

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y  
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y  
ALIMENTOS**

**TESIS PROFESIONAL**

**EDUCACIÓN Y CULTURA  
ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO  
DE VILLA CORZO, CHIAPAS**

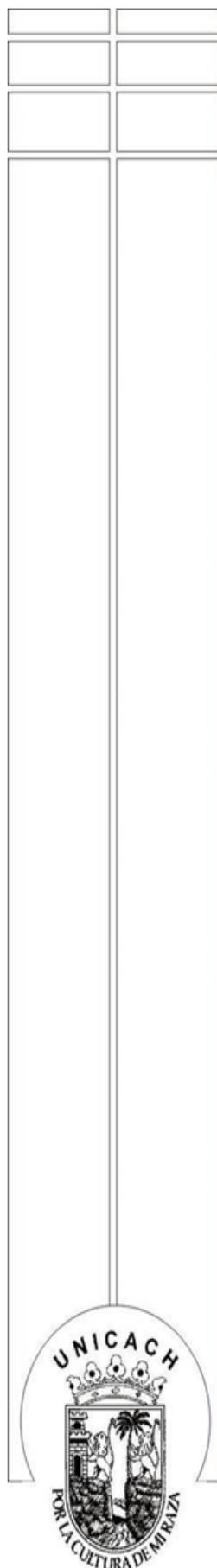
**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA**

**LAURA MARENI RAMOS DOMÍNGUEZ  
NAYERENDI GUADALUPE SÁNCHEZ LUNA**

**DIRECTOR DE TESIS**

**DRA. LURLINE ÁLVAREZ RATEIKE**



# **AGRADECIMIENTO**

## **A DIOS**

Por darme la sabiduría y guiarme por el camino del bien, por darme fuerza y sobre todo paciencia para poder lograr culminar una etapa más en mi vida.

## **A MIS PADRES**

Cleofas Ramos y Mari Carmen Domínguez, por confiar y creer en mí, por formarme con principios, valores y darme todo el apoyo incondicional para culminar mi carrera profesional, gracias por los consejos, los regaños, los apapachos y sé que un agradecimiento no es suficiente con todo lo que ustedes me han dado, su esfuerzo, dedicación y sobre todo amor, ¡Lo son todo para mí! Los amo.

## **A MI HERMANO**

Jorge Ramos, quien ha estado para apoyarme pese a cualquier adversidad, por siempre estar al pendiente de mí para darme un consejo o un regaño si es necesario, gracias por ser un gran hermano mayor, por ser mi mayor ejemplo a seguir.

## **A UNA PERSONA ESPECIAL**

Ronaldo Grajales, por siempre escucharme en los momentos difíciles, por las palabras correctas en el momento indicado, por el apoyo y amor incondicional que siempre me has brindado.

## **A MI COMPAÑERA DE TESIS**

Nayerendi Luna, gracias por permitirme trabajar a tu lado, por todas las aventuras que vivimos para poder realizar esta investigación, por tu apoyo, dedicación, compromiso y esmero para cumplir esta gran meta, pero sobre todo gracias por ser una gran amiga que llevaré para toda la vida.

## **A MI ASESORA DE TESIS**

Doctora Lurline Álvarez, por su calidad de docente para guiarnos por el proceso de desarrollo de tesis, por su apoyo, dedicación y por corregirnos de la mejor manera siempre que fuera necesario.

A todas aquellas personas que brindaron su apoyo de alguna u otra manera para que este trabajo de investigación se llevará a cabo, muchas gracias.

Laura Marení Ramos Domínguez

## **A DIOS**

Por darme fuerzas para continuar y no desfallecer ante todos los problemas, por ayudarme a culminar mi carrera y guiarme por el mejor camino.

## **A MIS PADRES**

Bisael Sánchez y Marileyne Luna, por brindarme educación, cariño y por su apoyo constante. Gracias por todo lo que hicieron por mí a lo largo de estos años, por impulsarme a seguir adelante, por todos sus consejos y palabras a lo largo de este trayecto. En fin, solo quiero decirles cuánto los quiero y cuánto les agradezco todo lo que han hecho por mí.

## **A MI NOVIO**

Gibran Olvera, quien me brindo apoyo incondicional desde el primer día, me alentó a seguir adelante y me escuchó siempre. Gracias por ser mi soporte y mi guía durante este proceso.

## **A MI COMPAÑERA DE TESIS**

Laura Ramos, por dar lo mejor de sí siempre, por su dedicación y por las largas horas de trabajo que compartimos alegremente.

## **A MI ASESORA DE TESIS**

Doctora Lurline Álvarez, por su gran disposición, conocimiento, paciencia y orientación para la creación de este trabajo de investigación. 0000

Nayerendi Guadalupe Sánchez Luna



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 22 de septiembre de 2023

C. Laura Marení Ramos Domínguez

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Educación y cultura alimentaria del Municipio de Villa Corzo, 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

Dra. Verónica Lagunés Quevedo

Mtro. Roger Manuel Hernández García

Dra. Lurline Álvarez Rateike



COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 22 de septiembre de 2023

C. Nayerendi Guadalupe Sánchez Luna

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Educación y cultura alimentaria del Municipio de Villa Corzo, 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

Dra. Verónica Lagunés Quevedo

Mtro. Roger Manuel Hernández García

Dra. Lurline Álvarez Rateike

Firmas



COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	4
OBJETIVOS.....	5
GENERAL.....	5
ESPECÍFICOS.....	5
MARCO TEÓRICO.....	6
UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL MUNICIPIO DE VILLA CORZO.....	6
NÚMERO DE POBLACIÓN.....	7
EDUCACIÓN.....	7
TALLER.....	8
CULTURA.....	10
PATRIMONIO CULTURAL.....	11
CULTURA ALIMENTARIA.....	12
COMIDA TÍPICA.....	13
FESTIVIDADES.....	14
COSTUMBRES.....	28
TRADICIONES.....	29
PLATILLOS TRADICIONALES.....	30
BEBIDAS TRADICIONALES.....	34

COCINA TRADICIONAL.....	36
COCINERAS TRADICIONALES. ....	37
UTENSILIOS TRADICIONALES.....	38
INGREDIENTES TRADICIONALES.....	40
METODOLOGÍA.....	42
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	42
POBLACIÓN.....	42
MUESTRA.....	42
MUESTREO.....	43
CATEGORÍAS DE ESTUDIO.....	43
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN.....	43
DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR.....	45
Documental.....	45
Entrevistas a profundidad.....	45
Estudio de campo.....	46
Investigación in situ.....	46
DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS DE CONTENIDO.....	47
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	48
GASTRONOMÍA, FESTIVIDADES Y TRADICIONES.....	48
COCINERAS TRADICIONALES Y SU RELACIÓN CON LAS TRADICIONES Y FESTIVIDADES.....	49
TALLERES GASTRONÓMICOS Y CULTURA ALIMENTARIA.....	64

PRESERVACIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA Y LA LABOR DE LAS COCINERAS TRADICIONALES.....	78
CONCLUSIÓN.....	79
PROPUESTAS Y/ O RECOMENDACIONES.....	81
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	82
ANEXOS.....	89

# ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de la región frailesca.....	6
Figura 2. Ubicación Geográfica de los municipios Villa Corzo y Villaflores, Mapa de Chiapas, división municipal .....	7
Figura 3. Nuestro cerebro, Hacer talleres- Guía para capacitadores .....	9
Figura 4. Dulces tradicionales de colesito.....	15
Figura 5. Paseo de la virgen de Santa Cecilia .....	15
Figura 6. Desfile tradicional del 20 de noviembre en Revolución Mexicana .....	16
Figura 7. Recorrido del domingo de ramos .....	17
Figura 8. Lavatorio de pies en representación de los doce apóstoles.....	18
Figura 9. Viacrucis en San Pedro Buenavista.....	19
Figura 10. Eucaristía de vigilia pascual .....	19
Figura 11. Altar mayor de San Pedro Buenavista, representa la resurrección de Jesús.....	20
Figura 12. Carpas de comerciantes de la colonia San Pedro Buenavista en el río.....	21
Figura 13. Río donde se realiza el fútbol de playa.....	21
Figura 14. Paseo de los judíos por principales calles.....	22
Figura 15. Judíos expuestos a las afueras de la casa ejidal de la colonia San Pedro Buenavista.....	22
Figura 16. Personas disfrutando de la quema de judíos.....	23
Figura 17. Personas de la comunidad montando un judío sobre un toro.....	23
Figura 18. Parque central de San Pedro Buenavista.....	24
Figura 19. Juego palo encebado en San Pedro Buenavista.....	25

Figura 20. Marimba orquesta Reyna fraylescana .....	25
Figura 21. Inauguración feria de Villa Corzo .....	26
Figura 22. Torneo de basquetbol en conmemoración a la feria carnaval de Villa Corzo .....	26
Figura 23. Exposición de comerciantes en la expo feria Villa Corzo .....	27
Figura 24. Coronación de la reina de villa corzo.....	27
Figura 25. Carro alegórico miércoles de ceniza.....	28
Figura 26. Frijoles con arroz.....	31
Figura 27. Frijoles con chipilin.....	31
Figura 28. Caldo de hierbamora.....	31
Figura 29. Caldo de chipilin.....	32
Figura 30. Puerco con arroz y chipilín.....	32
Figura 31. Puerco con masita.....	32
Figura 32. Cochito horneado.....	33
Figura 33. Pollo horneado con fruta.....	33
Figura 34. Barbacoa de res.....	33
Figura 35. Taberna de árbol de coyol.....	34
Figura 36. Punchi de leche de vaca.....	35
Figura 37. Mistela de Nanche.....	35
Figura 38. Comales de barro.....	38
Figura 39. Metate.....	38
Figura 40. Molino.....	39
Figura 41. Olla de barro.....	39

Figura 42. Cántaro de panadero.....	39
Figura 43. Tol.....	40
Figura 44. Pumpo.....	40
Figura 45. Cultivo de frijol de la Colonia Primero de Mayo.....	41
Figura 46. Cultivo de maíz de la Colonia Revolución mexicana.....	41
Figura 47. Corral de ganado de la colonia San Pedro Buenavista.....	41
Figura 48. Señora Luveyda Grajales Madariaga, cocinera tradicional de Villa Corzo.....	49
Figura 49. Señora Maria Univer Grajales Madariaga, cocinera tradicional de Villa Corzo.....	51
Figura 50. Señora Marien García Ramos, cocinera tradicional de Villa Corzo.....	52
Figura 51. Señora Consuelo Cruz Calvo, cocinera tradicional de Primero de Mayo.....	54
Figura 52. Señora Silvia Martínez Arellano, cocinera tradicional de Revolución Mexicana.....	56
Figura 53. Señora Guadalupe Marina Nanduca, cocinera tradicional de Revolución Mexicana.....	58
Figura 54. Señora Aracely Ramírez Tamayo, cocinera tradicional de San Pedro Buenavista.....	60
Figura 55. Señora Dominga Tamayo Castro, cocinera tradicional de San Pedro Buenavista.....	61
Figura 56. Señora Lucefina Grajales López , cocinera tradicional de San Pedro Buenavista.....	63
Figura 57. Entrevista de entrada en la escuela telesecundaria 15 de Mayo.....	64
Figura 58. Entrevista de entrada en la escuela secundaria Técnica No 7.....	65
Figura 59. Entrevista de entrada en la escuela secundaria Ignacio Manuel Altamirano.....	65
Figura 60. Alumnos de la secundaria N° 7, Villa Corzo.....	67
Figura 61. Alumnos de la secundaria Ignacio Manuel Altamirano, Revolución Mexicana.....	68
Figura 62. Alumnos de la telesecundaria 15 de mayo, Primero de Mayo.....	68

Figura 63. Tipo de alimentación de la secundaria Técnica N° 7.....	69
Figura 64. Tipo de alimentación de la secundaria Ignacio Manuel Altamirano.....	69
Figura 65. Tipo de alimentación de la telesecundaria 15 de Mayo.....	70
Figura 66. Diapositivas presentadas durante el taller.....	71
Figura 67. Alimentos y bebidas degustados en el taller.....	71
Figura 68. Material de apoyo para el taller, sopa de letras.....	72
Figura 69. Encuesta de salida.....	73
Figura 70. Telesecundaria 15 de Mayo.....	73
Figura 71. Alumnos de la telesecundaria 15 de Mayo.....	74
Figura 72. Exposición de diapositivas ante los alumnos.....	74
Figura 73. Alumnos durante la exposición, secundaria Ignacio Manuel Altamirano.....	75
Figura 74. Alumnos probando comida y bebida típica, Secundaria Ignacio Manuel Altamirano..	75
Figura 75. Secundaria Técnica N° 7.....	76
Figura 76. Explicación de comida y bebida típica por las responsables del proyecto.....	76
Figura 77. Alumnos durante la presentación de diapositivas, secundaria técnica N° 7.....	77
Figura 78. Alumnos degustando platos y bebidas típicas, secundaria técnica N° 7.....	77

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Calendario de Semana Santa 2022.....	17
Tabla 2. Listado de festividades de Villa Corzo.....	48
Tabla 3. Relación de alimentos y bebidas que mencionaron los alumnos de las secundarias.....	66

# INTRODUCCIÓN

Villa Corzo se localiza en el estado de Chiapas, México; específicamente dentro de la Región Frailesca. Conjuntamente del municipio de Villa Corzo, esta región está constituida por otros municipios: Villaflores, La Concordia, Ángel Albino Corzo, Montecristo de Guerrero y Villa Corzo. Esta región sobresale por su actividad de cultivo; en particular de maíz, calabaza, frijol y cacahuete. Así mismo, destaca la ganadería; con la crianza de ganado, cerdos y aves de corral.

Villa Corzo cuenta con varias localidades distinguidas, entre ellas: Revolución Mexicana, Primero de Mayo, San Pedro Buenavista, Jericó, Emiliano Zapata, Nuevo Vicente Guerrero, Manuel Ávila Camacho, Villa Corzo (localidad urbana y cabecera municipal) y Valle Morelos.

Los atractivos de Villa Corzo son las festividades de la Virgen del Rosario, día de muertos, navidad y fiestas en honor a santos en la que cada colonia es creyente; danzas, marimba, centros turísticos y carnaval.

Este trabajo de investigación tiene la finalidad de dar a conocer por medio de talleres a las nuevas generaciones la importancia de conocer más acerca del municipio de Villa Corzo; todo lo relacionado a su ámbito social, cultural y sobre todo gastronómico; para así poder promover el turismo en este lugar, se puedan preservar las raíces y se sigan manteniendo en el futuro.

Este trabajo de investigación cuenta con una metodología cualitativa y toma en cuenta la investigación de campo con los pobladores del mismo municipio, en específico las colonias más sobresalientes; Villa Corzo, San Pedro Buenavista y Revolución Mexicana; también se realizaron encuestas dirigida a la población adulta con relación a Semana Santa y otras encuestas se aplicaron a diversos alumnos de secundaria para saber qué tanto conocen de su municipio; asimismo, se efectuaron entrevistas a cocineras tradicionales para conocer un poco sobre su antigua y nueva gastronomía.

Es muy importante que la investigación motive a los pobladores del municipio de Villa Corzo a cuidar su patrimonio cultural y ayude a incrementar el turismo; por lo tanto, se tomaron en cuenta las tradiciones y festividades más importantes como: Semana Santa, día de muertos y ferias en conmemoración al aniversario de la fundación de tres colonias (Villa Corzo, San Pedro Buenavista y Revolución Mexicana); al igual que diversos platillos (frijoles con arroz o chipilín, caldo de hierba mora, caldo de chipilín, puerco con arroz o masita y platillos de fiesta como: cochito horneado,

pollo horneado con fruta y barbacoa de res) y bebidas (agua de masa, mistela de nanche, punchi de leche de vaca, tepache de piña, taberna de árbol de coyol, pinol y tascalate).

Dentro de la investigación se toman en cuenta algunos conceptos como: educación, cultura, comida típica, festividades, costumbres, tradiciones, cocina tradicional, entre otros; ya que todos estos conceptos en conjunto ayudarán al lector a entender y conocer más a fondo a Villa Corzo.

Los principales resultados obtenidos llevaron a saber que en Semana Santa los pobladores de Villa Corzo lo celebran de distinta manera; existen diversas cocineras tradicionales en este municipio y cada una tiene su propia historia en la cocina; los alumnos de secundaria con los que se llevaron a cabo los talleres en su mayoría actualmente tienen una alimentación basada en la comida rápida, pero les interesa el conocer más sobre la comida tradicional de su municipio, consumirla y cuidarla.

## JUSTIFICACIÓN

La inclinación hacia este tema surge a partir de la necesidad de dar a conocer las festividades, costumbres, tradiciones y la rica gastronomía del municipio de Villa Corzo, Chiapas; específicamente para las nuevas generaciones ya que año con año las costumbres y tradiciones de este municipio se están extinguiendo debido a que los jóvenes no dan continuidad a los conocimientos que se les aportan, tampoco atribuyen mucho valor ni demuestran interés por mantener sus tradiciones y costumbres gastronómicas que los distinguen como municipio y los diferencia de otros.

El municipio de Villa Corzo es un amplio territorio lleno de riquezas naturales como culturales, tiene diferentes festividades como es el carnaval, Semana Santa o Virgen de Santa Cecilia, que distinguen a cada colonia, así como comidas típicas que se sirven en estas celebraciones. De igual manera, mantienen ingredientes, técnicas culinarias y utensilios tradicionales utilizados para la elaboración de los diversos platillos, con la recuperación de esta información se realizaron talleres que ayudan a la conservación de estas costumbres y tradiciones para que así las nuevas generaciones puedan preservar y seguir con esta herencia cultural.

Villa Corzo cuenta con una cultura, tradición y gastronomía muy amplia, por ejemplo: durante la festividades de Semana Santa, se realiza el caldo de piedra en la colonia San Pedro Buenavista, en las diferentes colonias se celebran diferentes vírgenes y santos y lo tradicional son los tamales de hoja, chipilín y bola; de igual manera, se sirve barbacoa de res, pero ya es muy poco común debido a que la receta no es heredada y se va perdiendo poco a poco, por ende la información documental de este municipio es muy corta, por esa razón se realizaron entrevistas a cocineras tradicionales para poder obtener información de la cultura gastronómica del municipio ya que ellas tienen arraigadas sus tradiciones y costumbres.

Para la ejecución de esta investigación se requirió de la colaboración de personas que han vivido mucho tiempo en Villa Corzo y de algunas cocineras de las localidades principales del municipio ya que son únicamente estas personas quienes tienen experiencia y conocimiento acerca del tema, ya que han sabido preservar sus costumbres, tradiciones y toda su cultura. Del mismo modo, los agricultores desarrollan un papel muy crucial ya que son los encargados y concedores de los productos tradicionales y relevantes de la región; con estos ingredientes las cocineras tradicionales se encargan de elaborar los diferentes platillos en sus hogares o fiestas tradicionales.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La cultura alimentaria en nuestro país juega un papel muy importante para la sociedad ya que es una manera de identificarse, en especial para los diversos municipios de Chiapas puesto que cuentan con una cultura muy arraigada. Villa Corzo es un lugar muy poco conocido pero que es valioso exponer por sus atractivos turísticos tomando en cuenta sus tradiciones, cultura y su interesante gastronomía que muchas veces involucra ingredientes que ahí mismo cosechan como es el chumpe, chipilín, chile timpinchile, maíz, frijol, cacahuete y café; por la actividad agrícola presente. Así como, la preparación de platillos que sirven en sus festividades importantes como son los tamales, barbacoa y diferentes baldados (de pescado, chayote, plátano, cebolla, repollo y chile poblano); consumen también tortitas de papa con carne de pollo en fechas de cuaresma.

