).

Uso: Se puede servir la pulpa fría con helado o nata, pero también puede añadirse a sorbetes o ensaladas.

Mango tommy o bola

(Mangifera indica Tommy Atkins)



Figura 36. Mango tommy (Gálvez, 2019).

Descripción: La pulpa es naranja de textura fina, dulce y jugosa. El color de la piel es diferente en función de la variedad, con matices que van en la fruta madura desde el verde oscuro, hasta el amarillo, al naranja y el rojo intenso

Uso: Se usan en postres y frescas.

Marañón

(Anacardium occidentale)



Figura 37. Fruto marañón (De León, 2018).

Descripción: Tiene un sabor astringente y al mismo tiempo ácido. El fruto real es la nuez, localizada en la parte externa del fruto.

Uso: se fabrican mermeladas, conservas dulces, jaleas, gelatinas, vino, vinagre, jugos y se consume como fruta fresca.

Mamey
(Pouteria sapota)



Fruta 38. Fruta de mamey (Morales, 2008).

Descripción: Tiene una cáscara rugosa y áspera, sin manchas ni golpes, la pulpa es rojiza y sin manchas, al centro tiene una semilla grande de color café y su sabor es dulce.

Uso: Se puede preparar jugos, batidos, helados, gelatinas, conservas entre otros postres.

Papause
(Annona diversifolia Saff)



Figura 39. Papause o papausa (Arellano, 2019).

Descripción: Temporada de producción del fruto es durante los meses de agosto a septiembre. Entre las variedades del papause está el de color blanco y el rosa. Tiene forma de corazón, ovoide o globoso, La corteza o piel varía de un color verde pálido a rosa oscuro, está cubierto de una superficie blanca-gris aterciopelada

Uso: Su consumo es de manera natural.

Guineo morado
(Musa acuminata Red Dacca)



Figura 40. Plátano o guineo morado (Rodríguez, 2019).

Descripción: Es de color rojo marrón cuando está listo para comer, la pulpa es de color amarillo bajo. Los plátanos se cosechan durante todo el año no tienen una temporada de crecimiento.

Uso: Lo podemos comer crudo, como postre o en ensaladas de frutas, pero también lo podemos consumir frito o asado.

Paterna
(Inga spuria)



Figura 41. Vaina de paterna (Marroquín, 2019).

Descripción: Su fruta viene en una vaina generalmente gruesa, por dentro se encuentran sus semillas recubiertas de una carnosidad suave como una nube, comestible y de sabor dulce

Uso: Es una fruta que solo la pulpa es comestible de manera natural, algunas personas también comen la semilla hervida con limón y sal.

Caimito
(Chrysophyllum cainito)



Figura 42. Caimito (Mendoza, 2000).

Descripción: El fruto es redondo, brillante y liso, de color violeta o verde claro, con una pulpa suave, blanquecina o violeta, translúcida que rodea las semillas aplanadas. La carne del caimito contiene una pequeña cantidad de jugo lechoso, algo fibroso, dulce y suave.

Uso: Se come de manera natural.

Cacao
(Theobroma cacao)



Figura 43. Planta de cacao (Arellano, 2008).

Descripción: De la semilla del cacao se pueden extraer tres sustancias: licor de cacao, manteca de cacao y cocoa en polvo.

Uso: Las semillas se muelen y se hace la pasta en el cual salen las tabletas de chocolate, se hace en polvo para uso en repostería.

Café
(Coffea)



Figura 44. Planta de café (Arellano, 2008).

Descripción: El café es la bebida que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café. Sus granos son de un rojo brillante cuando están maduros.

Uso: Las formas más populares de tomarlo son negro y con leche. Con y sin azúcar.

Guaya
(Melicoccus bijugatus)



Figura 45. Racimo de guaya (Guzmán, 2005).

Descripción: Es una fruta de sabor agridulce, redonda y pequeña, de cáscara verde delgada, y pulpa anaranjada. Su productividad inicia en el mes de Abril.

Uso: La podemos consumir fresca o utilizarla para purés, postres, ensaladas, mermeladas y conservas.

Carambola
(Averrhoa carambola)



Figura 46. Carambola (Arellano, 2019).

Descripción: Los frutos son de forma elipsoidal con cinco costillas longitudinales, su piel es verdosa que se vuelve amarilla en su madurez, dura, sedosa y brillante. Su sabor es agridulce y su olor es fuerte.

Uso: Se prepara en agua refrescante.

Yaca (*Artocarpus heterophyllus*)



Figura 47. Fruta de Yaca (Bello, 2019).

Descripción: Es llamada la fruta de los siete sabores, y se identifica de esta manera porque son muchas las personas que le encuentran un sabor bastante parecido a diversas frutas comunes. Al estar verde, la yaca tiene un tono verdoso claro e intenso, y luego al madurar, pasa a ser amarilla

Uso: Se consume de manera natural.

Hortalizas

Chipilín

(Crotalaria longirostrata)



Figura 48. Planta de chipilín (Arellano, 2019).

Descripción: El chipilín es considerado un quelite tierno. Tiene un olor y sabor muy penetrante.

Uso: Se le utiliza en diversos guisos, caldos, arroz, sopas y en especial los típicos tamalitos de chipilín.

Hierba santa

(Piper auritum)



Figura 49. Planta de hierba santa (Marroquín, 2007).

Descripción: La hoja tiene forma de corazón, tiene notas florales con un ligero sabor a cítricos y anís. Se agregan a los tamales.

Uso: Se utiliza para preparar pescado empapelado y mixiote.

Hierbabuena (*Mentha spicata*)



Figura 50. Planta de hierbabuena (Arellano, 2019).

Descripción: Se caracteriza por ser muy aromática, con un olor y sabor mentolado. Es una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfumería por su aroma intenso y fresco.

Uso: La hierbabuena se consume como bebida en infusión. Se utiliza como hierba aromática, siendo uno de los aromas utilizados para caramelos, chicles, helados y otras preparaciones de repostería aromatizadas con menta. Se utiliza para aderezar ensaladas y sopas.

Epazote (*Dysphania ambrosioides*)



Figura 51. Planta de epazote (López, 2015).

Descripción: Es una planta vivaz aromática, que se usa como condimento y como planta medicinal.

Uso: Se consume como bebida en infusión medicinal, también se usa para aromatizar platillos tradicionales como: la moronga y el chumul de pescado.

Flor de calabaza (*Cucurbita máxima*)



Figura 52. Flor de calabaza (Arellano, 2019).

Descripción: Es una flor que en su interior es amarilla y por fuera es verde que tiene pelusa en todo su cuerpo.

Uso: Es consumida en diferentes platillos como: quesadillas, tacos, huevos, rellenas de queso o incluso llegan a ser capeadas.

Hoja blanca



Figura 53. Hojas blancas (Espinoza, 2019).

Descripción: Es una planta local que se caracteriza por tener un tallo alargado y ser una hoja muy larga, que se cosecha en lugares con abundante humedad. Por un lado es verde y por el otro contiene una capa cerosa de color blanquecina.

Uso: Su mayor uso es para envolver tamales de diferentes sabores, para hacer el chumul.

Macús
(Calathea macrosepala)



Figura 54. Macús a la venta (Rodríguez, 2019).

Descripción: Palma que crece en Chiapas, de la que se aprovechan sus frutos carnosos empleados en diversos guisos de la región del Soconusco

Uso: El macús es una planta que tiene diferentes tipos de uso, por ejemplo, se añade como verdura en caldos de res; se capea y se sirve con caldillo de jitomate, o se revuelve con huevo. Sus semillas dulces se comen frescas.

Pacaya
(Chamaedorea elegans)



Figura 55. Pacaya (Arellano, 2019).

Descripción: Palma de 2 a 3 metros de altura, productora de flores ramificadas y carnosas, conocidas también como pacayas, comestibles cuando están tiernas

Uso: En el estado de Chiapas, la pacaya se come baldada, es un guiso tradicional que se elabora con pacayas cocidas en agua con sal, se capean con huevo y se sirven en caldillo de jitomate.

Cundeamor (*momordica charantia*)



Figura 56. Planta de cundeamor (Arellano, 2019).

Descripción: Es una planta silvestre originaria de zonas tropicales. Esta planta es muy popular en el mundo culinario debido a que sus frutos son utilizados para la preparación de diferentes platos y además es muy apreciada como planta medicinal

Uso: Los melones amargos por su sabor intenso son revueltos con otras hortalizas, frecuentemente con cerdo y sopas. También se utiliza como té herbales.

Reptiles

Iguana



Figura 57. Iguana (Blasco, 2018).

Descripción: Reptil escamoso nativo de las zonas tropicales de Centroamérica, Sudamérica y el Caribe. Las iguanas son herbívoras y su dieta debe incluir una variedad de vegetales. La carne de la iguana es una de las preferidas por ser alta en proteína y sin grasa (Morales, 2010).

Uso: suelen consumirlo en guiso, tamales o simplemente caldo con jitomate, cebolla

Armadillo



Figura 58. Armadillo (Kiera, 2018).

Descripción: También llamado mulita grande, tatú o toche, dado a su delicioso sabor es conocido como el “siete carnes” pues se asemeja a la de res, pollo, conejo, y cerdo. Como es bien sabido el armadillo es un animal muy perseguido por el sabor de su carne (Alvares, 1977).

Uso: se prepara asado, en tamales y con guiso picoso.

Casquito



Figura 59. Tortuga casquito (Hernández, 2018).

Descripción: Pequeña tortuga de agua dulce, generalmente se les encuentra en arroyos, lagunas, charcas, ríos de cauce lento, Son de hábitos diurnos y nocturnos; generalmente se les puede observar durante el día tomando sol. Se alimentan de frutos, insectos, pequeños crustáceos, peces y plantas (Morales, 2010).

Uso: se prepara en caldo que se le agrega un guiso al cual se le pone chile guajillo, chile ancho, sal, ajo, achiote. También se le acompaña con gallina de rancho para tener más sabores de hogar.

METODOLOGÍA

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación sigue el enfoque mixto, los cuales según Hernández, Fernández y Batista (2010), representan un conjunto de procesos sistemático, empíricos y críticos de investigación e implican recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (meta inferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio.

Pero dicho enfoque tiene clasificaciones, por lo que en este trabajo se utilizara el Diseño Exploratorio Secuencial (DEXPLOS) donde implica una fase inicial de recolección y análisis de datos cualitativos seguida de otra donde se recaban y analizan datos cuantitativos. (Hernández, Sampieri, Mendoza y Creswell, 2008)

En este mismo diseño se encuentran dos modalidades, derivativa y comparativa, para el caso de este estudio se utilizar la derivativa para que por medio de esta, primero se recabaran datos con el método cualitativo mediante entrevistas y encuestas para que posteriormente una vez analizadas poder construir o elaborar un instrumento cuantitativo y obtener resultados confirmativos o negativos acerca de nuestros objetivos.

POBLACIÓN

El estudio se encuentra dirigido a la población de la región del municipio de Tapachula, para obtener información sobre los productos o alimentos más consumidos, al igual que a los residentes de dicho municipio, pero principalmente al turista en general, tanto local como extranjero.

MUESTRA

La muestra está conformada por dos partes:

La primera muestra estará basada en 80 encuestas semiestructuradas dirigidas a las personas mayores de edad que con frecuencia asisten a los mercados dos mercados más grandes del municipio de Tapachula, con la finalidad de obtener datos sobre los productos o alimentos más consumidos o utilizados dentro de su gastronomía.

La segunda etapa estará conformada por una serie de entrevistas semiestructuradas a personas mayores, con el fin de obtener información sobre las comidas típicas y los lugares donde se puede ir a consumir estos alimentos ya que a través de su experiencia y tiempo de vivir en esta ciudad conocen la comida tradicional.

MUESTREO

El tipo de muestreo será no probabilístico intencional ya que estas son un procedimiento informal porque se seleccionan a los individuos sin que sean de una población determinada. Así por medio de este podemos obtener la información para llegar a los resultados esperados.

VARIABLES

Las variables intervinientes serán modificadas y establecidas a través de una serie de entrevistas y encuestas en la que los comerciantes y los consumidores podrán manifestar el conocimiento de los productos endémicos de la región, ya que por sus años de experiencia saben cuáles son los más consumidos.