La gastronomía de Villa Corzo poco a poco se va descuidando ya que son muchas las familias de este lugar que optan por nuevos hábitos alimentarios como la introducción de alimentos chatarras y comida rápida; puesto que muchas veces ahorran mucho dinero y tiempo a diferencia de los platillos más elaborados, así como los fenómenos migratorios y la variación de los precios en algunos alimentos que llegan a sustituir la comida tradicional. Por ende se va olvidando esta gastronomía tradicional y ya no es heredada a las nuevas generaciones por lo que puede quedar completamente en el olvido o ser modificada por una alimentación completamente distinta donde ya no exista esta identidad cultural alimentaria. La investigación entonces se centra en analizar toda esta cultura alimentaria de Villa Corzo y así remarcar la importancia de heredar y preservarla a las nuevas generaciones por medio de talleres que se anunciaron ante jóvenes y de esta manera puedan concientizar a cerca de la gran cultura alimentaria que tienen presente en sus localidades y puedan sentirse orgullosos y quieran salvaguardar su cultura.

Enfatizar en la pérdida de la cultura alimentaria que existe de generación en generación, debido a eso nos apoyamos de estudiantes de secundarias de las tres colonias sobresalientes: Villa Corzo (cabecera municipal), Primero de mayo y Revolución Mexicana en las cuales se llevaron a cabo los talleres con la finalidad de dar a conocer las fiestas, costumbres, tradiciones, gastronomía, platillos típicos, ingredientes y utensilios utilizados para la preparación de alimentos típicos del mismo municipio, debido a que estas generaciones son clave, pues con ayuda de ellos toda la información relevante a la cultura alimentaria de Villa Corzo puede ser difundida para las nuevas generaciones y sobre todo rescatada ya que la alimentación sirve como elemento de identidad cultural y distingue de otros.

# OBJETIVOS

## GENERAL

Analizar la cocina y cultura alimentaria de tres colonias (Villa Corzo, Primero de Mayo y Revolución Mexicana) enfatizando sus principales festividades, costumbres y tradiciones para desarrollar talleres gastronómicos dirigidos a estudiantes de 12 a 15 años.

## ESPECÍFICOS

- Llevar a cabo investigación documental acerca de gastronomía, festividades y tradiciones.
- Realizar investigaciones con cocineras tradicionales y personas mayores para obtener información acerca de las tradiciones, festividades, ingredientes y técnicas culinarias.
- Realizar talleres gastronómicos destacando la cultura alimentaria y tradiciones con estudiantes de tercer grado de tres secundarias (Técnica N°. 7 de Villa Corzo, Secundaria Ignacio Manuel Altamirano de Revolución Mexicana y Telesecundaria 15 de mayo de Primero de Mayo) para su difusión a las nuevas generaciones.
- Determinar el papel que juegan las cocineras de las diferentes localidades para la preservación de la cultura alimentaria de Villa Corzo.

# MARCO TEÓRICO

En este apartado se describe el sistema conceptual y referencial del que se basa esta indagación. Se describen conceptos como cultura alimentaria, festividades, costumbres y la parte educativa inherente a la investigación. Así también, se retoma el contexto del municipio de Villa Corzo con la intención de ubicar geográficamente el lugar de estudio e integrar las características más importantes.

## UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL MUNICIPIO DE VILLA CORZO

Villa Corzo es un municipio perteneciente al estado de Chiapas, forma parte de la región frailesca junto a Ángel Albino Corzo, Montecristo de Guerrero, Villaflores y La Concordia. Como menciona el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e informática (2010):

Villa Corzo se encuentra colindando al norte con los municipios de Villaflores y Chiapa de Corzo; al este con los municipios de Chiapa de Corzo, Venustiano Carranza y La Concordia; al sur con los municipios de Pijijiapan, La Concordia y Tonalá; al oeste con los municipios de Tonalá y Villaflores. (párr. 1)

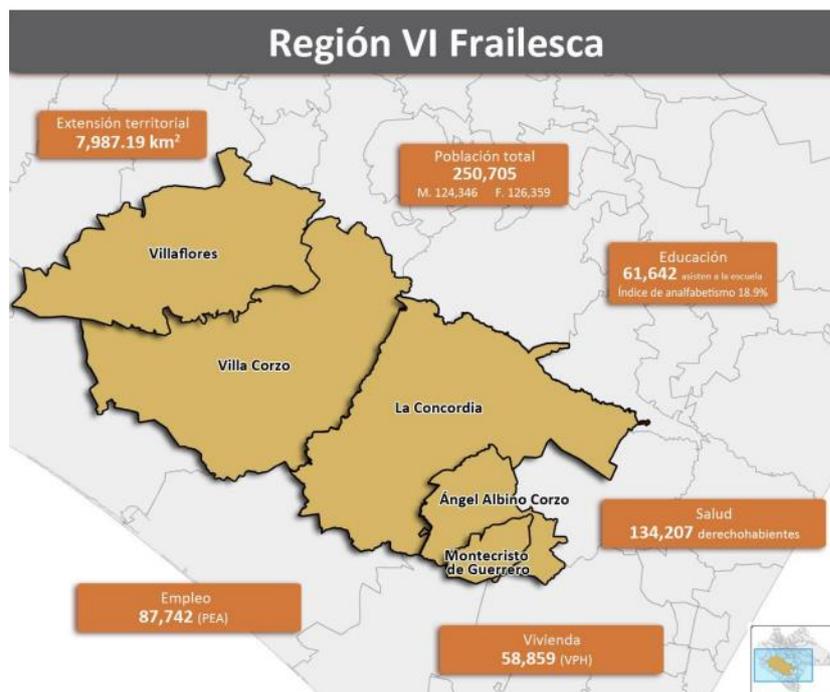


Figura 1. Mapa de la Región Fraylesca (“Programa regional de desarrollo”, 2013).

## NÚMERO DE POBLACIÓN

El municipio de Villa Corzo, Chiapas cuenta con un extenso territorio en el cual cifras proporcionadas por el Gobierno de México (2020):

Fue de 65,643 habitantes, siendo 50.7% mujeres y 49.3% hombres. Los rangos de edad que concentran mayor población fueron 0 a 4 años (6,920 habitantes), 5 a 9 años (6,848 habitantes) y 10 a 14 años (6,361 habitantes). Entre ellos concentraron el 30.7% de la población total. (párr 1)

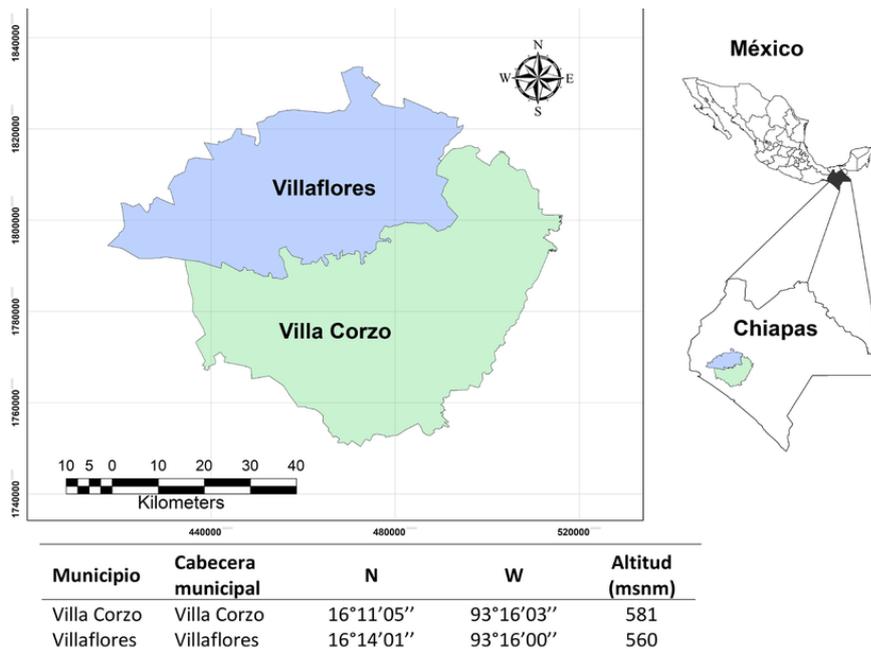


Figura 2. Ubicación geográfica de los municipios Villa Corzo y Villaflores Mapa de Chiapas, división municipal. (Guevara Hernández, 2008).

## EDUCACIÓN

La especie humana pese a que forma parte de la naturaleza es diferente a otros seres vivos ya que no goza de instintos que le aseguren su supervivencia. Aún cuando comparte características biológicas o muchas veces psicológicas muy parecidas a los animales se distingue de ellos por no poder determinar su conducta. Entonces, el hombre tiene que aprender acerca de lo que no sabe o de lo que no le fue enseñado desde su origen, así también necesita reforzar lo que ya conoce y

los conocimientos que ya le fueron heredados mediante la interacción con la sociedad y la sabiduría o rasgos característicos que estos poseen.

Según el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (2018) señala que todas las personas tenemos derecho a la educación ya que nos sirve como base para poder desarrollarnos mejor en la edad adulta y así lograr conocer y ejercer otros derechos (párr. 1). La educación se transmite de un grupo de personas a otras o a un individuo en específico, procurando la excelencia del ser humano.

Educar es formar sujetos y no objetos, tiene el propósito de completar la condición humana del hombre, no tal y como la naturaleza la ha iniciado, la ha dado a luz; sino como la cultura desea que sea (León, 2007). La educación en las personas se va construyendo, es una forma de acoplar al hombre a lo ya existente, la cultura.

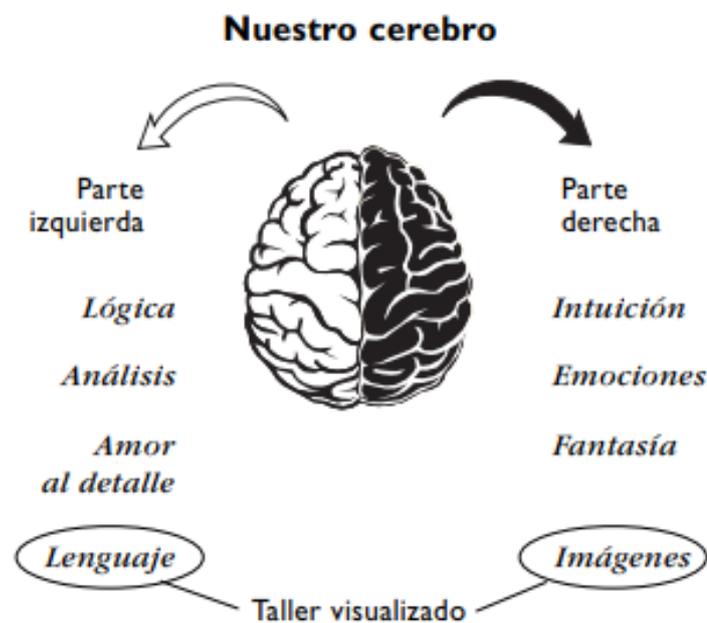
La educación debe centrarse principalmente en los jóvenes para que crezcan con responsabilidad, al final la educación es el fruto de la evolución de la especie humana y su cultura. Es de suma importancia hacer menciones de los niveles educativos con los que cuenta el municipio de Villa corzo; Villa corzo es rico en educación ya que cuenta con todos los niveles educativos desde nivel preescolar hasta nivel superior, cuentan con escuelas federales y estatales, actualmente el municipio cuenta con 3 universidades públicas (UNICACH subsede villa corzo, UPN subsede San Pedro Buenavista y UBBJ subsede Revolución Mexicana), en la cual la mayoría de la población tiene acceso a ellas. La educación en Villa Corzo referente a su cultura muchas veces es ignorada o desconocida completamente, principalmente por los más jóvenes, para recuperar el valor por mantener esta cultura se realizaron talleres sobre cultura alimentaria en este municipio que fue expuesto ante jóvenes para que puedan llegar a sentirse orgullosos de su cultura y quieran preservarla.

## **TALLER**

Entendemos como taller la reunión de personas para poder obtener un aprendizaje amplio sobre un tema en específico como menciona Alejandro Campo (2015) el taller debe de ser planificado y estructurado sobre el aprendizaje que se pretende alcanzar, en el cual se involucra un grupo en específico con la misma finalidad según los objetivos propuestos (P 2).

Para planificar un taller no es de suma importancia el lugar en el que se llevará a cabo, puede realizarse en un local o de igual manera al aire libre. El interés más importante al momento de realizar un taller es transmitir conocimientos de manera coherente dando a conocer contenido de interés sobre el tema central, motivando así a los involucrados a tener un intercambio de ideas para retroalimentar el conocimiento obtenido, sin importar las costumbres, tradiciones e incluso etnias.

Para llevar a cabo un taller es necesario planificarlo y plantear estrategias con la finalidad que los receptores puedan obtener la información clara y concreta por ellos es necesario apoyarse de los aspectos cognitivo y afectivo del aprendizaje como menciona Candelo et al. (2003) el cerebro humano se divide en dos partes: la parte izquierda es la responsable de la lógica y de todo lo relacionado con el lenguaje, los números y el análisis, la parte derecha se encarga de manejar a la perfección lo visual, la imaginación y sobre todo las emociones (P 16).



**Figura 3. Nuestro cerebro, Hacer talleres - una guía práctica para capacitadores (Candelo et al., 2003)**

Nuestra finalidad es estimular los dos lados del cerebro para poder obtener mejores resultados; por ello es necesario complementar los textos visualizados con dibujos, diagramas y enriquecer las explicaciones orales utilizando imágenes que ayuden a la interpretación y comprensión de la información brindada a los alumnos de igual manera fue necesario llevar a la práctica los elementos teóricos como pequeñas demostraciones de platillos importantes donde ellos puedan involucrarse, al impartir los talleres fue sumamente importante tener en cuenta el ambiente en el que se desarrolla

la capacitación. Éste debe ser favorable y abierto, procurando eliminar toda clase de distractores, como ruidos y obstáculos visuales.

Al momento de programar los talleres fue necesario tomar en cuenta los horarios de cada una de las actividades que se realizaron, por esa razón es necesario guiarse por el ciclo circadiano como menciona Candelo et al., (2003) este ciclo es guiado con los factores físicos externos, en dicho ciclo nos explica las horas en las que debemos de desarrollar las actividades que requieren mayor concentración, dichas actividades se deben llevar a cabo en el horario de cinco de la mañana hasta el mediodía y en el horario en el que los alumnos disminuyen el factor físico externo es pasando el mediodía hasta las seis de la tarde (P 17). Por ello se programaron las actividades que requieran mayor concentración en la mañana y posteriormente se realizaron los ejercicios participativos y dinámicos.

## **CULTURA**

La cultura es un tapiz intrincado que entreteteje las creencias, los valores, las costumbres, las tradiciones, las artes y el comportamiento social de un grupo particular de personas como menciona Pilar Garcia Cuetos (2003) es el cultivo de todos los conocimientos adquiridos que están relacionados a lo antes mencionado lo cual nos hace formar una identidad propia como persona o sociedad (P 14). Abarca las expresiones colectivas de la creatividad humana, el conocimiento y la identidad, dando forma a la forma en que las personas perciben el mundo e interactúan entre sí. En esencia, la cultura sirve como base sobre la cual se construyen las sociedades, proporcionando un marco para la cohesión social y la cooperación. Es una entidad dinámica, que evoluciona y se adapta con el tiempo a medida que las comunidades crecen e interactúan con otras culturas, lo que da como resultado una rico lienzo de diversidad en todo el mundo.

La cultura influye en varios aspectos de la vida humana, incluidos el idioma, la cocina, la vestimenta, los rituales, la música, el arte y la arquitectura; actúa como una lente a través de la cual los individuos interpretan su entorno y dan sentido al mundo. Fomenta un sentido de pertenencia, inculca valores compartidos y crea un terreno común para la interacción social y la comunicación. Uno de los aspectos fascinantes de la cultura es su capacidad para preservar el pasado y abrazar el presente; a través de tradiciones y rituales transmitidos de generación en generación, la cultura mantiene viva la historia y asegura que los conocimientos y sabidurías ancestrales no se olviden, brinda una

sensación de continuidad lo que permite a las personas conectarse con sus raíces y comprender su lugar en el mundo.

Además, la cultura sirve como plataforma para la autoexpresión y la creatividad. Las formas de arte como la literatura, la pintura, la escultura, la danza y la música reflejan las ideas, emociones y experiencias de una sociedad.

En esencia, la cultura es el latido del corazón de la humanidad. Da forma a nuestras identidades, influye en nuestras interacciones y añade profundidad y significado a nuestras vidas. Es una fuente de orgullo, una fuente de creatividad y un testimonio de la increíble diversidad que existe entre nosotros. Comprender y apreciar la cultura es una herramienta poderosa para fomentar la empatía y la conexión.

## **PATRIMONIO CULTURAL**

El patrimonio cultural se refiere a las expresiones colectivas, tradiciones, artefactos y conocimientos que se transmiten de una generación a otra dentro de una sociedad, como menciona Quadratin Oaxaca (2019) es evidencia en objetos y lugares, todo lo que esté relacionado para diferenciar a una nación de otra (Párr 1). Abarca los aspectos tangibles e intangibles de la civilización humana y sirve como un valioso registro de nuestro pasado, dando forma a nuestro presente e influyendo en nuestro futuro. El patrimonio cultural juega un papel crucial en el fomento de la identidad, la promoción de la cohesión social y el enriquecimiento de la diversidad de la experiencia humana.

Preservar y salvaguardar el patrimonio cultural es fundamental para mantener un sentido de identidad, diversidad cultural y memoria colectiva. Permite que las generaciones futuras se conecten con sus raíces y comprendan la historia humana. El patrimonio cultural también proporciona beneficios educativos, económicos y sociales. Atrae el turismo, estimula el desarrollo económico y fomenta el diálogo, la comprensión y el respeto interculturales.

Sin embargo, el patrimonio cultural enfrenta numerosos desafíos y amenazas. Los desastres naturales, la urbanización, los conflictos armados, el cambio climático, la contaminación, el turismo insostenible y los esfuerzos de conservación inadecuados pueden conducir a la pérdida, destrucción o degradación de los sitios y prácticas del patrimonio cultural. Además, el rápido avance de la tecnología y la globalización a veces pueden contribuir a la erosión de las culturas y

prácticas tradicionales, cabe mencionar que si esta herencia no es transmitida ni conservada es muy probable que se pierda y con ello la identidad de un pueblo en este caso de Villa Corzo; este municipio está bastante pobre de herencia cultural ya que las generaciones no heredan esta cultura que identifica al municipio. Las fiestas y rituales han sufrido también algunos cambios debido a la pérdida de cultura.

## **CULTURA ALIMENTARIA**

El término cultura alimentaria se refiere a las prácticas, actitudes y creencias en torno a los alimentos dentro de una sociedad o comunidad en particular. Abarca una amplia gama de elementos, incluidas recetas tradicionales, técnicas de cocina, ingredientes y el significado social de la comida. La cultura alimentaria está profundamente arraigada a la historia, la geografía, el clima, la agricultura y las tradiciones culturales de una región determinada.