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

- Cámara de un teléfono celular Samsung Galaxy Grand Prime de 8 megapíxeles.
- Papeletas de encuestas.
- Teléfono celular con la aplicación de grabadora de voz.

- Lapiceros de color negro, azul y rojo.
- Libretas u hojas blancas para las entrevistas.

DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

Documental

En esta técnica se registraron la obtención de información a través de fuentes primarias y secundaras como lo son: documentos en línea, libros impresos, páginas web, revistas, relacionados con el ámbito gastronómico del municipio de estudio.

Encuestas

Esta técnica es de carácter descriptivo donde la encuesta tendrá diferentes secciones como preguntas tricotómicas, y abiertas, las encuestas serán aplicadas dependiendo del sujeto a encuestar es decir si es, consumidor o turista tanto local como extranjero.

Entrevistas

Son de carácter semiestructuradas, es decir que se contara con un guion, se realizaran de manera presencial entre el entrevistador y el entrevistado, con la finalidad de obtener información mediante las vivencias de dichos entrevistados.

Estudio de campo

Esta técnica consiste en visitar los principales lugar, establecimientos, restaurante e incluso mercados del municipio de interés en el trabajo con la finalidad de obtener información de manera directa a través de fotografías y videos, así mismo indagar los diferentes medios de transporte con que cuentan para generar de manera apropiada la ruta gastronómica.

DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Para analizar los resultados estadísticos de la investigación se utilizó el programa de Microsoft Excel 2016, así de esta forma se obtuvieron los datos necesarios para determinar los productos, platillos y establecimientos que se incluyeron en la ruta gastronómica.

En otro punto para la formulación de las referencias documentales se realizaron de manera manual bajo los lineamientos del sistema ISO, de tal forma que todas las fuentes quedaron estructuradas de igual forma.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Los resultados obtenidos en la elaboración de este trabajo están basados en un enfoque mixto los cuales fueron obtenidos con ayuda de la información documentada y del estudio de campo realizado en el municipio de Tapachula, los resultados están divididos en etapas, la primera describe de manera breve los ingredientes más utilizados en la gastronomía de igual forma los principales o más representativos platillos del municipio, en la segunda etapa se describen los establecimientos de comida regional de mayor importancia y en la tercer y última etapa se presenta la propuesta de la ruta gastronómica que incluye toda la información recabada de la investigación para la difusión de la ruta.

Tapachula alberga una gran diversidad gastronómica que en parte se debe a la mezcla de culturas ya que tiene gran influencia china, por lo que muchos de estos productos no son originarios de este lugar, pero sin embargo solo son producidos en la región, y hace que caracterice su gastronomía, es por ello que en el primer punto que continuación se muestra, enlistamos los ingredientes gastronómicos más utilizados o consumidos, los cuales dividimos en apartados como; frutas, plantas comestibles, tubérculos, mariscos y así mismo los principales platillo que se elaboran en el municipio obtenidos gracias a las encuestas realizadas a los pobladores (ver anexo 1).

Tras tener muchos ingredientes típicos de la región y debido a la gran influencia China que tiene con el paso de los años se han ido perdiendo los modos de preparar sus platillos y van usando técnicas de vanguardia u otros modos de preparación. Las nuevas generaciones van olvidando las raíces de sus antepasados y van adoptando nuevas maneras de cocinar.

Como continuidad de la segunda parte de los resultados se aplicaron cincuenta encuestas (ver anexo 1) a los pobladores del municipio de Tapachula durante el periodo del 10 al 15 de septiembre del año 2019, las cuales se llevaron a cabo en los puntos considerados de mayor circulación, uno de estos son los mercados públicos municipales porque es donde se encuentra a la venta todos los productos gastronómico regionales del municipio y así poder tomar fotografías de estos, y en los establecimientos que se dedican a la venta de alimentos regionales del municipio, el rango de edad de los encuestados fue de 20 años en adelante, se consideró este

lapso de edad para lograr obtener mejor información por medio de las vivencias y saberes de las personas encuestadas, todo con la finalidad de ver la frecuencia de consumo de dichos productos y así poder determinar que establecimientos incluir en la ruta.

Se puede observar en los resultados de dichas encuestas es que los pobladores además de consumir productos comúnmente conocidos en otros lados del estado o del país, su alimentación diaria destacan mucho sus alimentos regionales como a continuación se presentan en gráficas. Aunque no es raro ya que como se mencionó anteriormente la riqueza de productos gastronómicos con los que cuenta el municipio de Tapachula es muy amplio.

Se puede observar el porcentaje de consumo de las frutas, plantas y verduras más utilizadas, conviene subrayar que el porcentaje del consumo de estos alimentos varía por varios motivos, entre ellos, muchos de estos productos son de temporada o incluso algunos son difíciles de conseguir dado que se encuentran en lugares específicos o que cuentan con los elementos necesarios para su óptimo desarrollo.

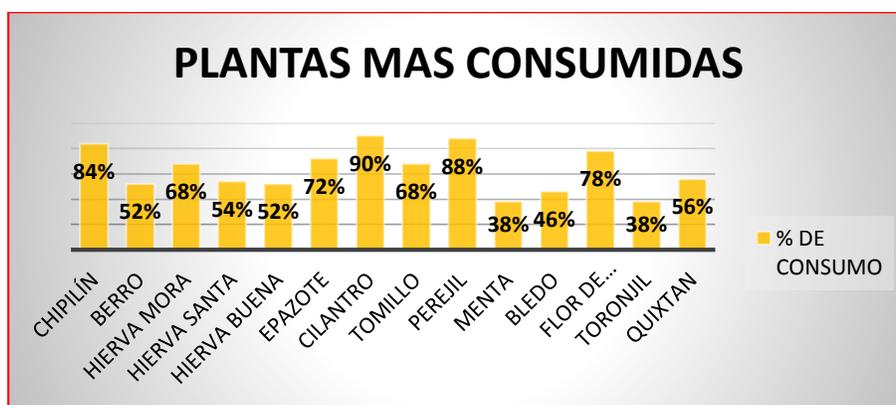


Figura 60. Plantas regionales más consumidas en Tapachula.