La cultura alimentaria es un aspecto dinámico y en constante evolución de la vida humana; da forma a nuestra identidad, nos conecta con nuestras raíces y proporciona una lente a través de la cual podemos apreciar y comprender las diferentes sociedades y sus historias. Explorar y apreciar diversas culturas gastronómicas puede ser un viaje fascinante y delicioso que abre nuestras mentes a la riqueza y diversidad del mundo.

La cultura alimentaria cada vez se va perdiendo más, lo cual afecta a la pérdida del arraigo gastronómico que ha existido desde el México prehispánico. Esto ha traído muchos cambios en la alimentación en gran parte de la población puesto que cada vez son más los individuos que optan por opciones de comida rápida en combinación con bebidas gaseosas, ya que muchas veces este tipo de alimentos se preparan u obtienen en un intervalo de tiempo muy corto.

La comida rápida o también conocida como comida chatarra engloba alimentos como bebidas gaseosas, hot-dogs, hamburguesas, frituras, pizzas, dulces y golosinas; en fin, todos aquellos alimentos que no son benéficos a nuestra salud sino que aportan en gran cantidad calorías, azúcares, grasas, colorantes, entre otros ingredientes que en grandes cantidades o al consumirlos muy periódicamente pueden ir deteriorando nuestra salud por completo; al mismo tiempo que dejamos a un lado nuestra gastronomía típica.

Todo este cambio en la forma de alimentación que actualmente tienen la mayoría de las personas se debe al poco tiempo que disponen para preparar y/o consumir sus alimentos; la facilidad con

la que se obtienen estos alimentos chatarra es muy notoria ya que ahora se pueden observar puestecitos callejeros tanto en lugares rurales como urbanos, estos puestos ofrecen diversidad de comida rápida a un precio accesible y con una preparación corta en cuanto a tiempo. Según Dávila et al., (2014):

México ocupa el segundo lugar de prevalencia mundial de obesidad en la población adulta, la cual es diez veces mayor que la de países como Japón y Corea. Respecto a la población infantil, México ocupa el cuarto lugar de prevalencia mundial de obesidad, superado por Grecia, Estados Unidos e Italia. (p. 241)

En la actualidad, México es un país con una baja educación alimentaria lo que conlleva a que las personas tengan una mala alimentación y así el país llegue a ser considerado como uno de los países con más problemas de obesidad y sobrepeso y cada vez se va incrementando el número de personas.

Actualmente se va perdiendo cada vez más la identidad cultural alimentaria de muchos pueblos de México, entre ellos Villa Corzo ya que algunas personas de este municipio reemplazan sus platillos y bebidas típicas por alimentos chatarra, por la presencia de cadenas de servicio de alimentos como restaurantes cercanos o accesibles, cafeterías, supermercados, entre otros que de una u otra forma simplifican la forma de vida de muchas personas.

Poco a poco son más las personas que adoptan formas de alimentación que no tienen nada que ver con su cultura y esto afecta en muchos aspectos desde tener una mala nutrición hasta la pérdida de identidad alimentaria.

## **COMIDA TÍPICA**

La alimentación es fundamental en la cultura de cualquier sociedad la cual es valorada por una expresión cultural que aporta identidad a un país, estado, municipio, pueblo o una familia que los hace distintivos, como menciona Ramírez González Alondra y Lerma (2016) para poder identificar una cultura uno de los aspectos relevantes es la comida ya que posee ingredientes, sabores colores y olores únicos de cada cultura (P 17). Con la comida típica de un lugar podemos obtener experiencias y conocimientos los cuales deben de ser heredados de generación en generación para que puedan ser preservadas y que la gastronomía de dicho lugar no se pierda. El conocimiento de

la comida tradicional permite reconocer la singularidad de la vida social de las comunidades, además de sus particularidades económicas y productivas que aportan su propia identificación.

La comida típica varía mucho de una cultura a otra, reflejando las diversas tradiciones e ingredientes culinarios que se encuentran alrededor del mundo. Cada región o país tiene sus propios platos, sabores y técnicas culinarias que definen su gastronomía.

## **FESTIVIDADES**

Una festividad es un evento público y cultural en el que un conjunto determinado de personas se reúnen para recordar algo importante o festejar alguna creencia o tradición que tienen en común. Cada festividad va variando dependiendo del lugar en que se celebre, existe una diversidad de festividades las principales son las patrias, sociales y religiosas.

El municipio de Villa Corzo cuenta con un amplio territorio que celebra diversas festividades, dentro de estas destacan las festividades en conmemoración a la fundación de cada colonia; fiestas como en todo México como es día de muertos, navidad, año nuevo, día de la Virgen de Candelaria y entre otras celebraciones como las religiosas en las cuales cada colonia cuenta con un patrono que lo celebra anualmente. A continuación se mencionan festividades de las tres colonias más sobresalientes del municipio de Villa Corzo: Revolución mexicana, San Pedro Buenavista y Villa Corzo (cabecera municipal).

Revolución Mexicana: la festividad más importante de esta colonia es el aniversario de la fundación de la misma, esta es celebrada del 16 al 22 de noviembre. Según Saldaña (2012):

Desde sus inicios a esta feria concurren los tradicionales coletos que son puestos identificados por mantas con las que cubren sus instalaciones y venden diferentes golosinas hechas con procedimientos caseros, juguetes de plástico y madera. Anteriormente también se instalaban cantinas al aire libre en el área del parque a donde asistían habitantes del lugar a escuchar música de mariachi y disfrutar de sus cervezas frías servidas por algunas mujeres que no eran del pueblo. No faltaban a esta feria los famosos juegos de azar como el de lotería, dados y cubiletes, el tiro al blanco con rifles de diábolos, el juego de tirar unas botellas con bolas de cera, subir al palo encebado y baile al aire libre en el centro del parque. Los juegos mecánicos empezaron a llegar a la feria más recientemente. (pág. 16)



**Figura 4. Dulces tradicionales de coletos (Tecpatán en una foto, 2019)**

Hoy en día la feria se sigue celebrando en las mismas fechas antes mencionadas, el primer día de la feria se realiza un recorrido por las calles donde asisten muchos pobladores y visitantes; pequeños carros alegóricos y bandas de música. Según Saldaña (2012):

El cierre de todos los eventos de la feria es el 22 del mismo mes con la celebración de la Virgen patrona del lugar que es Santa Cecilia, patrona de los músicos. Desde la madrugada inicia la celebración con las mañanitas a la Virgen en el templo católico con la asistencia de todos los trabajadores de la música. Por la tarde se realiza el paseo de la Virgen por las calles y avenidas amenizada por bandas musicales y la asistencia del pueblo católico. Durante los días de la feria también hay actividad en la iglesia católica con la exposición de temas religiosos y morales. Estos son los días que los pobladores aprovechan para bautizar a los menores de edad y después celebrar con los nuevos compadres en casa con suculentas comidas y las ya infaltables cervecitas. (pp. 18-19)



**Figura 5. Paseo de la Virgen de Santa Cecilia (Mi Revo Mexicana, 2017)**

El día de la fundación es el 20 de noviembre día de la Revolución Mexicana de allí el nombre de la colonia por esa razón el día más importante de la feria es el día 20. Las actividades que se realizan son: un desfile por la mañana en el cual participan autoridades ejidales, kínder, escuela primaria, secundaria, preparatoria y universidades de la misma colonia. Da inicio en las entradas de la colonia y finaliza en el parque central, se recorren las calles principales y por la noche se lleva a cabo el gran baile acompañado de juegos pirotécnicos.



**Figura 6. Desfile tradicional en Revolución Mexicana (Mi Revo Mexicana, 2018).**

San Pedro Buenavista: es una de las colonias más importantes del municipio de Villa Corzo por esa razón es importante mencionar algunas festividades importantes, una de ellas es la feria del pueblo en conmemoración a la fundación de la colonia esta es celebrada en los últimos días del mes de diciembre y la segunda es Semana Santa; esta última tiene mayor influencia en los pobladores y se celebra con mayor intensidad.

La Semana Santa se refiere a la semana en la que los católicos recuerdan la pasión de Cristo, inicia con el domingo de ramos y termina el domingo de resurrección. Esta semana es un momento muy importante para los católicos ya que es aquí cuando se recuerda todo lo que pasó Jesús, su muerte y su resurrección. Mientras que para la población no católica o no creyente es solo una semana para descansar y divertirse con la familia.

**Tabla 1. Calendario de Semana Santa 2022.**

Semana Santa 2022							
Diez de abril	Once de abril	Doce de abril	Trece de abril	Catorce de abril	Quince de abril	Dieciséis de abril	Diecisiete de abril
Domingo de ramos	Lunes santo	Martes santo	Miércoles santo	Jueves santo	Viernes santo	Sábado de gloria	Domingo de resurrección

En 2022 la semana santa comenzó el domingo el diez de abril y culminó el domingo diecisiete de abril.

Domingo de Ramos: En San Pedro Buenavista las personas salen a recorrer las calles principales alabando con pequeñas ramas de palma previamente bendecidas, rezos y cantos y al llegar a la iglesia el sacerdote celebra la misa. En este día se revive la vez en que Jesús llegó a Jerusalén y todos lo alabaron.



**Figura 7. Recorrido del domingo de ramos (Ruiz, 2023)**

Jueves Santo: En este día se rememora la última cena de Jesús; en ese día Jesús lavó los pies de todos sus discípulos como muestra de servicialidad.

En San Pedro Buenavista se rememora también la última cena de Jesús por medio de una misa donde también el sacerdote realiza el lavatorio de pies a doce hombres que representan a los doce apóstoles de Jesús, estos hombres son habitantes de la misma comunidad. En ocasiones el sacerdote sólo le lava los pies a uno de los hombres para que después ya entre ellos mismos lo vayan haciendo al siguiente apóstol. Realizan el lavatorio de pies con ayuda de vasijas, cubetas, jabón y una toalla para que al terminar puedan secarse los pies y continuar con la eucaristía.



**Figura 8. Lavatorio de pies en representación de los doce apóstoles.**

Viernes Santo: ese día es muy notable, como menciona Valles (2022):

Ese día recordamos la Pasión de Nuestro Señor: Su prisión, los interrogatorios de Herodes y Pilato; la flagelación, la coronación de espinas y la crucifixión. Lo conmemoramos con un via Crucis solemne y con la ceremonia de la Adoración de la Cruz. (párr. 8)

De la misma manera, en San Pedro Buenavista se lleva a cabo el viacrucis donde participa la población católica quienes caminan por las principales calles recorriendo las catorce estaciones que representan los momentos más destacados de la pasión de Cristo, estas personas se detienen en cada una de las estaciones que están ubicadas en casas para realizar oración o alguna lectura del evangelio. En estas estaciones la mayoría de las personas suelen realizar oraciones de rodillas para un momento de silencio y algunas otras permanecen de pie. Al terminar de recorrer las catorce estaciones las personas regresan a la iglesia para terminar ahí el viacrucis y realizar la adoración de la cruz. Este es un día de luto ya que se recuerda todo lo que Jesús padeció.



**Figura 9. Viacrucis en San Pedro Buenavista.**

Sábado de gloria: es un día entero de luto en el que se tiene que estar en reflexión y oración porque se recuerda que Jesús ha muerto y se está en espera de la resurrección. Por la noche se lleva a cabo la celebración de la Vigilia Pascual y la caminata de silencio, esas actividades son realizadas por los pobladores católicos de San Pedro Buenavista. La eucaristía de vigilia pascual se realiza por la tarde, los pobladores se dan cita para seguir orando y encender la luz que guiará a Jesús en la resurrección.



**Figura 10. Eucaristía de vigilia pascual (Nava , 2022)**

Domingo de Resurrección o Domingo de Pascua: este es el día más gozoso durante esta semana; es un día de júbilo para la comunidad católica ya que es en este día en el que Jesús resucitó y se

toma como un día de alegría. En San Pedro Buenavista también se celebra la resurrección de Cristo y se realiza por medio de la eucaristía celebrada por el sacerdote, la resurrección es representada en el altar mayor de la iglesia católica.



**Figura 11. Altar mayor de San Pedro Buenavista, representa la resurrección de Jesús.**

A lo largo de esta semana las personas no creyentes de Dios realizan otro tipo de actividades para divertirse y pasarla bien con su familia, asisten a albercas, restaurantes o ríos de la comunidad. Los días más importantes para estas personas son viernes y sábado por las actividades que se realizan en la colonia. El día viernes por la mañana estas personas acostumbran ir al río de la misma colonia llamado "Nacayumba" donde algunos comerciantes colocan carpas alrededor de donde se lleva a cabo el torneo de fútbol de playa, para poder vender diferentes tipos de bebidas alcohólicas, refrescos, frituras o botanas. Muchas personas asisten a estos locales de los comerciantes para ingerir bebidas alcohólicas en compañía de su familia.



**Figura 12. Carpas de comerciantes de la colonia San Pedro Buenavista en el río.**

Otras personas llegan a disfrutar únicamente del fútbol de playa o a disfrutar del río e incluso hay otras personas que asisten a este lugar llevando sus propias sillas, mesas, comida y bebida.



**Figura 13. Río donde se realiza el fútbol de playa.**

Por la tarde algunas personas asisten al paseo de los judíos donde se recorren algunas calles de San Pedro Buenavista para pasear a los judíos en carros. En este paseo asisten muchas personas que van caminando y personas que van montando a caballo detrás de los carros al terminar de recorrer las calles llegan a la casa ejidal de San Pedro Buenavista para dejar a los judíos ahí nuevamente.



**Figura 14. Paseo de los judíos por principales calles.**

Los judíos son muñecos hechos de paja a los que se les visten con prendas viejas y se les ponen algunos carteles con frases graciosas relacionadas a personas que ocupan algún cargo importante en la comunidad. Los judíos están expuestos afuera de la casa ejidal de San Pedro Buenavista para que las personas de la comunidad puedan verlos, permanecen ahí hasta el día de su quema.



**Figura 15. Judíos expuestos a las afueras de la casa ejidal de San Pedro Buenavista.**

El día sábado por la tarde las personas asisten al lienzo charro ejidal de la misma colonia para llevar a cabo la quema de los judíos. Algunas personas incluso llegan desde muy temprano a dejar sus autos para apartar los mejores lugares y disfrutar mejor el espectáculo desde ahí.



**Figura 16. Personas disfrutando de la quema de judíos.**

Antes de la quema montan a los judíos sobre grandes toros para que las personas vean; además, de que muchos hombres también montan los toros a manera de diversión para ellos y la comunidad espectadora. Es importante mencionar que cuentan con una ambulancia a lo largo de esta actividad por si alguna persona al realizar esta acción sufre algún accidente. Mientras se llevan a cabo estas actividades hay una banda de música de fondo y pequeños puestos de bebidas alcohólicas y frituras. Al finalizar todas estas actividades queman a los judíos y las personas disfrutan de la banda musical bailando hasta altas horas de la noche.



**Figura 17. Personas de la comunidad montando un judío sobre un toro.**

Otra festividad importante es la feria del pueblo; esta festividad se celebra cada año del 27 de diciembre al 01 de enero. Esta celebración se lleva a cabo en el parque central, por tradición alrededor del parque son instalados juegos mecánico, dulces de coletos, futbolito, cenadurías y vendedores de trastes y ropa que la mayoría no pertenecen al municipio.



**Figura 18. Parque central de San Pedro Buenavista (San Pedro Buenavista, 2022).**

Los cinco días de fiesta se realizan actividades como carreras de caballo, peleas de gallo, y box; estas actividades se llevan a cabo en el lienzo charro excepto el box que se realiza en el parque central.

Por las noches se lleva a cabo el tradicional baile y cada noche toca un diferente grupo musical. El día 27 es el anuncio de la feria, por la tarde se realiza el anuncio con la banda de música y cabalgata; por la noche es la coronación de la reina y sus princesas (la reina y las princesas es elegida por el comité de las festividades).

El día 31 de diciembre se realiza el tradicional palo encebado y cochino encebado. Como indica Montano (2021), “El palo encebado, también llamado palo encebado o cucaña es un juego popular muy practicado en las fiestas de muchos países latinoamericanos, España o Filipinas. Su origen parece estar en un pasatiempo practicado en Nápoles en el siglo XVI” (párr. 1).

Este juego es muy popular en la colonia ya que es tradición que en cada feria se tiene que jugar, consiste en subir un palo de manera vertical y lo difícil es que el palo está embarrado de cebo, en la cima se encuentran los regalos por lo regular es dinero; por la noche se presenta un grupo musical para celebrar el año nuevo.



**Figura 19. Juego palo encebado en San Pedro Buenavista (Viva San Pedro Buenavista, 2018).**

Para cerrar esta feria el día primero de enero se lleva a cabo el último baile animado por la marimba Orquesta Reyna Fraylescana, los integrantes de este grupo musical son originarios de la misma colonia, de San Pedro Buenavista; son autores de canciones reconocidas en todo Chiapas y en algunas otras partes del país, tienen canciones como cartas marcadas y sus icónicos popurrís.



**Figura 20. Marimba Orquesta Reyna Fraylescana (Reyna Fraylescana, 2021)**

Villa Corzo: cuenta con un festividad llamada “Expo Feria Carnaval Villa corzo” en honor al miércoles de ceniza, el cual marca el inicio formal de la Cuaresma para la población católica. Dicha celebración consta de un periodo de 40 días exactos dicha festividad tiene lugar en el domingo anterior al Miércoles de Ceniza con un total de siete días de fiestas, durante estos días se realizan actividades culturales, deportivas y de ganadería como la exposición de ganado de toda la región; estas actividades son realizadas en el parque central acompañado de bailes y exposiciones gastronómicas.



**Figura 21. Inauguración feria de Villa Corzo (Cuarto Poder, 2019)**

Otra de las actividades durante la feria son los eventos deportivos que se realizan en la unidad deportiva del mismo lugar en el que participan diferentes equipos de todo el municipio para ejecutar torneos de básquetbol y fútbol.



**Figura 22. Torneo de basquetbol en Villa Corzo (Diario de Chiapas, 2021)**

De igual modo, los siete días de fiesta se realizan exposiciones ganaderas, de agricultura y de comercio del mismo municipio.



**Figura 23. Exposición de comerciantes en la expo feria Villa Corzo (Noticias Zona Crítica, 2019)**

Así mismo, durante los siete días de fiesta por las noches se realizan los llamados “masivos musicales” en el cual las personas del municipio y regiones cercanas son partícipes de los bailes amenizados por artistas y grupos musicales de talla nacional, allí mismo se realizan otras actividades como es la coronación de la reina del pueblo y sus princesas.



**Figura 24. Coronación a la reina de Villa Corzo (Diario de Chiapas, 2022)**

El día miércoles de ceniza es el día más importantes para los villacorens ya que se lleva a cabo el tradicional desfile de carros alegóricos, en primer lugar va la imagen de la patrona de Villa Corzo; la Santísima Virgen del Rosario. Luego en seguida la reina de la feria, reina de la ganadera y muchos más carros adornados como son los carros de las diferentes escuelas.