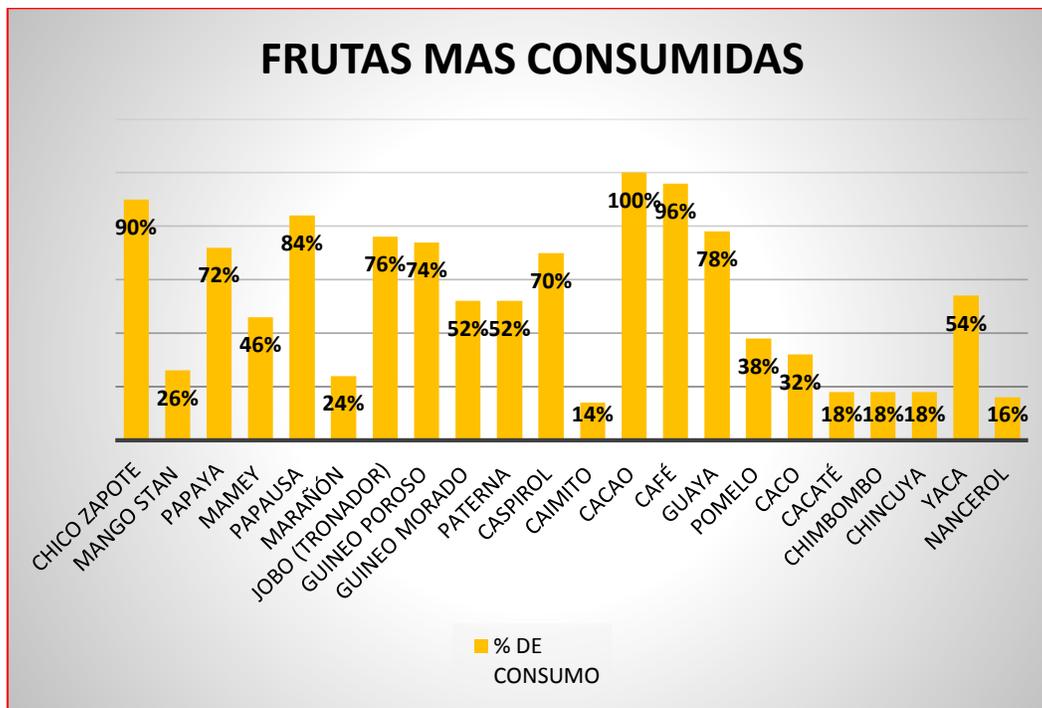


Figura 61. Frutas regionales más consumidas en Tapachula.

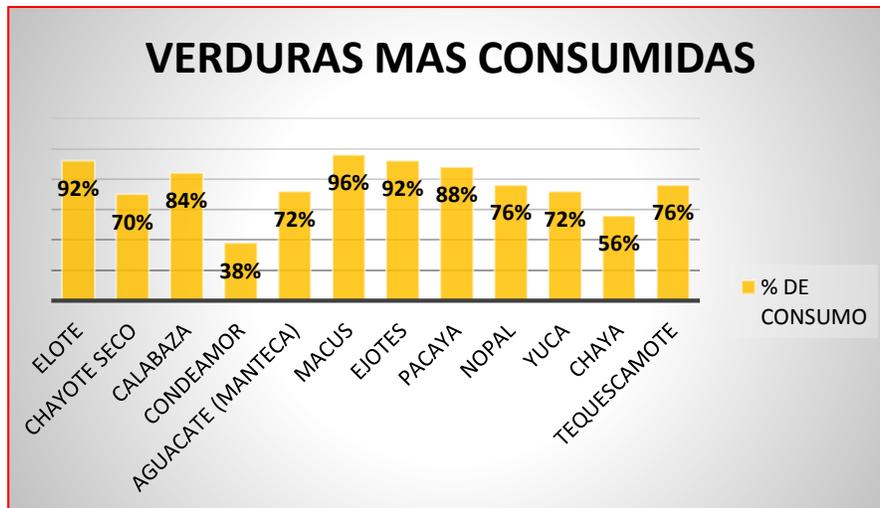


Figura 62. Verduras regionales más consumidas en Tapachula.

Con esta grafica (figura 62) se observa que la principal fuente de adquisición de productos gastronómicos regionales de los pobladores para su consumo se obtiene por medio de los mercados públicos municipales, los factores que influyen son varios, pero el principal es que en este tipo de establecimiento se encuentra todo tipo de productos gracias a que el municipio

cuenta con dos grandes mercados públicos municipales que son el San Juan y Sebastián Escobar (figura 64 y 65), y que con la encuestas aplicadas (ver anexo 1), se observa que la mayoría de las personas adquieren sus alimentos de manera diaria es decir que solo compran lo que consumirán en el día, frecuentando más este tipo de establecimiento.

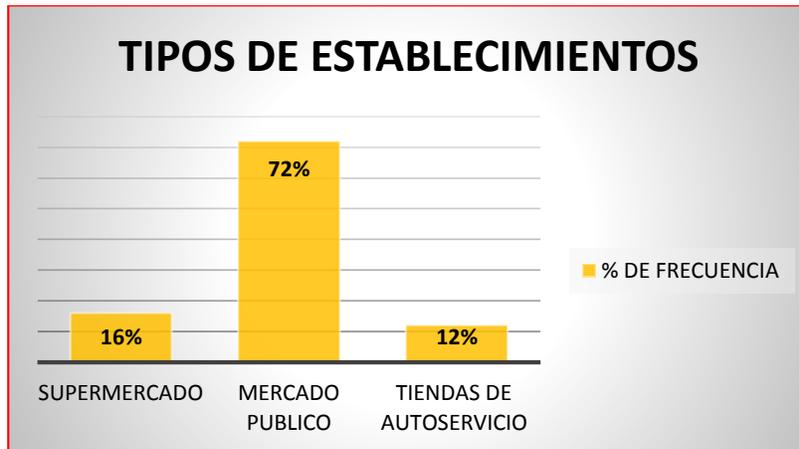


Figura 63. Establecimientos donde los pobladores adquieren sus productos.



Figura 64. Mercado Sebastián Escobar (Rodríguez, 2019).



Figura 65. Mercado San Juan (Rodríguez, 2019).