**Figura 25. Carro alegórico miércoles de ceniza (Ariel, 2019).**

## **COSTUMBRES**

Las costumbres son un aspecto fundamental de la cultura y la sociedad. Son patrones de comportamiento arraigados que se transmiten de generación en generación, moldeando la forma en que vivimos nuestras vidas y cómo nos relacionamos con los demás, como menciona la Real academia Española (2022) son prácticas tradicionales que se llevan a cabo colectivamente o específicamente en un lugar. (párr 2) Las costumbres pueden variar ampliamente entre diferentes regiones geográficas, grupos étnicos y comunidades, y son una parte integral de la identidad de cada individuo.

Las costumbres y tradiciones de cada lugar se presentan en las diferentes prácticas culturales como las creencias religiosas, uso de su lenguaje, vestimenta, en general la forma de vida de la población. Son las formas de comportamiento que tiene una comunidad o un pueblo y que los distingue de otros; como sus fiestas típicas, su gastronomía, danzas, sus artesanías, ritos religiosos y fiestas locales. Las costumbres de cada lugar se van transmitiendo de generación en generación para así poder confirmar la tradición y mantener la cultura.

Por medio de la transferencia de las costumbres y tradiciones, un pueblo pretende asegurar que las nuevas y futuras generaciones sean persistentes con todos estos conocimientos que los diferencia como grupo. Además de su importancia cultural y social, las costumbres también desempeñan un papel en la formación de nuestra propia identidad y sentido de pertenencia. Al participar en las

costumbres de nuestra comunidad, nos conectamos con nuestra historia y nuestras raíces, y nos sentimos parte de algo más grande que nosotros mismos.

Sin embargo, es importante tener en cuenta que las costumbres no son estáticas y pueden evolucionar con el tiempo. A medida que las sociedades cambian y se abren al mundo, las costumbres también pueden influenciarse por nuevas ideas, tendencias y formas de vida. Esto puede generar tensiones y debates sobre qué costumbres deben mantenerse y cuáles pueden modificarse o adaptarse.

Tal como sucede en el municipio de Villa Corzo que tiene sus propias costumbres que hacen único a este municipio. Por ello, es importante heredar estas costumbres a los más jóvenes para que la sigan preservando y este lugar pueda seguir distinguiéndose de otros.

## **TRADICIONES**

Las tradiciones juegan un papel importante en la formación de la identidad cultural y el patrimonio de una sociedad, para Pérez Porto et.,al (2010). La palabra tradición se refiere al conjunto de bienes culturales que se transmiten de generación en generación dentro de una comunidad (parr 1). Son las costumbres, rituales, creencias y prácticas que se transmiten de una generación a la siguiente, creando un sentido de continuidad e historia compartida. Las tradiciones brindan un sentido de pertenencia, unidad y estabilidad dentro de las comunidades y familias, y a menudo sirven como fuente de consuelo y nostalgia.

Las tradiciones pueden tomar varias formas y cubrir una amplia gama de aspectos, incluidas las ceremonias religiosas, las festividades, las reuniones familiares, las normas sociales y las celebraciones culturales. Pueden estar arraigados en eventos históricos, creencias religiosas o simplemente servir como una forma de marcar hitos importantes o cambios en la vida.

Una de las funciones principales de las tradiciones es unir a las personas y fomentar un sentido de pertenencia. Proporcionan un marco compartido para que las personas se conecten con su comunidad y creen un sentido de unidad; ya sea una reunión familiar durante las vacaciones, una ceremonia religiosa o un festival cultural, las tradiciones crean un terreno común donde las personas pueden vincularse y fortalecer sus relaciones.

Las tradiciones también sirven como medio para preservar el patrimonio cultural y transmitirlo a las generaciones futuras. Llevan los valores, la sabiduría y el conocimiento de nuestros antepasados, asegurando que no se pierdan aspectos importantes de nuestra historia e identidad. Al participar en prácticas tradicionales, las generaciones más jóvenes aprenden sobre sus raíces y desarrollan un sentimiento de orgullo por su herencia cultural.

Las tradiciones son una parte integral de nuestro tejido cultural, nos conectan con nuestro pasado, nos unen en el presente y nos guían hacia el futuro. Brindan un sentido de pertenencia, preservan el patrimonio cultural e infunden significado y propósito a nuestras vidas. Al cuidar y continuar con nuestras tradiciones, honramos nuestra historia colectiva y aseguramos su continuación para las generaciones venideras.

## **PLATILLOS TRADICIONALES**

Un platillo tradicional es una preparación culinaria que se ha transmitido de generación en generación dentro de una cultura o región específica. Estos platos suelen reflejar la historia, los valores, las costumbres y los ingredientes autóctonos de una comunidad en particular.

Los platillos tradicionales son considerados una parte fundamental de la identidad cultural de un lugar ya menudo se asocian con festividades, eventos o rituales específicos. Estas recetas suelen estar arraigadas en la tradición oral y se transmiten de padres a hijos, de abuelos a nietos, manteniendo así su autenticidad a lo largo del tiempo. Además de su sabor distintivo, un platillo tradicional también puede estar asociado a eventos o celebraciones específicas, como festividades religiosas, bodas, cumpleaños u otras ocasiones especiales. Estos platos a menudo se elaboran en cantidades grandes y se comparten con familiares y amigos, fomentando así la unión y el sentido de comunidad.

El municipio de Villa Corzo al ser un lugar con un amplio territorio cultural podemos encontrar en él diversos platillos importantes para los pobladores, estas preparaciones están elaborados a base de ingredientes obtenidos de la misma región y son consumidos habitualmente, como es el frijol con arroz o chipilín, caldo de hierba mora, caldo de chipilín, puerco con arroz o masita. De igual manera, cuentan con platillos tradicionales de fiestas como son el cochito horneado, pollo horneado con fruta, barbacoa de res y no puede faltar la variedad de tamales que elaboran dentro

de los más importantes se encuentran: tamal de mole o conocido como tamal de hoja, tamal de bola y chipilín.



**Figura 26. Frijoles con arroz**



**Figura 27. Frijoles con chipilín**



**Figura 28. Caldo de hierba mora(Figueroa, 2021)**



**Figura 29.caldo de chipilín**



**Figura 30.Puerco con arroz y chipilín.**



**Figura 31.Puerco con masita.**



**Figura 32. Cochito horneado.**



**Figura 33. Pollo horneado con fruta.**



**Figura 34. Barbacoa de res.**

## BEBIDAS TRADICIONALES

Las bebidas tradicionales son una parte integral de la cultura de diferentes países y regiones del mundo. Estas bebidas reflejan la historia, los ingredientes y las técnicas de preparación únicas de cada lugar, ya menudo se consideran tesoros culinarios florecientes de generación en generación. Uno de los aspectos culturales más importantes de México es la gastronomía en la cual incluye platillos y por supuesto bebidas, como menciona Rojo Leyva et al., (2022) las bebidas tradicionales no se limitan a acompañar una comida, sino que también desempeñan una determinada función en contextos ceremoniales (p 1). Hablar de las bebidas típicas mexicanas es hablar un poco de nosotros mismos, porque cada una de ellas desde las aguas frescas hasta las representantes mundiales como el tequila y el mezcal cuentan parte de la historia de las regiones que representan. Villa Corzo cuenta con seis bebidas populares y más consumidas entre los pobladores, como es el agua de masa, mistela de nanche, punchi de leche de vaca, tepache de piña, pinol y tascalate.

Taberna de árbol de coyol: esta bebida es consumida en épocas de semana santa para poder obtener la bebida el árbol de coyol debe tener aproximadamente 10 años de vida para que pueda ser cortado. Es necesario hacerle un orificio al árbol para poder obtener la bebida, los primeros días esta bebida es bastante dulce y es consumida como agua fresca al pasar los días el líquido se va fermentado y se convierte en una bebida alcohólica, tradicionalmente se consume directo del árbol con carrizos (popotes de bambú).



**Figura 35. Taberna de árbol de coyol (Chablis Palenque Hotel, 2017)**

El punchi: es básicamente leche de vaca recién ordeñada con trago, azúcar y es opcional agregarle café; esta bebida es bastante popular ya que es una zona ganadera y la mayoría de las vacas son lecheras.



**Figura 36. Punchi de leche de vaca (Gente Nayarit, 2019)**

Mistela de nanche: es una bebida alcohólica, esta bebida es el resultado de la fermentación del nanche con azúcar y poco alcohol, suele tener una coloración café transparente.



**Figura 37. Mistela de nanche**

## **COCINA TRADICIONAL**

La cocina tradicional se refiere a las prácticas y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación dentro de una cultura o región en particular. Está profundamente arraigado en la historia, reflejando el patrimonio cultural, los ingredientes locales y la forma de vida tradicional. Como menciona la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2010), la cocina tradicional engloba desde las actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento de las comunitarios ancestrales (párr 1). A menudo implica el uso de ingredientes locales y de temporada, lo que no solo realza el sabor sino que también conecta a las personas con su tierra y comunidad.

Uno de los aspectos clave de la cocina tradicional es la preservación de los conocimientos y técnicas ancestrales. A través de las experiencias prácticas, las recetas y los métodos de cocina se comparten y salvaguardan, asegurando que se mantenga y celebre la identidad cultural. Las técnicas de cocina tradicionales pueden incluir varios métodos de cocción, como es hornear en hornos de barro con ayuda de leña, asar en fogones, cocinar al vapor, hervir y freír.

La cocina tradicional varía mucho entre las diferentes culturas y regiones, cada una con sus propios sabores, ingredientes y estilos de cocina únicos. La cocina tradicional suele ser una actividad comunitaria que une a familias y comunidades. Fomenta un sentido de unidad y fortalece los lazos sociales cuando las personas se reúnen alrededor de la cocina, comparten historias, risas y la alegría de preparar y saborear comidas juntos. Es a través de estas experiencias compartidas que las tradiciones se conservan y se transmiten a las generaciones futuras.

El uso de ingredientes frescos es una característica definitoria de la cocina mexicana. Hierbas como el cilantro y el epazote, junto con una amplia gama de vegetales como tomates, aguacates y tomatillos, agregan profundidad y frescura a los platos. Elaborar un platillo dentro de una cocina va más allá de los sabores; también se trata del arte de la preparación y la experiencia comunitaria de compartir una comida. El proceso de hacer tortillas a mano o moler especias usando un molcajete es un trabajo de amor que conecta a las personas con sus raíces culturales, todo eso convierte una cocina convencional o una cocina tradicional .

## COCINERAS TRADICIONALES

Las cocineras tradicionales son personas que se especializan en preparar y cocinar platos tradicionales representativos de una cultura o región en particular, como menciona Aceves Ramírez et al., (2018), estas mujeres son reconocidas por toda su comunidad por conocer, conservar y saber elaborar alimentos que son parte de la cocina cotidiana y ceremonial que todo su conocimiento es heredada de generación en generación (P 9). Estas cocineras a menudo poseen un amplio conocimiento de los ingredientes tradicionales, las técnicas culinarias y las prácticas culinarias culturales.

Las cocineras tradicionales son figuras sumamente importantes en la cultura porque gracias a ellas podemos entender la evolución de la sociedad y de los platillos. Ellas son encargadas de dar a conocer los platillos de antaño que dejaron sus tías, abuelas, bisabuelas y madres; estas mujeres poseen el patrimonio gastronómico del país, como menciona García Castillejos Paloma (2020), son la columna vertebral de la gastronomía mexicana. No sólo por dedicar su vida al nixtamal y al humo, sino por guardar conocimientos en sus memorias y transformar con sus manos los sabores de su tierra. (párr 1)

Las cocineras tradicionales no solo son encargadas de cocinar y de estar pegada a los fogones, ellas tienen que estar involucradas en todo el proceso que conlleva el realizar un platillo; desde sembrar algunos de los ingredientes que usan, cosecharlos, transformarlos hasta cocinarlos. De la misma manera, son encargadas de velar por el bienestar de su familia y el hogar, básicamente son el sostén de su hogar.

Villa Corzo es un municipio con una diversidad de platillos tradicionales, pero también de cocineras tradicionales que se han dedicado toda la vida a la cocina, estas cocineras son reconocidas en cada colonia por dedicarse a la venta de comida y por su sabor inigualable.

Preguntando a diversos pobladores por las mejores cocineras tradicionales del municipio de Villa Corzo ellos hicieron mención muchas veces de estos nombres:

- Consuelo Cruz Calvo
- Aracely Ramírez Tamayo
- Lui Grajales

## UTENSILIOS TRADICIONALES

Los utensilios tradicionales han sido utilizados durante generaciones para diversas tareas cotidianas. Estos utensilios reflejan la historia, la cultura y las prácticas de una sociedad en particular, y a menudo están vinculados a tradiciones culinarias y artesanales específicas. En muchas culturas, los utensilios tradicionales están hechos de materiales naturales como madera, cerámica, metal o piedra. Estos materiales son elegidos por su disponibilidad local y sus propiedades duraderas.

En las colonias del municipio de Villa Corzo la implementación de utensilios tradicionales se ha perdido con el tiempo, debido a los nuevos productos que en la actualidad han sido creados y que facilitan mucho más las preparaciones. Remontándonos años atrás podemos mencionar algunos utensilios utilizados por cocineras tradicionales: metate, molino ( lo utilizaban para poder moler el nixtamal y obtener la masa) , comales de barro y ollas de barro; utilizaban también cántaros de barro para poder pescar en el río y en los mismos cántaros llevaban agua a su hogar; tol para guardar las tortillas con una mantilla y los agricultores utilizaban pumpos para poder llevar su agua a la milpa.



**Figura 38. Comales de barro**



**Figura 39. Metate**



**Figura 40. Molino**



**Figura 41. Olla de barro**



**Figura 42. Cántaro de panadero (Capolavora, 2022)**



**Figura 43. Tol**



**Figura 44. Pumpo.**

## **INGREDIENTES TRADICIONALES**

Los ingredientes tradicionales son aquellos que se han utilizado durante mucho tiempo en la cocina de una determinada región o cultura. Estos ingredientes suelen ser representativos de la tradición culinaria de un lugar y se transmiten de generación en generación.

Actualmente los ingredientes de diversos platillos y bebidas que predominan y son producidos en el municipio de Villa Corzo son el frijol, maíz, sandía, limón persa, leche y peces tilapia. Así mismo, se pueden encontrar otros ingredientes, pero cultivados en menor cantidad como la calabaza, tomate, chile jalapeño y cacahuete, pero la producción más importante en todo el municipio es el maíz, frijol y limón persa.

En la colonia Primero de Mayo y en San Pedro Buenavista tienen muy presente la ganadería; leche y derivados.



**Figura 45. Cultivo de frijol en la Colonia Primero de Mayo**



**Figura 46. Cultivo de maíz de la colonia Revolución Mexicana**



**Figura 47. Corral de ganado de la colonia San Pedro Buenavista**

# METODOLOGÍA

El presente apartado describe el paso a paso de la investigación, es decir, se detalla el procedimiento que se llevó a cabo para el desarrollo de los datos obtenidos. Los elementos que forman parte de estudio son con el objeto de dar a conocer los hechos tal cual se presentan en la comunidad, retomando los aspectos sociales, culturales y metodológicos.

## DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación es cualitativa, documental y toma en cuenta la investigación de campo, como menciona Álvarez-Gayou (2003), “Una de las características de la investigación cualitativa es la paradoja de que, aunque usualmente son pocas las personas a quienes se estudia, la cantidad de información obtenida es muy grande”(p. 187). Esta investigación busca documentar la educación y cultura alimentaria de Villa Corzo tomando en cuenta los aportes de la información por parte de algunos pobladores de este mismo lugar.

En este mismo diseño se utilizó la etnografía, ya que es necesario utilizar la observación para analizar nuestro grupo de estudio y así poder dar significado y plasmar en este documento su comportamiento. El estudio tomó en cuenta la modalidad derivativa ya que por medio de esta se recabaron datos con el método cualitativo, mediante entrevistas a profundidad y encuestas para que una vez analizadas se pudieran obtener resultados afirmativos o negativos acerca de los objetivos generados en esta investigación.

## POBLACIÓN

Dirigido a personas adultas como cocineras tradicionales y personas con conocimiento de la cultura alimentaria del municipio de Villa Corzo, localizado en la depresión central del estado de Chiapas perteneciente a la Región Frailesca. También inclinado a estudiantes de tres secundarias, los grupos fueron asignados por disponibilidad de cada escuela (secundaria técnica N° 7 de Villa Corzo, grupos segundo D y tercero D; secundaria Ignacio Manuel Altamirano de la colonia Revolución Mexicana, grupos terceros A y B; telesecundaria 15 de Mayo de la colonia Primero de Mayo, grupos primero A y B).

## MUESTRA

Se llevaron a cabo 40 encuestas estructuradas, aplicadas a personas adultas habitantes de Villa Corzo, 20 encuestas se aplicaron con el fin conocer acerca de la Semana Santa en la colonia San

Pedro Buenavista. Asimismo, las 20 restantes se distribuyeron de la siguiente manera: cinco encuestas en Villa Corzo, cinco en San Pedro Buenavista, cinco en Revolución Mexicana y cinco en Primero de Mayo con el fin de conocer más sobre su cultura en general.

Asimismo, en la secundaria técnica N° 7 en los grupos segundo D y tercero D, secundaria Ignacio Manuel Altamirano en los grupos tercero A y B y telesecundaria 15 de Mayo de los grupos primeros A y B se realizaron preguntas planificadas a un total de 145 estudiantes, con el fin de saber qué tanto conocimiento tienen acerca de la cultura y tradiciones del municipio.

## **MUESTREO**

Para el muestreo seleccionamos los casos más transitables. De acuerdo a Otzen y Manterola (2017), “El tipo de muestreo aplicado fue no probabilístico por conveniencia. Esto fundamentado en la conveniente accesibilidad y proximidad de los sujetos para el investigador” (párr. 21). Utilizamos este muestreo para tener mayor facilidad a la hora de obtener información y trabajar con las personas.

Así también como menciona Arias (2020), “El muestreo no probabilístico se utiliza cuando se desea elegir a una población teniendo en cuenta sus características en común o por un juicio tendencioso por parte del investigador” (p. 125). Otra razón para elegir este tipo de muestreo fue las actividades que se realizaron y debían aplicarse con personas ya planeadas (cocineras tradicionales, alumnos de secundaria y pobladores).

## **CATEGORÍAS DEL ESTUDIO**

Categoría principal: cocina y cultura alimentaria de Villa Corzo.

Categorías secundarias: festividades, tradiciones, gastronomía, ingredientes, técnicas y talleres.

## **INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

Encuesta: este instrumento está distribuido por diez preguntas abiertas en total, seis preguntas de entradas y cuatro preguntas de salida. Se realizó para evaluar los talleres demostrativos que se llevaron a cabo en las secundarias objeto de estudio.

A continuación se exponen las seis preguntas de entrada aplicadas a los alumnos:

Grado:

Grupo:

Escuela:

1. Para ti, ¿qué es una tradición?
2. Menciona el nombre de los platillos y bebidas típicas que conozcas del municipio:
3. Nombra las festividades del municipio que conozcas:
4. ¿Pertenece a alguna religión?, ¿a cuál?
5. ¿Sabes qué es una cocinera tradicional?, si conoces a alguna menciónala:
6. ¿Tu alimentación se basa en alimentos tradicionales o procesados?

A continuación las cuatro preguntas de salida aplicadas a los alumnos.

Grado:                      Grupo:                      Escuela:

1. ¿Te gustaría seguir conservando tus tradiciones y cultura?, ¿por qué?
2. ¿Seguirás manteniendo tu misma alimentación?, ¿por qué?
3. ¿Qué aportarías para conservar las tradiciones del municipio?
4. Menciona qué te pareció interesante del taller:

## DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

### Documental

En esta técnica se registró la información de fuentes primarias y secundarias como lo son libros en línea, libros impresos, pdf, revistas y páginas web relacionados con lo que engloba la cultura y tradiciones del municipio de Villa Corzo. Sirvió de base para la construcción del marco teórico que sustenta esta tesis profesional donde se describieron algunos conceptos como: cultura, tradición y herencia cultural.

### Entrevistas a profundidad

Son de carácter semi estructuradas, es decir se contó con un guion, pero también se hicieron otras preguntas de acuerdo a las respuestas de los entrevistados, se realizaron de manera presencial entre el entrevistador y el entrevistado. Las entrevistas fueron dirigidas a cocineras tradicionales del municipio.

A continuación se muestra la entrevista realizada a cocineras tradicionales.

1. ¿Cuántos años tenía cuando inició a cocinar y por qué razón lo hacía?
2. ¿Quién le enseñó a cocinar?
3. ¿A quienes ha heredado sus conocimientos acerca de la cocina?
4. ¿Qué platillos y bebidas típicas prepara?
5. ¿Usted sigue cocinando en una cocina de humo o en una cocina convencional?
6. ¿Cuáles son los ingredientes que más utiliza al momento de cocinar?
7. ¿De donde obtiene los ingredientes con los que prepara sus alimentos y como lo hacía anteriormente?

8. ¿La manera en la que cocina actualmente es igual a la de hace unos años?
9. ¿En su familia cuentan con algún platillo tradicional propio?
10. ¿Cuáles son los utensilios que utiliza al momento de realizar sus preparaciones?

### **Estudio de campo**

Para nuestro estudio de campo nos adentramos directamente al municipio de Villa Corzo, específicamente en las localidades, con las cocineras tradicionales y los alumnos de secundaria donde se llevó a cabo el taller. Esta técnica consistió en visitar las tres colonias principales del municipio (Primero de Mayo, Villa Corzo (cabecera municipal) y Revolución Mexicana) con la finalidad de obtener información de manera directa a través de fotografías y videos, así mismo indagarse de todas las festividades con las que cuentan y preservan. (anexo 1 y 2).

Se realizó trabajo de campo en las tres secundarias (Técnica N°. 7 de Villa Corzo, Secundaria Ignacio Manuel Altamirano de Revolución Mexicana y Telesecundaria 15 de mayo de Primero de Mayo) con la finalidad dar a conocer la cultura, tradiciones, festividades y gastronomía de Villa Corzo.

### **Investigación in situ**

A la investigación in situ comúnmente se le conoce también como investigación de campo y se refiere a la investigación que se hace en el mismo lugar donde se sitúa el objeto de estudio. Es por ello que esta investigación se realizará en los mismos lugares a estudiar (Villa Corzo, Revolución Mexicana, San Pedro Buenavista y 1ro de Mayo).

Se hizo una visita para catalogar la información de las festividades de Semana Santa llevadas a cabo del 10 al 17 de abril de 2022.

## **DESCRIPCIÓN DEL ANÁLISIS DE CONTENIDO**

Se elaboró una tabla para dar a conocer las fechas en las que se lleva a cabo los días de Semana Santa en 2022; se celebraba en todo México, pero en San Pedro Buenavista es celebrada de diferente manera.

Para la formulación de las referencias documentales se realizaron de manera manual bajo los lineamientos del sistema APA 7a edición, de tal forma que todas las fuentes quedaron estructuradas de igual forma.

## PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

En este apartado se muestran los resultados de la investigación en cuatro fases, tomando en cuenta los objetivos específicos. La primera fase trata sobre las festividades, tradiciones y la gastronomía de Revolución Mexicana, San Pedro Buenavista y Villa Corzo. La segunda expone información acerca de las cocineras tradicionales más conocidas del municipio, la tercera aborda resultados de los talleres gastronómicos realizados en tres secundarias de Villa Corzo y la cuarta menciona la importancia de las cocineras tradicionales en el municipio para la preservación de la cultura alimentaria.

### GASTRONOMÍA, FESTIVIDADES Y TRADICIONES

Para tal efecto, a continuación se describen las principales festividades de los tres lugares de estudio en Villa Corzo.

**Tabla 2. Listado de festividades de Villa Corzo.**

Lugar	Festividad	Gastronomía
Revolución Mexicana	<p>Feria del pueblo en conmemoración al aniversario de la fundación, celebrada del 16 al 22 de noviembre.</p> <p>Festividad de la virgen de Santa Cecilia, patrona del pueblo, celebrada el 22 de noviembre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nance curtido</li> <li>● Jocote curtido</li> <li>● Dulce de coco</li> <li>● Camote horneado</li> <li>● Dulce de coyol</li> <li>● Dulce de chilacayote</li> <li>● Higo con dulce</li> <li>● Tamales de hoja</li> <li>● Barbacoa</li> </ul>
San Pedro Buenavista	<p>Feria del pueblo en conmemoración a la fundación de la colonia, celebrada en los últimos días del mes de diciembre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dulces coletos</li> <li>● Tamales de hoja</li> <li>● Barbacoa</li> <li>● Cochito horneado</li> </ul>
	Semana Santa	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taberna</li> <li>● Caldo de piedra</li> <li>● Tortitas de papas</li> <li>● Pescado baldado</li> </ul>
Villa Corzo	Expo Feria Carnaval Villa Corzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tamales de chipilín y bola</li> <li>● Barbacoa</li> </ul>

## COCINERAS TRADICIONALES Y SU RELACIÓN CON LAS TRADICIONES Y FESTIVIDADES

En esta segunda fase se expone información fundamental acerca de las experiencias expresadas por las cocineras tradicionales obtenidas a través de encuestas; éstas mismas son personas originarias del municipio de Villa Corzo. Ellas accedieron a platicar y externar su sentir en el área de la cocina.

Nombre completo: Luveyda Grajales Madariaga

Localidad: Villa Corzo



**Figura 48. Señora Luveyda Grajales Madariaga, cocinera tradicional de Villa Corzo.**

Antigüedad en el oficio: menciona que empezó a cocinar desde los ocho años ya que antes era muy común ver a las niñas involucradas en la cocina y demás tareas domésticas a muy temprana edad.

Enseñanza de sus saberes: doña Luveyda expresa lo siguiente: “Yo toda mi vida he cocinado, mi mamá me enseñó a hacer mi oficio, mis tortillas. Toda mi vida desde que me acuerdo he hecho mi oficio, mi mamá me compró un comalito de barro pequeñito y ahí aprendí a hacer mis tortillas.”

Herencia de su conocimiento: explica que le ha enseñado a sus tres hijas todo lo que sabe de cocina, para que aprendan a realizar diferentes tipos de comidas y bebidas bien preparadas, pero sobre todo que sepan realizar tortillas ya que para ella es muy importante.

Preparación de platillos y bebidas típicas: entre los platillos que prepara se encuentran el mole negro, cochito horneado, pollo en diferentes presentaciones, arroz con leche, aguas frescas y todos los días prepara café de olla.

Cocina de humo o cocina convencional: antiguamente solo cocinaba sus alimentos en cocina de humo, pero actualmente ya implementa las dos formas; cocina de humo y estufa. En la estufa prepara alimentos rápidos y fáciles, pero para realizar tortillas y comidas típicas que son más elaboradas utiliza la cocina de humo ya que para ella es muy importante el sabor que obtienen los alimentos al prepararlos con leña a diferencia del sabor que brinda la estufa.

Ingredientes utilizados: los ingredientes que tiene como base siempre son el chile ancho, vinagre, ajo, pimienta, maíz, tomate y cebolla.

Obtención de ingredientes: antes los ingredientes con los que preparaba sus alimentos los obtenía de la cosecha de su padre, sobre todo el maíz y el frijol. De igual manera para cocer sus alimentos utilizaban leña que recolectaba del campo, pero ahora ya todos los ingredientes que utiliza los compra en las tiendas de abarrotes y verdulería e incluso la leña que utiliza ya la tiene que comprar.

Platillo o bebida más importante: el platillo que más le gusta preparar es el dulce de plátano. Para elaborarlo primero se parte el plátano en trozos no muy pequeños, después se pone a hervir con azúcar y canela con poco fuego hasta que se haya cocido. Es conveniente que el plátano no esté muy maduro para que salgan enteros los trozos.

Utensilios más utilizados: comal, ollas de barro, torteador.

Nombre completo: María Univer Grajales Madariaga

Localidad: Villa Corzo



**Figura 49. Señora Maria Univer Grajales Madariaga, cocinera tradicional de Villa Corzo.**

Antigüedad en el oficio: comenzó a cocinar desde que tenía 11 años.

Enseñanza de sus saberes: cuenta que su abuela fue la encargada de enseñarle a cocinar ya que vivía con ella y no con su mamá. Doña María expresa lo siguiente: “Como mi abuela ganaba por lavar yo me quedaba haciendo tortillas para mantener a mi tío y abuelito, es que ella lavaba y yo torteaba para que a la hora que venía ella ya estaba la tortilla. Lo primero que cocía era el frijolito frito con chipilín, carne casi no en ese tiempo.”

Herencia de su conocimiento: le enseña a sus hijas todo lo que ella conoce de la cocina.

Preparación de platillos y bebidas típicas: lo que más prepara es cochito horneado, empanadas, tamales de bola, tortillas, pollo en estofado y pollo en fruta ya que ella se dedica a la venta de comida y eso es lo que vende.

Cocina de humo o cocina convencional: actualmente cocina todavía con leña. Menciona también: “Utilizó más la cocina de leña por que ahí en la lumbre cuezo mi tamal y en la lumbre cuezo mi pollo en fruta o sino lo hago horneado el cochito lo hago en la lumbre, pero lo tapó para que le ponga braza arriba.”

Ingredientes utilizados: generalmente lo que más utiliza son carne molida, frijoles y maíz.

Obtención de ingredientes: anteriormente utilizaba ingredientes de la cosecha de sus tíos pero ahora ya tiene que comprar todo lo que utiliza.

Platillo o bebida más importante: el platillo que más prepara es el pollo en relleno especialmente en diciembre.

Utensilios más utilizados: comal y olla de barro.

Nombre completo: Marien García Ramos

Localidad: Villa Corzo



**Figura 50. Señora Marien Garcia Ramos, cocinera tradicional de Villa Corzo.**

Antigüedad en el oficio: tenía 12 años cuando empezó a cocinar.

Enseñanza de sus saberes: el conocimiento culinario le fue heredado por su madre, desde pequeña le enseñaron a hacer tortillas y a cocer frijoles.

Herencia de su conocimiento: le ha heredado su conocimiento de la cocina a sus siete hijos; mujeres y hombres.

Preparación de platillos y bebidas típicas: prepara a menudo chipilín con bolita, carne de puerco en molito y tortillas hechas a mano.

Cocina de humo o cocina convencional: actualmente cocina en estufa pero antiguamente solo utilizaba leña.

Ingredientes utilizados: lo que más usa es tomate, cebolla, chile ancho y sal.

Obtención de ingredientes: los ingredientes que ahora emplea los compra pero anteriormente lo obtenía de la milpa de su esposo.

Platillo o bebida más importante: le gusta preparar barbacoa en reuniones y festividades.

Utensilios más utilizados: olla de barro y comal.

Nombre completo: consuelo Cruz Calvo

Localidad: Primero De Mayo



**Figura 51. Señora Consuelo Cruz Calvo, cocinera tradicional de Primero de Mayo.**

Antigüedad en el oficio: ella inicio a cocinar a los 15 años

Enseñanza de sus saberes: la enseñanza la adquirió gracias a su mamá “mamá Nina” ella menciona que su mamá se dedicaba a la venta de comida y fue de esa manera que fue aprendiendo.

Herencia de su conocimiento: la señora Consuelo menciona que la única persona que le ha heredado su conocimiento y sus recetas ha sido a su nuera; esposa de su hijo mayor. Ella tiene tres hijos, dos hombres y una mujer, pero expresa lo siguiente: “ mi hija no ha tenido ese interés de cocinar porque es maestra y desde pequeña nunca le gustó cocinar”.

Preparación de platillos y bebidas típicas: de los platillos que prepara hizo mención del cochito horneado, caldo de pata con panza, cabeza horneada, barbacoa y chile en relleno

Cocina de humo o cocina convencional: en la actualidad ella cocina en una cocina convencional, ella menciona que solo vive con su pareja y por practicidad cocina en la estufa de gas, pero los fines de semana que los visitan sus hijos prefiere cocinar en una cocina de humo “mis hijos prefieren que la comida se haga en el fogón o en el horno de barro porque ellos lo sienten mas sabroso”.

Ingredientes utilizados: para ella los ingredientes más importantes y que no deben hacer falta en su cocina y en su preparaciones es el chile, tomate y cebolla.

Obtención de ingredientes: la mayoría de los ingredientes eran cosechados por su esposo y su hijo mayor como el chile , tomate y cebolla. Hoy en día la mayoría de los ingredientes lo compran en la tienda de abarrotes o verdulería, el frijol y maíz lo obtienen de la cosecha de su esposo, ella nos cuenta lo siguiente: “ el frijolito y el maíz lo siembra y lo cosecha mi esposo y deja un poco para que estemos comiendo por unos 6 meses”.

Platillo o bebida más importante: ella prepara frecuentemente cochito horneado y mole, por lo regular siempre están presentes estas preparaciones en celebraciones familiares.

Utensilios más utilizados: sartén de barro y ollas de barro

Nombre completo: Ulvia Cruz Calvo

Localidad: Primero De Mayo

Antigüedad en el oficio: tenía 14 años cuando inició a cocinar.

Enseñanza de sus saberes: gracias a su mamá tiene todos los conocimientos de la cocina, doña Ulvia nos platica lo siguiente: “yo me pegaba con mi mama para aprender, yo miraba como lo hacía para aprender y ya lo empece hacer”.

Herencia de su conocimiento: doña Ulvia tiene cuatro hijos; dos mujeres y dos hombres y a quien ha heredado el conocimiento de la cocina y a la única que le ha llamado la atención el cocinar ha sido su hija Rosi. De igual forma, ella nos platica: “a mi hija Rosi ella le enseñe y ahorita ya lo hace como yo”

Preparación de platillos y bebidas típicas: los platillos que prepara con habitualidad es el tamal de hoja, cochito horneado, barbacoa, mole y pollo en fruta.

Cocina de humo o cocina convencional: en la actualidad, sólo cocina en una cocina convencional ya que el fogón solo lo utiliza una o dos veces por semana para consentir a sus hijos con los platillos que ella prepara.

Ingredientes utilizados: chile ancho, pimienta, clavo y pollo

Obtención de ingredientes: la mayoría de sus productos lo obtiene de las tiendas de abarrotes y verdulería ya que su esposo ya no se dedica a la agricultura.

Platillo o bebida más importante: el platillo más importante en su familia es el mole, ella nos platicó lo siguiente: “en los cumpleaños siempre preparo mole por que a mis hijos les encanta, si diario cocino mole diario lo comen y siempre lo acompañamos con guajolote que yo misma crío”

Utensilios más utilizados: cazo de peltre y cochiteros de barro.

Nombre completo: Silvia Martínez Arellano

Localidad: Revolución Mexicana.



**Figura 52. Señora Silvia Martínez Arellano, cocinera tradicional de Revolución Mexicana.**

Antigüedad en el oficio: ella tenía 18 años cuando inició.

Enseñanza de sus saberes: los saberes de la cocina lo adquirieron por experiencia propia, observando y tuvo la necesidad de cocinar para poder alimentar su familia, no tuvo una enseñanza por parte de su madre ya que ella falleció cuando la señora. Silvia tenía 8 años de edad, ella nos mencionó que aprendió a cocinar “en la escuela de la vida”.

Herencia de su conocimiento: la señora Silvia se ha dado la tarea de transmitir sus conocimientos a sus 6 hijos ya que nos platico que es bueno que ellos sepan lo básico para que no dependan de alguien más para poderse alimentar.

Preparación de platillos y bebidas típicas: nos menciona que en el municipio se consume con mucha habitualidad y considera que es algo tradicional el caldo de res, caldo de gallina y pollo en mole, caldo de pata con panza y cochito horneado.

Cocina de humo o cocina convencional: en la actualidad la señora Silvia cocina en una cocina convencional ya que para ella es mucho más práctico y rápido.

Ingredientes utilizados: vegetales, especias y carnes de res y puerco.

Obtención de ingredientes: todos sus ingredientes los obtiene de los abarrotes y verdulerías y así ha sido siempre ya que su familia no se dedica a la agricultura, sino al comercio.

Platillo o bebida más importante: el platillo que prepara con habitualidad y muy solicitado por sus hijos es el pozole.

Utensilios más utilizados: ollas, cazuelas de barro y peltre.

Nombre completo: Guadalupe Marina Nanduca.

Localidad: Revolución mexicana.



**Figura 53. Señora Guadalupe Marina Nanduca , cocinera tradicional de Revolución Mexicana.**

Antigüedad en el oficio: tenía 20 años aproximadamente cuando aprendió.

Enseñanza de sus saberes: ella adquirió todos sus saberes por experiencia y observando a su mamá.

Herencia de su conocimiento: todo el conocimiento que ella adquiere se ha encargado de heredarlo con sus tres hijas y de igual manera a sus nietas.

Preparación de platillos y bebidas típicas: prepara a menudo cochito horneado, pollo relleno y barbacoa de res. Ella nos menciona: “la alimentación de mi mamá era muy diferente a la de ahorita ella no comía verduras que traen de otro lado, por ejemplo: cuando era temporada de iguana lo hacía con pepita, atoles de masa, memelas de frijol las tortillas de mano y el frijol no hacía falta en su cocina, ella comía muy saludable por eso creo que vivió más de 100 años”.

Cocina de humo o cocina convencional: prepara sus alimentos habitualmente en una estufa pero ciertas preparaciones lo sigue haciendo en un fogón, como los frijoles, y los platillos típicos ya que menciona que el sabor es mucho mejor.

Ingredientes utilizados: verduras y condimentos, como el chile ancho, chile guajillo y especias.

Obtención de ingredientes: hoy en día los obtiene en tiendas de abarrotes y por lo regular los vegetales los compra con productores de la misma colonia o colonias vecinas, nos platica que anteriormente la mayoría de los productos con los que cocinaban los conseguía de la milpa “recuerdo que mi mamá nada más nos daba de comer carne de venado que mis tíos cazaban, las gallinas de patio que mi mamá criaba nunca probamos un pollo de granja cuando era pequeña y sobre todo no hacía falta la leche de res que mi papá ordeñaba”

Platillo o bebida más importante: ella nos platica de un platillo tradicional que su mamá preparaba: “mi papá era arriero y me platicaba que cuando se iba ya llevaba listo frijoles crudos dorados, ya dorados lo molían en un molino de mano, él lo llevaban porque era muy práctico y duraba mucho, también mi mamá lo preparaba en mi casa para que lo comiéramos, ella lo doraba el frijol y lo molía, luego lo batía con agua fría pero antes en una cazuela de barro ponía a cocer tomate y cebolla cortado con manteca de cerdo, lo dejaba cocer hasta que está bien cocido el tomate agrega el frijolito batido y ya lo dejaba que estuviera bien cocido y ya se sazónaba con sal, quedaba como un molito espesito con un color coloradito y al final le agregaba su epazote y lo comíamos con tortilla de mano, mi papá lo comía con totopos, ahorita lo sigo haciendo cuando se me antoja, tengo un mi hijo que le gusta que lo prepare para que también mis nietos lo prueben y ya se los preparo” este plato que nos platica la señora Lupita lo sigue cocinando en la actualidad para sus hijos y nietos, ellos lo llaman molito de frijol.