En el tercer apartado se presenta la ruta gastronómica a manera de guía la cual se encuentra en un formato de PDF, está elaborada en Publisher 2013, se encuentra dividida en apartados como; principales ingredientes, establecimientos y datos que pueden ayudar a localizar mejor estos lugares y el horario de atención de estos, la ruta se presenta de esta manera para que los turistas puedan tener datos de forma rápida por medio algún dispositivo electrónico es decir teléfono móvil, tabletas electrónicas.

ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

En esta segunda etapa de los resultados encontramos que los establecimientos con gran fuerza en preservar la comida regional de Tapachula son los que a continuación se muestran, cabe destacar que la gastronomía tapachulteca tiene gran influencia asiática, por lo que los lugares de venta de este tipo de comida abundan en todo el municipio.

El Huacalero



Figura 66. Área del establecimiento el huacalero (Arellano, 2019).

Descripción: Es un establecimiento de comida regional que se encuentra ubicado en el municipio de Tapachula, Chiapas. Donde se puede encontrar una gran variedad de platillos como: chiles rellenos, dobladitas de quesillo con flor de calabaza, caldo de gallina de rancho, mondongo, tamales de chipilín con pollo, tortaditas de papa con pollo y su especialidad son las tortilla de maíz molido con chipilín hechas a mano preparadas al momento, como se aprecia en la figura 66.



Figura 67. Tortillas de maíz con chipilín (Arellano, 2019).

Horarios: Miércoles, sábados y domingos de 8am a 2pm.

Quesadillas “las voladoras”



Figura 68. Establecimiento de las quesadillas, (Arellano, 2019).

Descripción: Las quesadillas Reyna es un lugar con 25 años de tradición, el cual se puede encontrar en una gran variedad de carnes tales como: asada, deshebrada de res, al pastor, chicharrón, champiñones y chorizo.

Horario: Lunes a sábado de 8am a 7pm

Tacos Madrigal



Figura 69. Tacos de la Madrigal, (Arellano, 2019).

Descripción: Es una taquería que cuenta con más de 70 años en el mercado, ofrece taquitos de pollo y de puerco. Las tortillas son pequeñas y son fritas en la manteca de cerdo para darle más sabor y les ponen una raja de chile jalapeño.

Horario: Lunes a domingo de 8:00 am a 8:30 pm.

Tortas Vicky



Figura 70. Torta de asada (Rodríguez, 2019).

Descripción: son muy famosas por el tipo de pan que usan, es húmedo y esponjoso agradable al paladar. Cuenta con más de 30 años de abrir al público. Hay diferentes variedades de proteínas como: pierna de cerdo, guiso de res, adodaba, asada, pollo y carnes frías.

Horario: Lunes a domingo de 8:00 am a 10:00 pm.

Corredor gastronómico “la octava”



Figura 71. Corredor gastronómico la octava, (Arellano, 2019).

Descripción: es un lugar con ambiente familiar, venden todo tipo de comida como: cena de pollo, enchiladas, tacos de azada, garnachitas, tostadas de pollo.

Horario: Lunes Domingo de 7:00 pm a 12:00 am

Los 3 borreguitos



Figura 72. Restaurante los 3 borreguitos (Arellano, 2019).

Descripción: Es muy famosa por hacer la barbacoa de borrego más rica de la ciudad, es una tradición visitar el lugar si viajas a Tapachula, te ofrecen: consomé, tacos, carne por kg. Caldo de pata (mondongo), pollo con mole, caldo de res, tortillas a mano. Es un ambiente completamente familiar.

Horario: de 08:00 am a 18:00 pm.

CONCLUSIÓN

Para finalizar esta investigación se observa que es incuestionable la diversificación de los platillos regionales y exóticos que emanan del municipio de Tapachula. Los ingredientes enlistados son los que con mayor frecuencia consumen o los comercializan en los mercados públicos, pero a grandes rasgos se puede apreciar que el tipo de producto más utilizado son los vegetales y las frutas.

En el ámbito de los establecimientos de comida regional, se observa que no son abundantes en el municipio, pero el que mayor preserve la gastronomía local es el tianguis el huacalero, ahí se encuentran en mayoría los platillos representativos de Tapachula, aunque la disponibilidad de visitar este lugar es muy poco ya que tiene un horario corto.

Por otro lado en las encuestas realizadas se percata que los pobladores están a favor de la creación de la ruta gastronómica que lleva por nombre “el sabor tropical de Tapachula”, esperando que con esto ayude a la propagación de información gastronómica del municipio y que es de gran utilidad para facilitar al turista datos que le permita aprovechar de manera óptima las cualidades de la ciudad.

Asimismo se consideró crear la ruta gastronómica como estrategia para el desarrollo local, que no se desligue de la realidad de la población, que verá reforzada su identidad a través de su promoción y que a partir de esta lograra atraer a los turistas. Es un desarrollo en conjunto social, en el aspecto cultural y económico que ayuden a fortalecer a los negocios locales.

PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Se recomienda que la difusión de la ruta gastronómica en un formato de PDF sea por medio de las redes sociales considerando que hoy en día son la principal fuente de propagación de información tanto informal como formal, pero en específico sea a través de Facebook o en WhatsApp, para así facilitar el uso de esta ruta.

Se propone usar la ruta con la finalidad de brindarle mayor seguridad al visitante para llegar al destino que el prefiera y disfrute de los establecimientos más populares de la ciudad.

Al crear la ruta gastronómica le damos al visitante un impulso para querer visitar el municipio y pueda llegar a los destinos de manera más fácil y no se le complique tanto la llegada, ya que por ser de otros lugares y no conocer a donde ir a comer platillos típicos no se interesan en salir de casa y buscar otras opciones de lugares o estados y esta es una buena opción para ellos.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

AVILA Aldapa, Rosa Mayra. Turismo cultural en México; alcances y perspectivas. 3ª. Ed. 2014. México, D. F: Trillas. p 95. ISBN: 978-607-17-1693-4

ALVAREZ del Toro, Miguel. Los mamíferos de Chiapas. 1ª Ed. 1977. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. p. 46. ISBN: 968-6492-11-9.

ARRIOLA, A M. Flasco Guatemala- Instituto Nacional de Antropología e Historia, Dirección de Etnología y Antropología Social, Guatemala, Centroamérica. 1995. p.54.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN (AGN), (2005). El Soconusco cervantino: cartografía de una encomienda imaginaria [DVD]. México: AGN/Ministerio de Cultura de España.