Utensilios más utilizados: comal y cazuelas de barro.

Nombre completo: Araceli Ramírez Tamayo

Localidad: San Pedro Buenavista



**Figura 54. Señora Aracely Ramírez Tamayo, cocinera tradicional de San Pedro Buenavista.**

Antigüedad en el oficio: tenía aproximadamente 18 años cuando inició a cocinar

Enseñanza de sus saberes: ella aprendió gracias a una señora llamada Chusita Saldaña. La señora Araceli nos comenta lo siguiente “gracias a ella aprendí a cocinar porque trabajaba con ella y fue quien me enseñó a hacer pan y comida, después yo me dedique al negocio y así fui aprendiendo poco a poco”

Herencia de su conocimiento: durante los años que se ha dedicado a la cocina no ha heredado sus conocimientos a nadie, tienen dos hijas, pero nos platica la señora que a ellas no les llama la atención la cocina.

Preparación de platillos y bebidas típicas: la señora Araceli se encarga de preparar cochito horneado, barbacoa, caldo de pata con panza y mole.

Cocina de humo o cocina convencional: en la actualidad ella cocina diariamente en una estufa de gas por practicidad y los alimentos tradicionales los prepara en fogón; como son los frijoles y el maíz para las tortillas. También sus preparaciones llevan cocción en el horno de barro, ella nos mencionó lo siguiente: “las comidas preparadas en el horno de barro quedan mucho mejor”.

Ingredientes utilizados: los ingredientes que mayormente utiliza en sus preparaciones es el chile ancho, chile guajillo, condimentos y su toque especial en cada comida es la coca cola como un ingrediente más que le da un sabor muy característico.

Obtención de ingredientes: para obtener los ingredientes siempre los ha comprado en las tiendas de abarrotes y verdulerías desde que inició a cocinar hasta en la actualidad.

Platillo o bebida más importante: los platillos que siempre disfruta cocinar son el cochito horneado, cabeza horneada, barbacoa de res y sobre todo el mole con gallina de patio.

Utensilios más utilizados: cuchillos, cazuelas de peltre y ollas de barro.

Nombre completo: Dominga Tamayo Castro

Localidad: San Pedro Buenavista



**Figura 55. Señora Dominga Tamayo Castro, cocinera tradicional de San Pedro Buenavista.**

Antigüedad en el oficio: tenía aproximadamente 13 años cuando inició a cocinar la señora Dominga, nos platicó lo siguiente: “inicie a cocinar muy jovencita, yo molía mi nixtamal en el molinito pa’ mi tortilla, amarrabamo almuerzo y llegabamo a traer agua en el arroyo y teniamo que hacer el oficio de la casa”

Enseñanza de sus saberes: la señora Dominga aprendió a cocinar gracias a su madre llamada María Castro Hernández.

Herencia de su conocimiento: ella no ha enseñado a nadie a cocinar; sus hijas fueron aprendiendo porque veían que ella cocinaba.

Preparación de platillos y bebidas típicas: prepara barbacoa de res, cochito horneado, mole y caldo de pata con panza.

Cocina de humo o cocina convencional: día a día ella cocina en una estufa porque ya vive sola y es mucho más fácil, pero las preparaciones elaboradas siempre las cocina en un fogón.

Ingredientes utilizados: tomate, cebolla y chiles secos y frescos.

Obtención de ingredientes: en la actualidad ella adquiere sus ingredientes en las tiendas de abarrotes, pero cuando inicio a cocinar los ingredientes básicos como el maíz, frijol y leche los obtenia gracias al ganado y cosecha de su padre, también él sembraba guineos y hortalizas con lo que cocinaban la mayor parte.

Platillo o bebida más importante: lo que prepara con habitualidad o para fiestas que es muy solicitado por sus hijos y nietos en fiestas es el cochito horneado y barbacoa de res.

Utensilios más utilizados: ollas de barro, cazuelas de peltre y cochiteros de barro.

Nombre completo: Lucefina Grajales López

Localidad: San Pedro Buenavista



**Figura 56. Señora Lucefina Grajales López, cocinera tradicional de San Pedro Buenavista.**

Antigüedad en el oficio: empezó a cocinar aproximadamente a los 18 años; vendía tacos fritos, tostadas, garnachas, empanadas y chalupas.

Enseñanza de sus saberes: aprendió sola, leyendo un cuaderno de recetas que le heredó una de sus madrinas, lo puso en práctica y le fue bien.

Herencia de su conocimiento: le ha enseñado a cocinar a sus hijas.

Preparación de platillos y bebidas típicas: cabeza de res horneada, barbacoa, pollo en fruta, pollo horneado, pollo en mole y cochito.

Cocina de humo o cocina convencional: actualmente aún cocina en fogón con leña y horno de barro.

Ingredientes utilizados: chile ancho, ajo, pimienta y salsa china.

Obtención de ingredientes: ahora lo compra, pero anteriormente algunos ingredientes como maíz, frijol y calabaza los obtenía de la milpa de su familia.

Platillo o bebida más importante: prepara mucho el mole negro y cabeza de res horneada.

Utensilios más utilizados: todos los platillos que prepara los hace con utensilios de barro.

## **TALLERES GASTRONÓMICOS Y CULTURA ALIMENTARIA**

Continuando con el orden de cumplimiento de los objetivos de esta investigación, la tercera etapa consta de información relevante recabada en la elaboración de talleres demostrativos realizadas a estudiantes de las tres secundarias (secundaria técnica N°7 de Villa Corzo, secundaria Ignacio Manuel Altamirano de la colonia Revolución Mexicana y telesecundaria 15 de Mayo de la colonia Primero de Mayo). Se trabajó con dos grupos por secundaria con un total de 141 alumnos (anexo 3); los grupos fueron asignados por disponibilidad de horarios.

El taller constó de tres etapas, en la primera etapa se realizó una entrevista de entrada que consistió en la aplicación de seis preguntas abiertas a los alumnos con la finalidad de saber qué conocimiento tenían acerca de las tradiciones y gastronomía del municipio de Villa Corzo. La aplicación de este instrumento se realizó de la siguiente manera: en la secundaria Ignacio Manuel Altamirano el día viernes nueve de septiembre del 2022, en la secundaria técnica No 7 el día 12 de septiembre del 2022 y el día 23 de septiembre del 2022 en la escuela telesecundaria 15 de mayo.



**Figura 57. Entrevista de entrada en la escuela telesecundaria 15 de Mayo.**



**Figura 58. Entrevista de entrada en la escuela secundaria Técnica No 7.**



**Figura 59. Entrevista de entrada en la escuela secundaria Ignacio Manuel Altamirano.**

Cabe mencionar que una de las preguntas realizadas fue: “¿Qué es tradición?”, donde la mayoría de los estudiantes la palabra tradición lo relacionan con una festividad como la feria del pueblo, día de muertos o Semana Santa, también lo relacionan con la comida o bebida; una de las respuestas fue; “es lo que se repite desde hace mucho tiempo, como los bailes y algunas músicas”.

Otra de las preguntas que se integraron al instrumento fue: “¿Qué conocen acerca de la variedad de platillos y bebidas típicas del municipio?”, a lo cual se observó que cuentan con un abanico muy pequeño de ideas, ya que mencionaron platillos típicos de México en general y no del municipio como tal o nombraron sencillamente lo que consumen con habitualidad como los tacos, los chilaquiles y pozole; platillos que no son considerados tradicionales del municipio. Los platillos y bebidas que mencionaron y se consideran tradicionales de Villa Corzo o que son elaborados con

ingredientes sembrados o encontrados en la región son; el pinol, taberna, caldo de yerbabuena y frijol con chipilín; la mayoría de estos platillos fueron mencionados en la secundaria Ignacio Manuel Altamirano y telesecundaria 15 de Mayo. También es importante mencionar que en una de las secundarias hicieron mención de la bebida gaseosa “coca cola” como una bebida tradicional por lo cual se logra deducir que debido al elevado consumo de alimentos procesados con habitualidad los alumnos lo consideran una bebida tradicional y esto es un desacierto.

**Tabla 3. Relación de alimentos y bebidas que mencionaron los alumnos de las secundarias.**

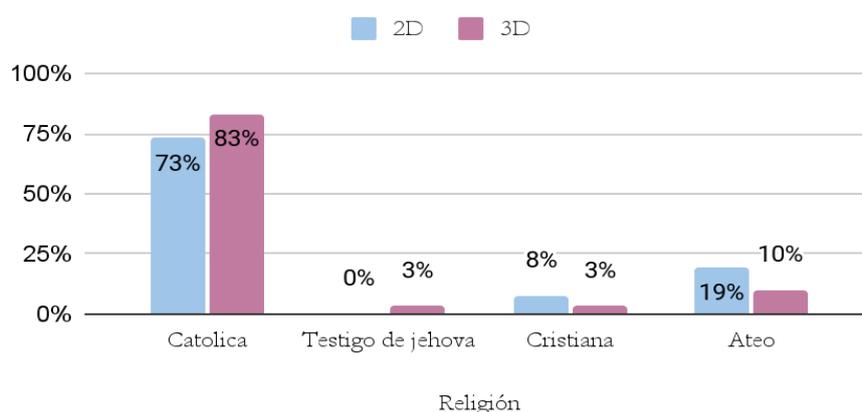
<b>Secundaria Técnica No 7</b>	<b>Secundaria Ignacio Manuel Altamirano</b>	<b>Telesecundaria 15 de Mayo</b>
Cochito horneado	Tamal de elote	Cochito horneado
Caldo de gallina de rancho	Caldo de Pollo	Barbacoa
Mole	Chicatana	Chilaquiles
Pozol	Iguana con pepita	Enchiladas
Tortillas de mano	Mole	Mole
Tamal	Tortillas de mano	Caldo de frijol
Tamal de elote	Nuégados	Caldo de pollo
Pozole	Quesadillas	Pollo horneado
Guacamole	Armadillo Asado	Tamal
Caldo de pata con panza	Tamal de chipilín	Cabeza horneada
Garnachas	Frijol con arroz	Caldo de yerbamora
Tacos de canasta	Caldo de chipilín	Pozole
Caldo de pollo	Pepita con tasajo	Tamal de chipilín
Barbacoa	Pollo en fruta	Frijol con chipilín
Chilaquiles	Caldo de res	Tortilla de mano
Caldo de res	Empanadas	Chipilín con bolita
Nuégados	Caldo de yerbamora	Pozol
Hojuelas	Cochinito	Tascalate
Frijoles con arroz	Melcocha	Horchata
Chile relleno	Dulce de cacahuete	Pinol
Coca Cola	Dulce de calabaza	Arroz con leche
Quesadillas	Pozole	Coca Cola
Gelatina	Barbacoa	
Café	Caldo de pata con panza	
Arroz con leche	Caldo de gallina	
Horchata	Burrito	
Tascalate	Pozol	
Tepache	Tascalate	
Pinol	Pinol	
Champurrado	Atol agrio	
Taberna		

Tequila	Café Horchata Arroz con leche Champurrado Atol de elote Chocolate	
---------	--	--

De igual manera, se obtuvo la relación de las festividades que ellos conocen o consideran tradicionales del municipio. De las fiestas que mencionaron frecuentemente fue la feria de cada pueblo, día de muertos, Semana Santa, día de la independencia, navidad y festividades en honor a un santo católico como la Virgen del Rosario, Virgen de Guadalupe y Virgen de Santa Cecilia.

La mayoría de las festividades están relacionadas con la religión católica por esa razón era importante tener conocimiento si los alumnos pertenecen a una religión católica y obtuvimos un resultado que demuestra que la mayoría de los alumnos son católicos, una pequeña parte de la población pertenece a otra religión y el resto se considera ateo. Por lo cual, se deduce que los alumnos no involucrados en la iglesia católica pueden dar como resultado una de las razones de la pérdida de las tradiciones y cultura, ya que como se mencionó las fiestas del municipio en su mayoría están relacionadas con el catolicismo.

### Secundaria Técnica No 7.



**Figura 60. Alumnos de la secundaria N° 7, Villa Corzo.**

## Secundaria Ignacio Manuel Altamirano

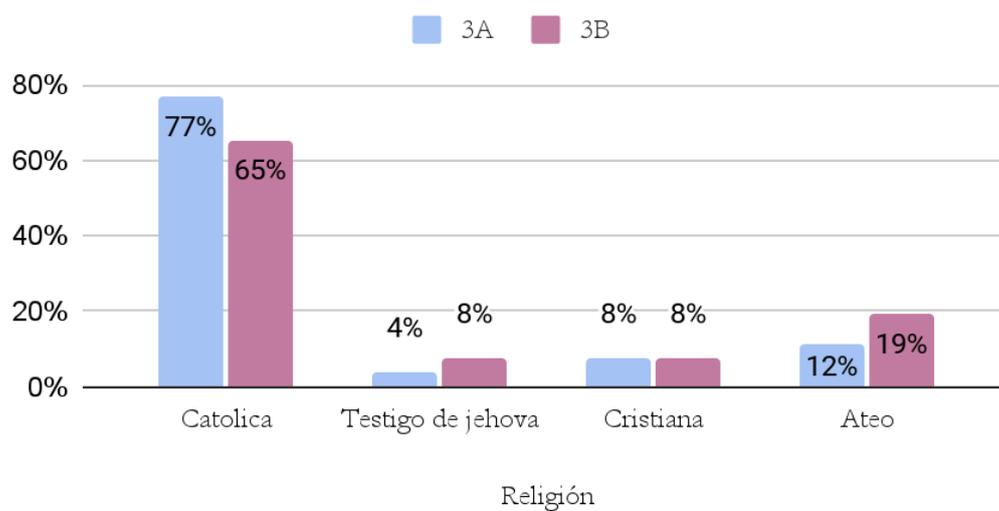


Figura 61. Alumnos de la secundaria Ignacio Manuel Altamirano, Revolución Mexicana

## Telesecundaria 15 De Mayo.

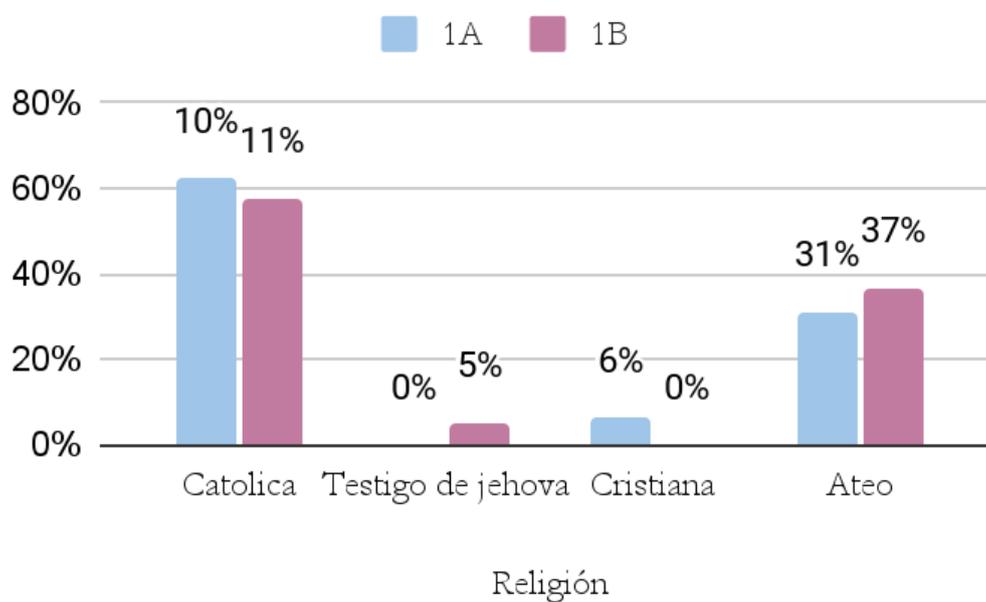


Figura 62. Alumnos de la telesecundaria 15 de mayo, Primero De Mayo.

En cuanto a las preguntas de entrada, la última pregunta fue con relación a su tipo de alimentación, si ellos consideraban que estaba basada con productos tradicionales o procesados y la mayoría de los alumnos consideran que es mixta. Ellos mencionaron que aún siguen consumiendo por ejemplo chipilín o frijoles, pero también de vez en cuando comen tacos, quesadillas y burritos.

### Tipo de alimentación, Secundaria Técnica No 7.

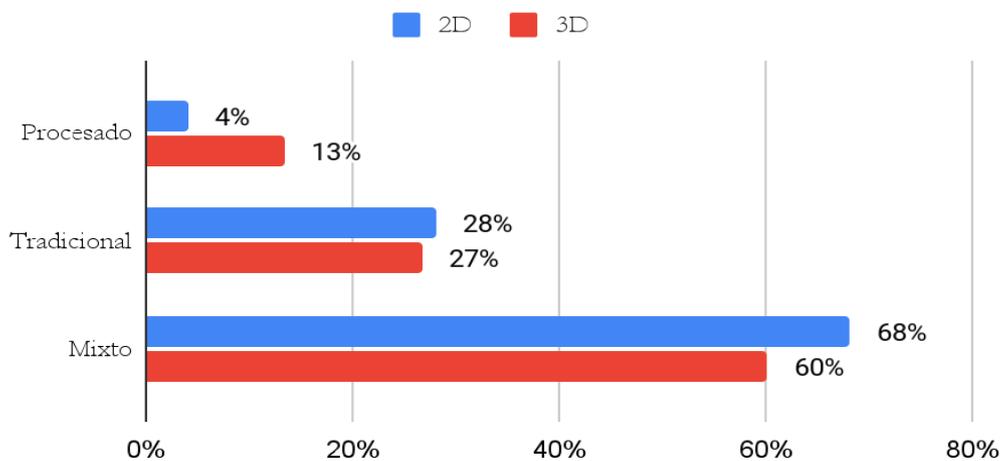


Figura 63. Tipo de alimentación de la secundaria Técnica N° 7.

### Tipo de alimentación, Secundaria Ignacio Manuel

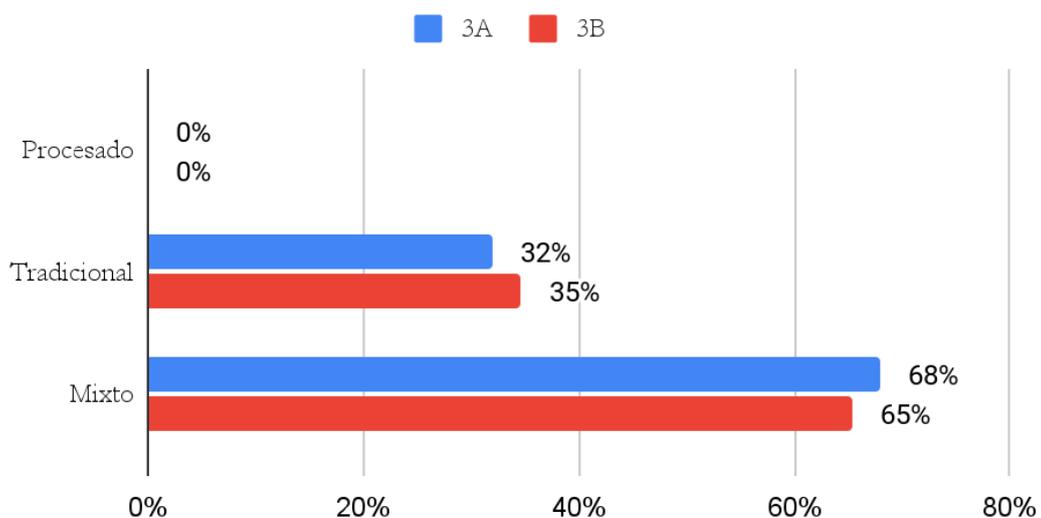
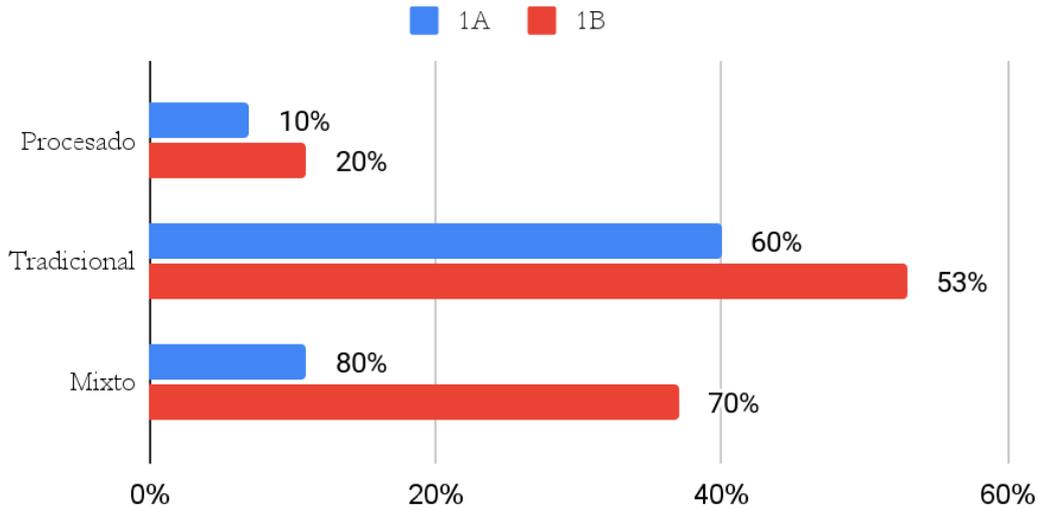


Figura 64. Tipo de alimentación de la secundaria Ignacio Manuel Altamirano.

## Tipo de alimentación, Telesecundaria 15 de Mayo.



**Figura 65. Tipo de alimentación de la telesecundaria 15 de Mayo.**

El taller tuvo una duración de una 1 hora y 40 minutos en cada grupo, donde se llevaron a cabo diferentes actividades dirigidas a los estudiantes. En primer lugar, se realizó una exposición mediante ayuda de diapositivas del tema “Educación y Cultura Alimentaria de Villa Corzo, Chiapas” que tuvo una duración de 35 minutos.

A continuación se enlistan las diapositivas trabajadas con los estudiantes en el taller:



## FESTIVIDADES

- Según (LAROUSSE, 2006) es el día en que se celebra una fiesta, especialmente la fijada por la iglesia católica para conmemorar un santo o un acontecimiento religioso.
- Revolución Mexicana**
- San Pedro Buenavista**
- Villa Corzo.**

• Feria del pueblo en conmemoración al aniversario de la fundación esta es celebrada del 16 al 22 de noviembre.

• Feria del pueblo en conmemoración a la fundación de la colonia esta es celebrada en los últimos días del mes de diciembre.

• Semana santa.

• Feria del pueblo.



## TRADICIONES

Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural (RAE, 2018).

- COCINA TRADICIONAL**
- COCINERAS TRADICIONALES**
- BEBIDAS TRADICIONALES**
- UTENSILIOS TRADICIONALES**
- INGREDIENTES TRADICIONALES**



## COCINA TRADICIONAL

Detrás de cada platillo hay muchos factores que lo vuelven único o típico de cada lugar, ya sea por sus ingredientes, utensilios, técnicas o procedimientos empleados.

Una cuestión interesante de la comida mexicana es su relación con eventos y tradiciones de la misma cultura mexicana.



## COCINERAS TRADICIONALES

En México las cocineras tradicionales son la columna vertebral de la gastronomía mexicana. No sólo por dedicar su vida al nixtamal y al humo, sino por guardar conocimientos en sus memorias y transformar con sus manos los sabores de su tierra (GARCÍA,2020).

- Consuelo Cruz Calvo**
- Aracely Ramirez Tamayo**
- Lui Grajales**



Figura 66. Diapositivas presentadas durante el taller.

Posteriormente los alumnos degustaron alimentos y bebida típica como tascalate, mistela de nance y cochito horneado que fue acompañado también de una breve explicación para un mejor comprendimiento del tema, en un periodo de 30 minutos.



Figura 67. Alimentos y bebidas degustados en el taller.

Después se hizo una pequeña dinámica utilizando una sopa de letra, en un lapso de 15 minutos que a continuación se presenta:

SOPA DE LETRA

A	A	B	T	R	A	D	I	C	I	O	N	E	S	A	Ñ	Y	W	C	J
G	A	N	A	D	E	R	I	A	G	O	G	F	C	M	Y	E	H	O	Y
R	R	G	G	P	O	Z	O	L	I	G	E	S	W	T	C	A	F	C	V
I	N	M	G	D	F	E	G	C	E	F	E	O	O	L	R	H	M	I	I
C	G	B	E	B	I	D	A	S	Q	L	A	L	G	F	E	N	D	N	L
U	G	V	R	Y	H	T	U	H	I	S	D	L	R	X	D	K	R	E	L
L	Y	G	L	K	N	T	K	A	R	F	C	I	C	U	L	T	U	R	A
T	T	T	Y	E	K	K	R	M	T	A	A	T	A	U	H	Y	H	A	C
U	E	F	M	M	G	F	U	N	G	T	J	A	C	B	E	K	G	S	O
R	U	I	B	Y	N	B	O	H	T	U	V	L	G	N	R	R	G	T	R
A	L	T	Y	O	I	Y	Y	L	U	K	U	P	I	Y	E	Y	G	T	Z
A	Y	J	I	N	T	I	G	V	J	G	I	Y	T	T	N	R	E	Q	O
R	R	G	V	T	A	S	C	A	L	A	T	E	R	H	C	T	U	K	J
W	E	F	U	T	E	N	C	I	L	I	O	S	F	Ñ	I	G	F	H	M
R	C	R	S	C	B	H	U	O	U	F	I	E	S	T	A	S	Ñ	P	Y

1. C\_\_T\_\_A
2. A\_IME\_\_CIÓN
3. \_ILLAC\_RZ\_
4. R\_\_ÓN F\_\_ILESCA
5. B\_\_IDAS
6. PLA\_ILL\_\_
7. \_IE\_\_AS
8. TR\_DI\_IONES
9. H\_RENC\_\_
10. P\_ZO\_
11. \_ASCAL\_\_E
12. \_\_CINE\_AS
13. \_\_ENS\_LIOS
14. G\_NA\_\_RÍA
15. AGR\_CU\_T\_RA

Figura 68. Material de apoyo para el taller, sopa de letras.

Al final se aplicó a los alumnos una encuesta de salida que tuvo una extensión de 20 minutos, para evaluar lo comprendido durante el taller ya continuación se expone:



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS



Grado:                      Grupo:                      Escuela:

1. ¿Te gustaría seguir conservando sus tradiciones y cultura? ¿Por qué?
2. ¿Seguirás manteniendo tu misma alimentación? ¿Por qué?
3. ¿Qué aportarías para conservar las tradiciones del municipio?
4. Menciona lo que te pareció interesante del taller:

**Figura 69. Encuesta de salida.**

De acuerdo con la programación de los talleres y su seguimiento se realizó durante el mes de septiembre de 2022. En la escuela telesecundaria 15 de Mayo de la colonia Primero de Mayo se llevó el primer taller el día 28 de septiembre de 2022 para ambos grupos (primero A y B) teniendo un total de 35 alumnos.



**Figura 70. Telesecundaria 15 de Mayo.**

Los alumnos se mostraron interesados durante todo el taller y mostraron conocimientos base acerca del tema, prestaron atención y disfrutaron los alimentos y bebidas.



**Figura 71. Alumnos de la telesecundaria 15 de Mayo.**



**Figura 72. Exposición de diapositivas ante los alumnos.**

En la secundaria Ignacio Manuel Altamirano de la colonia Revolución Mexicana se llevó a cabo el taller el día 29 de septiembre de 2022 para ambos grupos (tercero A y B) teniendo un total de 51 alumnos. En esta secundaria los alumnos también tienen un conocimiento base acerca de su cultura, tradición y gastronomía típica, pero algo que llama mucho la atención es que a la hora del receso algunas mamás le llevan lunch a sus hijos, mientras que el resto de los estudiantes adquiere su desayuno dentro de la escuela, compran alimentos como quesadillas, tacos y tortas; alimentos que no forman parte de su cultura alimentaria.

También consumen algunas botanas con mucho contenido de grasa o sopas instantáneas que no aportan nada nutritivo a la salud de los estudiantes que consumen este tipo de alimentos, por lo que a la hora de exponer las diapositivas también tocamos este tema para concientizar a los alumnos las consecuencias que tiene el consumir este tipo de alimentos, ya que también se pierde su cultura alimentaria, pero sobre todo afecta su salud.

Al finalizar la exposición los alumnos nos platicaron que tienen interés en consumir más comida y bebida típica de su municipio para conservar así su cultura alimenticia y su salud. También se comprometieron a comer menos alimentos chatarra.



**Figura 73. Alumnos durante la exposición, secundaria Ignacio Manuel Altamirano.**



**Figura 74. Alumnos probando comida y bebida típica, secundaria Ignacio Manuel Altamirano.**

En la Secundaria Técnica N° 7 de la ciudad de Villa Corzo se llevó a cabo el taller el día tres de octubre de 2022 para ambos grupos (segundo D y tercero D) teniendo un total de 55 alumnos.



**Figura 75. Secundaria Técnica N° 7.**

En esta institución los alumnos también demostraron interés durante el taller, participaron y preguntaron sobre las cosas que no entendían. Pero, es importante resaltar que tenían desconocimiento total en algunas bebidas típicas del municipio como el agua de masa o de donde y como se extrae la taberna, lo cual no sucedió en las otras dos escuelas por lo que se les explicó el procedimiento para cubrir sus dudas.



**Figura 76. Explicación de comida y bebida típica por las responsables del proyecto.**

También comentaron que los utensilios tradicionales mencionados durante la exposición los han visto en sus casas, pero que no los usan sino que los tienen como un adorno decorativo para su hogar, excepto cuatro alumnos que mencionaron que en su domicilio si han visto utilizar a sus abuelas comales de barro, molinos u ollas de barro e incluso han visto a sus tíos o abuelos agricultores llevar agua o pozol a la milpa en pumpos.

Se considera que el desconocimiento por parte de los alumnos a ciertos aspectos típicos y tradicionales del municipio se debe a que Villa Corzo ya tiene categoría de ciudad y estos aspectos que forma parte de su cultura ya se han ido perdiendo o han sido modificados por una cultura totalmente distinta.



**Figura 77. Alumnos durante la presentación de diapositivas, secundaria técnica N° 7.**



**Figura 78. Alumnos durante la degustación de platos y bebidas típicas, secundaria técnica N° 7.**

## **PRESERVACIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA Y LA LABOR DE LAS COCINERAS TRADICIONALES**

En esta cuarta y última fase se reconoce que las cocineras tradicionales del municipio de Villa Corzo desempeñan un papel muy valioso ya que ellas son las que conocen más que nadie la cultura alimentaria, tradiciones, creencias y costumbres del municipio y entienden también el cómo han ido evolucionando a lo largo del tiempo y a pesar de todos los cambios que se han presentado siguen utilizando utensilios y técnicas tradicionales para la preparación de platillos y bebidas típicas.

Las cocineras tradicionales juegan un papel fundamental, ya que son las guardianas del conocimiento culinario ancestral. A través de su experiencia y habilidades transmitidas de generación en generación, estas cocineras conservan recetas tradicionales y técnicas de preparación, que de otro modo podrían perderse. Su labor implica no solo cocinar, sino también recolectar ingredientes locales, respetar los ciclos naturales, mantener técnicas de preparación tradicionales y transmitir conocimientos a las nuevas generaciones.

Además, las cocineras tradicionales son portadoras de historias, leyendas y costumbres asociadas con los platos que preparan. A menudo, sus recetas están vinculadas a festividades, rituales y celebraciones comunitarias. Al mantener viva la tradición culinaria, las cocineras tradicionales ayudan a fortalecer el sentido de identidad y pertenencia de una comunidad, al tiempo que fomentan el respeto por la diversidad cultural.

La cultura alimentaria y la labor de las cocineras tradicionales desempeñan un papel crucial en la conservación de las tradiciones culinarias, el patrimonio cultural y la identidad de una comunidad o región. A lo largo de la historia, las cocineras tradicionales han sido las guardianas del conocimiento culinario de generación en generación, preservando recetas, técnicas y sabores únicos. Las cocineras tradicionales de Villa Corzo protegen su cultura alimentaria heredando sus conocimientos culinarios a sus familiares, especialmente a sus hijas y nietas.

Además, muchas de las cocineras tradicionales de este municipio se dedican a la venta de comida ofreciendo platillos típicos que de alguna forma ayudan a mantener el gusto por la comida típica, dejando a un lado los productos procesados o la comida no tradicional. Asimismo, preparan bebidas como tascalate o mistela de nance que de igual modo venden a las personas de la misma comunidad.

## CONCLUSIÓN

Con este trabajo de investigación se logró conocer la cultura alimentaria de la población de Villa Corzo a través de cocineras tradicionales, pobladores y estudiantes de secundaria; con la finalidad de ayudar a proteger su cultura, tradición, conocimiento, creencias y lo más importante su gastronomía; sobre todo enaltecer dicha gastronomía con los estudiantes de nivel secundaria de este mismo municipio.

La aportación de las cocineras tradicionales en este trabajo fue de gran importancia ya que nos brindaron información de antaño como qué es lo que cocinan y por qué razón empezaron a cocinar a tan corta edad, la mayoría de las cocineras inició su trayectoria en la cocina aproximadamente de los 10 años en adelante. Así mismo, mencionaron los utensilios con los que cocinaban anteriormente algunas de ellas y que aún los utiliza, otras cocineras sustituyeron algunos de estos con utensilios más recientes ya que les facilita la preparación de sus alimentos.

Con la información que obtuvimos referente a los alumnos de secundaria pudimos observar que en la actualidad no persiste la misma gastronomía de hace tiempo ya que la mayoría de las nuevas generaciones no cuentan con mucho conocimiento sobre la cocina y las tradiciones del municipio de Villa Corzo.

Es importante referir que en la actualidad existe una gran diferencia entre los platillos que más se consumen y preparan, de donde se obtienen ahora los ingredientes y cuales son los platillos preferidos por la actual población a diferencia de la antigüedad; ya que ahora se hace notar cada vez más que las nuevas generaciones prefieren muchas veces comida rápida o de restaurantes con nuevas tendencias a diferencia de platillos tradicionales de su propio municipio; aunque es valioso comentar que no es perjudicial el conocer y probar nuevas tendencias culinarias sino que al contrario, pero siempre hay que tener en cuenta y no olvidar por completo nuestra propia gastronomía, ya que estaríamos perdiendo nuestro patrimonio gastronómico.

Del mismo modo, al trabajar en los talleres con los alumnos de secundaria se consiguió también influir en ellos para que estén interesados en adquirir por su cuenta conocimientos más a fondo de la gastronomía de su municipio; tomando en cuenta su gastronomía actual, pero centrándose más en su gastronomía antigua y puedan conocer qué utensilios tradicionales se utilizaban anteriormente, la diversidad de platillos y de donde obtenían los ingredientes con los que cocinaban. De esta forma, también podrán comprender mejor su cultura, la cuidaran y siempre estarán al pendiente de ella.

Además, el lograr documentar Semana Santa fue algo muy valioso ya que demuestra cómo la población de un mismo lugar pertenece a distintos círculos sociales, dado a que mantienen diferentes creencias y lo celebran de distinta manera; unos yendo a la iglesia y permaneciendo toda esta semana realizando actividades meramente católicas y otros realizando actividades completamente distintas fuera de la religión católica, como visitar ríos, irse de vacaciones o verlo como tiempo de descanso para estar en casa, pero todos siempre respetan las creencias de los demás, ya que al fin y al cabo todos forman la cultura de Villa Corzo.

## **PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES**

Villa Corzo es un municipio rico en tradiciones y cultura que desafortunadamente con el paso de los años esta cultura se ha ido perdiendo poco a poco, pero gracias a este trabajo de investigación podemos rescatar un poco de dicha cultura, por medio de los talleres pudimos acercarnos a los jóvenes quienes serán en un futuro los encargados de difundir esta información a las nuevas generaciones. Por esa razón, se recomienda a las escuelas secundarias del municipio de Villa Corzo en las que se llevaron a cabo los talleres demostrativos con la finalidad de rescatar la cultura, gastronomía y festividades del municipio que se sigan llevando a cabo este tipo de actividades ya que fue una actividad muy aceptada por parte de los alumnos y mostraron mucho interés.

De igual manera, estos talleres se pueden realizar con las diferentes escuelas del municipio o grupos independientes como son las casas de la cultura o por parte del DIF municipal.

Buscar el apoyo para la reproducción y difusión de trabajos de investigación sobre gastronomía y cocineras tradicionales del municipio de Villa Corzo, Chiapas; para que esta sea reconocida a nivel nacional y que sea mucho más fácil para el público joven conocer y vivir de esta tradición gastronómica.

## REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Aceves Ramírez, A., Bonilla Cazarín, L. R., & Portilla Ruiz, J. (2018). *El Distintivo Ven a Comer fue diseñado por el Instituto para el Fomento a la Calidad Total, A.C.* Guía Distintivo Ven a Comer 2018 ver3105. [Citado Agosto 01, 2022], Disponible en: [https://consulmex.sre.gob.mx/atlantia/images/stories/content/prensa/2018/junio/Guia\\_Distintivo\\_Ven\\_a\\_Comer\\_2018.pdf](https://consulmex.sre.gob.mx/atlantia/images/stories/content/prensa/2018/junio/Guia_Distintivo_Ven_a_Comer_2018.pdf)
- Alvarez-Gayou Jurgenson, J. L. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa: Fundamentos y metodología* (1ª edición). Paidós México. <http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/como-hacer-investigacion-cualitativa.pdf>
- Arias Gonzáles, J. L., & Covinos Gallardo, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación* (1ª ed.). ENFOQUES CONSULTING EIRL. [https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26022w/Arias\\_S2.pdf](https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26022w/Arias_S2.pdf)
- Ariel. (2019, 3 de agosto). *Espectacular cierre de la Expo Feria Carnaval Villacorzo 2019* | VillaFlores.Com.MX. [citado junio 26, 2022]. Disponible en: <https://www.villaflores.com.mx/public/index.php/fraylesca/2019-03-08-espectacular-cierre-de-la-expo-feria-carnaval-villacorzo-2019>
- Aroche, K. (2021, Julio 8). *Receta para hacer caldo de chipilín guatemalteco*. Aprende Guatemala.com. [Citado Junio 27, 2022], Disponible en: <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-hacer-caldo-chipilin-guatemalteco/>

Campo, A. (2015). *Cómo planificar un taller*. Proyecto 18\_09.pdf. [Citado mayo 22,2022].