BLANCO Ramírez, Manuel. En Deontología y conciencia turística. [En línea]: 1ª. Ed. México: Diana, p. 21. 1994. [Fecha de consulta: 15 de marzo de 2019]. Disponible en: <https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/documentos/003498pri0000.pdf>. ISBN: 968-13-2666-0.

BOULLÓN, C, Roberto. Las actividades turísticas y recreacionales el hombre como protagonista. 1ª Ed. 2009. México. D.F. Trillas. p. 69. ISBN: 978-607-17-0102-7.

DAMIAN, Araceli. Conformación histórica del Soconusco, Chiapas. *Estudios fronterizos*. [En línea]. Septiembre-diciembre de 1988. Vol. 7. no. 17. Pp. 61-80. [Fecha de consulta: 05 septiembre 2019]. Disponible en: <file:///C:/Users/Pc1/Downloads/Dialnet-ConformacionHistoricaDeLaRegionDelSoconuscoChiapas-5196322.pdf>.

GOELDNER, Charles y BRENT Ritchie, J.R. Planeación, alimentación y perspectivas. 3ª. Ed. 2011. México. D.F: Limusa Wiley. p 8. ISBN: 978-607-17-05-0249-1.

GONZALÍ, Gustavo. Historia general del Soconusco. [En línea]. 06 de febrero 2017. [Fecha de consulta 08 de abril 2019]. Disponible en: <https://identidadsoconusco.wordpress.com/author/identidadsoconusco/>

GURRÍA Di-Bella, Manuel. El concepto del turismo. En su: INTRODUCCION AL TURISMO. México, D. F: Trillas, 2011. Pp 13-31. ISBN: 878-968-4138-7.

GUTIÉRREZ Posada, Valentina. Gastronomía en Tapachula. [En línea]. 04 de septiembre 2015. [Fecha de consulta 05 de septiembre 2019]. Disponible en: <https://mexicatours.wordpress.com/2015/09/04/gastronomia-en-tapachula/>

HERNÁNDEZ Samperi, Roberto, FERNÁNDEZ Callado, Carlos y BAPTISTA Pilar, Lucio. Metodología de la investigación. 6ª edición. México D. F. McGRAW-Hill. 2014. 633 p.

INEGI, Instituto Nacional de Estadística y Geografía. México. 2011. [fecha de consulta: 04 septiembre 2019]. Disponible en: http://www.haciendachiapas.gob.mx/planeacion/Informacion/Desarrollo-Regional/prog-regionales/SOCONUSCO.pdf?fbclid=IwAR0VG2cLaTcBfJ_aZxLbAo_Vxo6BDNQXpgwIpSoIb2j65aiQGuD0uVe_oAo.

HERNANDEZ Rojas, Pedro. Gestión y planificación de rutas gastronómicas. 1ª Ed. Córdoba, 2015. Disponible en:

<https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/13107/2015000001211.pdf?sequence=1>

HERNANDEZ, de Valle, Arzpe, Claudia. Agua, barro y fuego: la gastronomía mexicana del sur: Campeche. Chiapas, Quintana Roo. 1ª Ed. 2010. México, D.F. p. 53. ISBN: 968-725-911-8.

INEGI, Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Conociendo Chiapas. 8ª. Ed. México. 2018. Disponible en:

http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/productos/files/ESTBASCHIS/Conociendo_a_chiapas_2018.pdf.

IVANOVA, Antonia e IBAÑEZ, Reyna. Medio ambiente y política turística en México. 1ª. Ed. 2012. México, D.F: p 21. ISBN: 978-607-8246-02-1.

JUAREZ, Sánchez, José Pablo, RAMIREZ, Valverde, Benito. Turismo rural en México. 1ª Ed. 2011. Puebla, Puebla. P. 15. ISBN: 978-607-8154-03-6.

LISBONA, M. (2010). Acercamiento a los estudios sobre la población china de Chiapas: problemas de investigación antropológica a la luz de los datos históricos. Anuario de Investigación del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, 2008, 233-250.

LOPEZ Ruiz, Sergio Alejandro. Gastronomía Chiapas a la carta: gastronomía chiapaneca. **Todo Chiapas** [En línea]. 14 de abril 2012. [Fecha de consulta: 04 de septiembre 2019]. Disponible en: <http://todochiapas.mx/chiapas/gastronomia-chiapas-a-la-carta/13782>.

LOPEZ Ruiz, Sergio Alejandro. El árbol de huacal, símbolo para los tapachultecos. **Todo Chiapas**. [En línea]. 08 de abril 2014. [Fecha de consulta: 04 de septiembre 2019]. Disponible en: <http://todochiapas.mx/tapachula-chiapas/el-arbol-de-huacal-simbolo-para-lostapachultecos/40807>.

LOPEZ Espinoza, Irma Aymeé. Blog Gastronómico de Tapachula “Sabores de Mar y Exóticos”. Tesis (Licenciado en Gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos. 2017. 71 p.

MILLÁN, Vázquez de la Torre Ma. Genoveva y AGUDO, Gutiérrez Eva María. El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. [En línea]: Un estudio de caso. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. 2010. Vol. 8, no. 1, p. 91–112. [Fecha de consulta: 15 de marzo de 2019]. Disponible en: http://www.pasosonline.org/Publicados/8110/PS0110_8.pdf. ISSN: 1695-7121

MONTESINOS, Antonio. 2013. Rutas Gastronómicas: Definición y Diseño [En línea] Excelencias Gourmet. [Fecha de consulta 16 de marzo de 2019]. Disponible en: <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/rutasgastronomicas-definicion-y-diseno>.

MIRANDA, F. La vegetación de Chiapas. [S.I.]. 1998. Tuxtla Gutiérrez. [74] p.

NIETO, G. (2007). La inmigración china en España. Una comunidad ligada a su nación. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.

OMT, Organización Mundial del Turismo. Madrid, España. 2017. [fecha de consulta: 05 septiembre 2019]. Disponible en: <http://media.unwto.org/es/press-release/2017-07-06/la-organizacion-mundial-del-turismo-presenta-la-encuesta-sobre-turismo-gast>.