Disponible en:

[https://bideoak2.euskadi.eus/debates/elkarlan2016/Proyecto\\_18\\_09.pdf](https://bideoak2.euskadi.eus/debates/elkarlan2016/Proyecto_18_09.pdf)

Candelo R, C., Ortiz R, G. A., & Unger, B. (2003). *HACER TALLERES, Una guía práctica para capacitadores*. DOCPLAYER. [Citado mayo 22, 2022]. Disponible en:

[https://bideoak2.euskadi.eus/debates/elkarlan2016/Proyecto\\_18\\_09.pdf](https://bideoak2.euskadi.eus/debates/elkarlan2016/Proyecto_18_09.pdf)

Chablis Palenque Hotel. (2017, abril 10). *Conoce la bebida tradicional y ancestral de Palenque: "Coyol"*. Blogger. [Citado julio 25, 2022], Disponible en:

<http://chablihotel.blogspot.com/2017/04/conoce-la-bebida-tradicional-y.html>

Capolavora. (2022). *Cántaro de panadero*. *capolavoro.es*. [Citado June 27, 2023], Disponible en:

[https://capolavoro.es/epages/eb8473.sf/es\\_ES/?ObjectPath=/Shops/eb8473/Products/112141239](https://capolavoro.es/epages/eb8473.sf/es_ES/?ObjectPath=/Shops/eb8473/Products/112141239)

Compendio de información geográfica municipal, Villa Corzo. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)*. [citado junio 26, 2022]. Disponible en:

[https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos\\_geograficos/07/07107.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/07/07107.pdf)

Cuarto Poder.(2019, Marzo 4). Inaugura la Expo Feria Carnaval de Villa Corzo. Cuarto Poder <https://www.cuartopoder.mx/chiapas/inaugura-la-expo-feria-carnaval-de-villa-corzo/277914>

Dávila Torres, J., González Izquierdo, J., & Barrera Cruz, A. (2014). *Panorama de la obesidad en México*. Revista médica Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). [Citado Junio 27, 2022]. Disponible en:

[http://revistamedica.imss.gob.mx/editorial/index.php/revista\\_medica/article/viewFile/21/54](http://revistamedica.imss.gob.mx/editorial/index.php/revista_medica/article/viewFile/21/54)

Diario de Chiapas. (2021, 6 de noviembre). Arranca torneo de basquetbol en Villa Corzo. *Diario de Chiapas*. <https://diariodechiapas.com/ultima-hora/arranca-torneo-de-basquetbol-en-villacorzo/>

Diario de Chiapas. (2022, 13 de febrero) Coronan a Reina de Villacorzo. *Diario de Chiapas*. <https://diariodechiapas.com/region/coronan-a-reina-de-villacorzo/>

Educación y aprendizaje. (2018). *Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)*. [citado junio 26, 2022]. Disponible en:

<https://www.unicef.org/mexico/educaci%C3%B3n-y-aprendizaje>

Figueroa, L. (2021, noviembre 10). *Receta para hacer caldo de macuy*. Guatemala.com. [Citado junio 27, 2022], Disponible en: <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-caldo-de-macuy/>

García Castillejos, P. (2020, Marzo 03). *Cocineras tradicionales: en las mujeres vive la gastronomía mexicana. Animal gourmet*. [Citado Agosto 01, 2022], Disponible en: <https://www.animalgourmet.com/2020/03/03/compendio-cocineras-tradicionales/>

García Cuetos, M.a Pilar *El patrimonio cultural : conceptos básicos* / M.<sup>a</sup> Pilar García Cuetos. — Zaragoza : Prensas Universitarias de Zaragoza, 2011 175 p. : il. ; 23 cm. — (Textos docentes ; 207) ISBN

978-84-15274-56-8

Gente Nayarit. (2019, Diciembre 17). "El pajarete" una bebida que es toda una tradición mexicana. *Gente Nayarit*. [Citado julio 25, 2022], Disponible en: <https://gentenayarit.com/2019/12/17/el-pajarete-una-bebida-que-es-toda-una-tradicion-mexicana/>

Guevara Hernandez, F. (2008). *Ubicación geográfica de los municipios Villa Corzo y Villaflores*. ResearchGate. [Citado junio 23, 2022]. Disponible en: [https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Ubicacion-geografica-de-los-municipios-Villa-Corzo-y-Villaflores-Figure-1\\_fig1\\_326522850](https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Ubicacion-geografica-de-los-municipios-Villa-Corzo-y-Villaflores-Figure-1_fig1_326522850)

Gobierno de México. (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020 - Cuestionario Básico*. México. [citado junio 26, 2022]. Disponible en: <https://datamexico.org/es/profile/geo/villa-corzo?redirect=true#population-and-housing>

León, A. (2007). *Qué es la educación*. *Educere*. [citado junio 26, 2022]. Disponible en:

[http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-49102007000400003](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-49102007000400003)

Mi Revo Mexicana (2017, 23 de noviembre ). *Desfile tradicional en Revolución Mexicana* [Publicación]. Facebook

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=1085543324915691&set=pcb.1085543718248985>

Mi Revo Mexicana (2017, 11 de noviembre). *Paseo de la Virgen de Santa Cecilia* [Publicación]. Facebook

<https://www.facebook.com/photo?fbid=1078162455653778&set=pcb.1078162548987102>

Nava, D. (2022, Abril 16). *Galería: Preside arzobispo la vigilia pascual en Catedral*. El Diario. <https://www.eldiariodechihuahua.mx/local/galeria-preside-arzobispo-la-vigilia-pascual-en-catedral-20220416-1920655.html>

Noticias Zona Crítica. (2019, 3 de marzo). Inauguran expo feria y Carnaval en Villa Corzo. *Noticias Zona Crítica*. <https://zcnoticias.com/2019/03/03/inaugura-sagyp-expoferia-carnaval-villa-corzo/>

Montano, J. (2022, Diciembre 15). *Palo Encebado*. Liferder. <https://www.liferder.com/palo-encebado/>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, Patrimonio cultural e inmaterial). (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial. [Citado julio 30, 2022], disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Otzen, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *SciELO*, 35 (1). [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-95022017000100037&script=sci\\_arttext](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-95022017000100037&script=sci_arttext)

Pérez Porto, J., Gardey, A. (24 de marzo de 2010). Tradición - *Qué es, ejemplos, definición y concepto*. *Definicion.de*. Última actualización el 27 de mayo de 2021. [Citado junio 26, 2023]. Disponible en: <https://definicion.de/tradicion/>

Programa regional de desarrollo. (s.f). *Hacienda Chiapas*. [citado junio 26, 2022]. Disponible en: <http://www.haciendachiapas.gob.mx/planeacion/Informacion/Desarrollo-Regional/prog-regionales/FRAYLESCA.pdf>

Quadratín Oaxaca. (2019, Noviembre 17). *Importancia de la herencia cultural para una nación*. Quadratín Oaxaca. [Citado Junio 26, 2022]. Disponible en: <https://oaxaca.quadratin.com.mx/importancia-de-la-herencia-cultural-para-una-nacion/>

Ramírez González, A., & Lerma, N. (2016, enero 29). *Gastronomía Mexicana, una cultura para el desarrollo turístico*. Libro-GASTRONOMIA.pdf. [Citado junio 26, 2022]. Disponible en: <https://tecnocientifica.com.mx/libros/libro-GASTRONOMIA.pdf>

Real Academia Española (RAE). (2022). *Costumbre*. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA RAE. [Citado julio 13, 2022], Disponible en: <https://dle.rae.es/costumbre>

Reyna Fraylescana (2021, 27 de noviembre). *Marimba Orquesta Reyna Fraylescana* [Publicación]. Facebook  
<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=320110846740586&set=pb.100062250200037.-2207520000.&type=3>

Rojo Leyva, V. M., Reyes Utrera, J. L., & González Márquez, S. L. (2022). *Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas de México. Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas de México*. [Citado julio 25, 2022], Disponible en: <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/758128/Libro-Bebidas-tradicionales-de-los-pueblos-indigenas-INPI.pdf>

Rojo, J. (2028). *Bosque de Niebla, una locación en Chiapas con mayor diversidad de fauna y flora*. Topadventure.com. [Citado julio 30, 2022], Disponible en: <https://topadventure.com/ecoturismo/Bosque-de-Niebla-una-locacion-en-Chiapas-con-mayor-diversidad-de-fauna-y-flora-20230312-0007.html>

Ruiz Anderson, R. (2023, Marzo 2). ¿Qué es el Domingo de Ramos y por qué se celebra? *El confidencial*. [https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2023-04-02/que-es-domingo-de-ramos-por-que-se-celebra\\_3602270/](https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2023-04-02/que-es-domingo-de-ramos-por-que-se-celebra_3602270/)

Saldaña Arroyo, O. (2012). *Relato de la colonia Revolución Mexicana* (segunda ed.). @unicach.mx. <https://docplayer.es/123440341-Relato-de-la-colonia-revolucion-mexicana-octavio-saldana-arroyo.html>

San Pedro Buenavista < San Piter > (2022, Septiembre 28). *Parque central de San Pedro Buenavista* [Publicación]. Facebook [https://www.facebook.com/photo/?fbid=454114593419565&set=a.454114553419569&locale=cs\\_CZ](https://www.facebook.com/photo/?fbid=454114593419565&set=a.454114553419569&locale=cs_CZ)

Tecpatán en una foto. (2019, 2 de junio). Dulces tradicionales de coletto. [Publicación]. Facebook. <https://www.facebook.com/tecpatanoficial/photos/a.2304461659803765/2335977243318873/?type=3>

Vallés, Tere. 2022. *La Semana Santa*. Catholic.net. [Citado el: 24 de abril de 2022.] Disponible en: <https://es.catholic.net/op/articulos/18297/la-semana-santa.html#modal>.

Viva San Pedro Buenavista (2018, 31 de diciembre). *Historia del palo encebado* [Publicación]. Facebook <https://www.facebook.com/232373070760319/posts/276837076313918/>

# ANEXOS

## ANEXO 1



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS



-¿Qué actividades culturales, religiosas o sociales realiza los días de semana Santa?

Asisto a la iglesia con mi familia. El jueves santo se realiza el lavatorio de los pies, el viernes santo el viacrucis, la celebración de la pasión y el rosario de pesame, también la marcha de Silencio. El sábado la celebración de la resurrección al igual que el domingo

-Cuándo llega al río ¿Qué alimentos consume y con quién llega?

En semana santa no asisto, pues guardo el respeto que marca la Santa Iglesia Católica

-¿Existe alguna bebida típica acostumbrada en Semana Santa?

Desconozco

-¿Qué es lo que más le gusta de la Semana Santa?

Acercarme más a la iglesia y meditar el acontecimiento de la muerte y resurrección de Jesús.

-¿Qué tan importante es para ti y/o su familia la Semana Santa?, ¿Señale el por qué?

Muy importante, porque recordamos la pasión de Nuestro Señor Jesucristo

-¿Anteriormente en Semana Santa se realizaban las mismas actividades que ahora?, ¿Qué ha cambiado?

Debido a la Pandemia las actividades en la iglesia se suspendieron, y este es el año en que se retoman las actividades.

## ANEXO 2



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS



PREGUNTAS A POBLADORES DE LA COLONIA SAN PEDRO BUENAVISTA (FESTIVIDAD SEMANA SANTA)

-¿Qué festividades conoce?

- \* Día de reyes
- \* ~~los~~ juegos de la playa y montada de Judíos
- \* el palo ensevado
- \* feria de fin de año

-¿Cuál es la festividad que considera más importante?, ¿Describe el porqué?

- \* la feria de fin de año
- es un momento donde la familia se reunen, y conviven juntos

-¿Quiénes participan en estas festividades?

- Junta de festejo y por los diferentes barrios se juntan, vecinos y familiar a despedir el año y recibir el año nuevo

-En los días de semana santa, ¿cuál es su alimentación?

- pescado, pollo
- botanas
- frutas.
- refrescos en botellados y aguas naturales.

-¿Cuáles son los lugares que visita en Semana Santa?

- lugar donde se hace los juegos deportivos. y la montada de Judíos.
- río o lugares frescos donde podamos bañar.

### ANEXO 3

No	Alumnos de 3D Secundaria Técnica No 7
1	Alfaro Ruiz Andrea Esmeralda
2	Álvarez Vázquez Jorge Alexander
3	Arroyo Sánchez Frida Guadalupe
4	Arrollo Silva Mari Feldi
5	Castañón Cruz Gerardo Samuel
6	Castillejos Gamboa Mia Ivonne
7	Córdova Marina Iris Yamili
8	Cruz Santiago Natalia Gabriela
9	Cuesta Núñez Jesús Alejandro
10	Culebro Arroyo Luis Alfredo
11	Espinoza González Fátima Guadalupe
12	Grajales Ramírez Emily Guadalupe
13	Hernández Pereyra Sherly Dominic
14	José Gumeta Quetzali Anali
15	José López Manuel Enrique
16	López López Mariela Del Carmen
17	Mendoza Farrera Rosa Isela
18	Montoya Ruiz Adalí

19	Nucamendi Saldaña Ana Karen
20	Pérez Martínez María Esmeralda
21	Pérez Pinacho Erick Gustavo
22	Ramírez Jiménez Yoselin
23	Ramírez Ruiz Swetia Rachel
24	Ramos López Belen
25	Ruiz Estudillo Rusbel De Jesús
26	Ruiz Luna Dilmay Del Rosario
27	Ruiz Muñoa Valeria Del Rosio
28	Ruiz Vicente Mayra Liseth
29	Torre González Beder De Jesús
30	Vázquez Castillejos Alexandra Yobeth

No	Alumnos de 2D Secundaria Técnica No 7
1	Albores Islas Rosa Fernanda
2	Champo González América Yareli
3	De La Cruz Conde Lucero
4	Domínguez Santiago Alejandro
5	Estrada Arroyo Claudia Azucena

6	Estrada Pérez Alondra
7	Gómez Pérez Alexia Poleth
8	Grajales Pérez Brayan Alberto
9	Hernández Estrada Mia Guadalupe
10	Hernández Nucamendi MariJose
11	López Hernández Dannia Yuseli
12	Monzón Ruiz Nahomi De Jesús
13	Muña Villafuerte Rodrigo
14	Pérez Farrera Arely
15	Ramírez Saldaña Naomi Del Rosario
16	Rasgado Fernández María Fernanda
17	Reyes Teco Esmeralda
18	Salazar García Fabio Cesar
19	Serrano Arce Fernando Ulises
20	Teco Bowen Leny
21	Torres Urbina Evelyn Guadalupe
22	Tovar López Alejandra Guadalupe
23	Urbietta Solís Ramon Adrián
24	Vázquez Jiménez Careb

25	Velasco Marroquín Alexa
----	-------------------------

No	Alumnos de 3B Secundaria Ignacio Manuel Altamirano
1	Aguilar Ventura Mariana
2	Aguilar Ventura Silvana
3	Álvarez Maldonado Yacziris Guadalupe
4	Castillo Orduña Nahomy Monserrath
5	Contreras Flores Sheyla Belen
6	Díaz Gómez Roberto Carlos
7	Díaz Vázquez Belinda Guadalupe
8	García Abarca Yuridia Elizabeth
9	García Sánchez Eduardo
10	Gordillo Espinosa Dorian Fabricio
11	Gordillo Nanduca Fernando De Jesús
12	López Hernández Mareli
13	Luis Fernando López Hernández
14	Luna Morales Brayan Uriel
15	Magdaleno Nanduca Paola Elizabeth
16	Montesinos Hernández Luis Antonio

17	Orantes Cruz Jihad
18	Pérez Gómez Helen Arleth
19	Pérez Rodas Aldrin De Jesús
20	Rincón Vázquez Luis Fernando
21	Rodrigo Antonio Sandoval Acuña
22	Urbina López Perla Lizeth
23	Vásquez Mayen Jhoan Deonel
24	Vázquez De La Cruz Luis Ramiro
25	Ventura Cruz Gadiel Antonio
26	Ventura González Sergio De Jesús

No	Alumnos de 3A Secundaria Ignacio Manuel Altamirano
1	Acuña Magdaleno Mauricio
2	Álvarez De La Cruz Alan Kaleth
3	Cruz Cruz Jimena Del Carmen
4	Cruz Morales Alixadara
5	Estudillo Velasco Ana Carolina
6	Estudillo Villagomez Diego De Jesús
7	Flores Rueda Carlos Eduar

8	Gordillo Ventura Eleaneth
9	Hernández Puc Azalia Monserrath
10	Lara Vázquez Harli Yandel
11	López Estudillo Luis Ángel
12	Marina Saucedo Sahory Joselin
13	Mendoza Betanzos Ángel Rigoberto
14	Molina Gómez Christopher
15	Molina Pereyra Ivanna
16	Moreno Ventura Keisi
17	Ortiz Pérez Eduardo Antonio
18	Rodas Vázquez Abimeleth
19	Ruiz Madrigal Ricardo
20	Ruiz Pérez Marinthia Giselle
21	Vázquez Alegría Diego Alfonso
22	Vázquez Hernández Karol Monerrath
23	Vázquez Padilla Jhonatan Antonio
24	Vázquez Sánchez Alondra Isabel
25	Velasco Arce Fernando

No	Alumnos de 1A Telesecundaria 15 De Mayo
1	Cruz Hernández Alondra
2	Cruz Ramos Lidia Cristel
3	Durante Penagos Estefani Paulina
4	Estrada García Jhorlin Genoveva
5	González González Yoselin Cristel
6	González Melchor Yoseli Jhoana
7	López Cruz David Alejandro
8	Martínez Cruz Gladiola
9	Martínez Sol Diego Alejandro
10	Martínez Pascasio Romina Cristal
11	Pérez Macal Víctor Hugo
12	Ramos Macal Thaily Camila
13	Roblero Hernández Julio cesar
14	Rodríguez Morales Heydi Paulina
15	Vargas Guillen Helen

No	Alumnos de 1B Telesecundaria 15 De Mayo
1	Albores González Diego

2	Alvarado Hernández Isabela
3	Arguello Ruiz Joshua
4	Espinosa Sandoval Vanessa Yamileth
5	Gamboa Ruiz Matías
6	Hernández Cruz Carlos Mario
7	Hernández López José Alfredo
8	Jiménez Martínez Viviana Cristal
9	Lázaro Macal Carlos Jesús
10	Macal Hernández Dulce Cristal
11	Martínez Hernández Adriana Pauleth
12	Pérez Morales Perla Sofia
13	Pérez Santiago Yahir
14	Saldaña López Rubisai
15	Sánchez Hernández vallored
16	Sandoval Mazariegos Emely Alejandra
17	Santos Sánchez Becker De Jesús
18	Trujillo Hernández Samuel Eduardo
19	Vázquez Aquino Ana Victoria
20	Ventura Rodríguez Ángel Caleb