OMT, organización Mundial del Turismo (2017d), Plan de acción de la gastronomía 2017 [fecha de consulta: 05 mayo 2020] (en línea), disponible en: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_action_plan_print_2_es_web.pdf Plan, OMT, Madrid.

OVALLE, Berenice. Eugenio, Dianelena y PEDRAZA, Jose. Food and chemical toxicology en línea. Mexico departament of biology, faculty of chemistry, national autonomias university of México. (UNAM). 2017. Fecha de consulta 20 marzo 2019: disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017/.08.021.pdf>. ISBN: 0444-800-131.

ROMO Martínez, Thalía. Manual de guías de turismo. 1ª. Ed. 2012. México, D.F: Trillas. p 9 ISBN: 978-607-17-1223-3

RUIZ Bermúdez, Juan Alberto. Chiapas viaje culinario. [En línea]. 1ª. Ed. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. 2014. [fecha de consulta: 04 septiembre 2019]. Disponible en: <https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#search/lurline?projector=1>

SANTANA Talavera, A (2002): Patrimonios culturales: unos leen lo que otros miran. Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural, ISSN-e 1695-7121, Vol. 1, N°. 1, 2003, p.1-12

SECTUR, Secretaria de Turismo. Chiapas. [Fecha de consulta: 05 septiembre 2019]. Disponible en: <http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/media/descargables/omt/acciones>.

SEMARNAT. Inventario estatal forestar y de suelos - Chiapas2013. 1ª. Ed. 2014 México. D.F. p 43. ISBN: 978-607-8383-00-9

ZAMORA García, Enrique. Soconusco estado 33. [En línea]. 1ª. Ed. Tapachula, Chiapas. Talleres de Publiprint. 2008. [fecha de consulta: 05 septiembre 2019]. Disponible en: <file:///C:/Users/Pc1/Downloads/soconusco%20estado%2033c.pdf>.

ZURITA Muñoz, Ricardo. Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. [En línea]. [S/l]. Larousse. Definición de chipilín. [20--]. [Fecha de consulta: 05 septiembre 2019]. Disponible en: <https://mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#search/lurline?projector=1>.

ANEXOS



**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y ALIMENTOS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



Anexo 1. La información que será proporcionada servirá para conocer y difundir los lugares turísticos, los productos y platillos típicos del municipio de **“Tapachula”**, Chiapas.

INSTRUCCIONES: Responda las siguientes preguntas de acuerdo a su conocimiento y experiencia.

1. **¿CUÁLES SON LOS PRODUCTOS REGIONALES QUE MÁS CONSUME?**

2. **¿EN QUÉ TIPO DE ESTABLECIMIENTO REALIZA LA COMPRA DE ESTOS PRODUCTOS?**

Supermercado	Mercado publico	Tienda de autoservicio
--------------	-----------------	------------------------

3. **¿CON QUE FRECUENCIA COMPRA SUS PRODUCTOS?**

Una vez por semana	Más de dos veces por semana	Cada quincena
Más de tres veces por quincena	Diario	

4. **ENTRE LAS PLATILLOS MÁS COMUNES ¿CUÁLES SON LAS QUE MAS CONSUME?**

5. **¿CONOCE ALGÚN ESTABLECIMIENTO DONDE OFRESCAN ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES?**

No	
Si	

¿Cuáles?

6. **¿MENCIONA 3 BEBIDAS TRADICIONALES QUE MAS CONSUMA?**

7. ¿CONOCE EL PROCESO DE ELABORACION DE SU BEBIDA TRADICIONAL FAVORITA?

A) NO B) SI

¿MENCIONE 4 INGREDIENTES?

8. MENCIONE 3 LUGARES DE TURISMO DE LA REGIÓN

9. ¿CON QUE FRECUENCIA VISITA ESTOS LUGARES?

Cada semana		Una vez al mes		En vacaciones	
Cada vez que puede		Cada año			

10. SEÑALA LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO CON QUE CUENTA EL MUNICIPIO

Hoteles de lujo		Auto hoteles		Pensiones	
Moteles		Hostales			

11. ¿CREE USTED QUE LAS COMIDAS TÍPICAS SON IMPORTANTES PARA EL DESARROLLO Y EL ENRIQUECIMIENTO DE LA CULTURA DE MUNICIPIO?

A) Si B) No

¿Por qué?

¡Gracias por su tiempo!



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y ALIMENTOS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Anexo 2. Es una entrevista semi estructurada teniendo como base cuatro preguntas de las cuales se irán desarrollando más interrogantes respecto al tema con el objetivo de cumplir con la meta de identificar los productos natos, típicos o endémicos así como los platillos representativos, a través de las experiencias vividas de dichos entrevistados.

1. ¿PREPARA USTED COMIDA TÍPICA?

SI

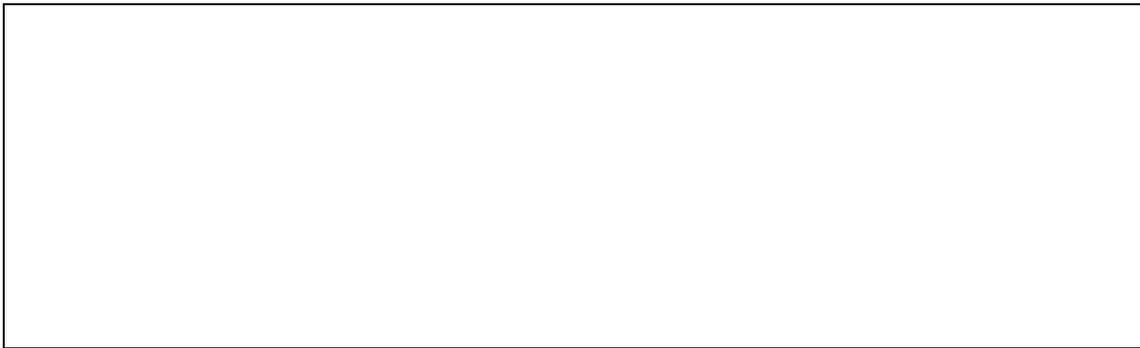
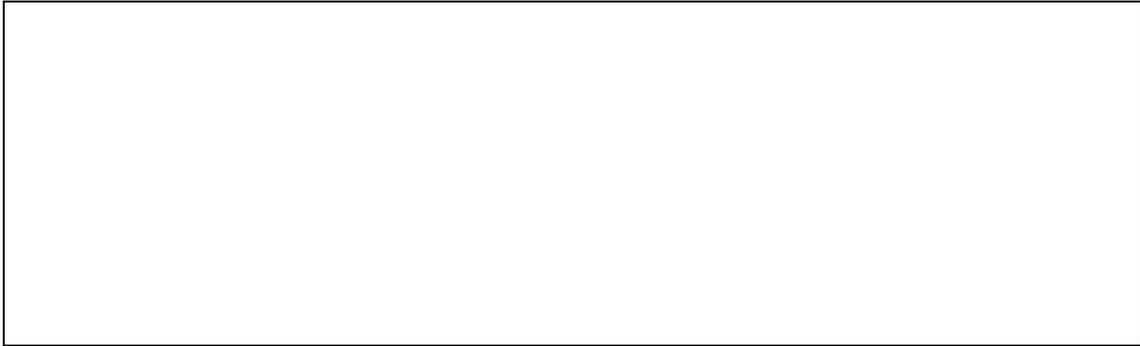
NO

2. ¿QUÉ PLATILLOS TÍPICOS PREPARA?

3. ¿CÓMO APRENDIO A PREPARAR LAS RECETAS?

4. ¿CUÁNTO TIEMPO LLEVA PREPARANDO ESTAS RECETAS?

5. PREGUNTAS EXTRAS

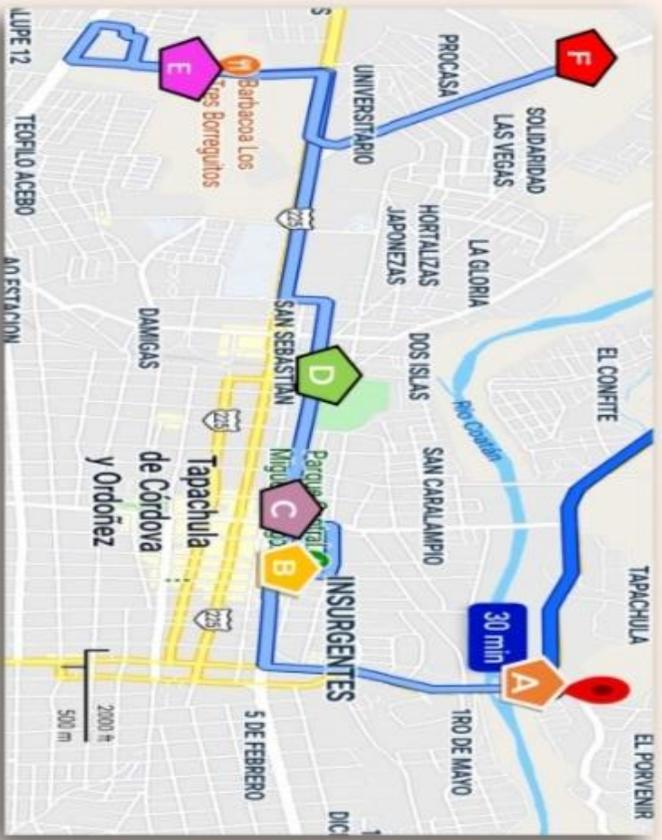




EL SABOR TROPICAL DE TAPACHULA

NO SE RECUERDAN LOS
DÍAS, SE RECUERDAN LOS
MOMENTOS
¡VEN Y DISFRUTA
TAPACHULA!

EL SABOR TROPICAL DE TAPACHULA



A. TIANGUIS DE HIBICALLERO

Es un establecimiento de comida regional donde se puede encontrar variedad de platillos como lo son: dobleces de queso y flor de calabaza, caldo de gallina de rancho, mondongo, también venden aguas frescas naturales como: Jamaica, limonada, agua de coronado, café artesanal de Cochabon, pero la especialidad del lugar son las tortillas de maíz molido con chipilín hechas a mano al momento.

Ubicación: Calle Didier Cruz Fuentesvilla, 30700 Tapachula.

Horario: Miércoles, Sábado y Domingo de 08:00 am a 14:00 pm



B. TORTAS VICKY

Es un establecimiento muy reconocido por los habitantes de este municipio, son muy ricas por el tipo de pan que usan, es esponjoso, húmedo y agradable al paladar. Hoy diversos variedades de salsas como son: pierna de cerdo, carne, frías, asada, guiso de res, pollo, chorizo, etc.

Ubicación: Calle Duedma Nte. 29, Los Naranjos, centro.

Horario: Lunes a Domingo de 08:00 am a 10:00 pm



C. QUESADILLAS VOLADORAS

Se dice que le pusieron voladoras porque los primeros trabajadores oventaban la masa hacia el extremo para prepararla. Tiene diferentes ingredientes como: pollo, deshebrado, champiñones, chicharrón prensada.

Ubicación: Calle Quinta Pta. 41, Los Naranjos, Centro.



D. TACOS MADRICAL

Cuenta con más de 70 años en el mercado, ofreciendo tacos de cerdo y pollo, las tortillas son pequeñas y filitas con la misma grasa que están cocidas las carnes y van envueltos en papel de estraza.

Ubicación: Calle Quinta Pta.3, Los Naranjos Centro.

Horario: Lunes a Domingo de 08:00 am a 08:30 p.m.



E. LOS 3 BORRASCITOS

Es un restaurante familiar que ofrece variedad de platillos para poderores con gustos diferentes como son: borroco de borrego, caldo de pata o mondongo, pollo con mole, caldo de res y los acompañan las tortillas hechas a mano.

Horario: Lunes a Domingo de 08:00 am a 06:00 p.m.



F. CORREDOR GASTRONOMICO LA OCTAVA

Es un lugar con ambiente familiar donde ofrecen variedades de platillos regionales como: las garruchitas, carne de pollo con papa, enchilada de pollo, tostadas de pollo, empanadas de papa, etc.

Ubicación: Blvd. AV Sur, entre 12 y 14 Pte.

Horario: Lunes a Domingo de 07:00 pm a 12:am