

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TESIS PROFESIONAL

LA MIGRACIÓN Y SU IMPACTO EN LA
GASTRONOMÍA DE TAPACHULA

PARA OBTENER EL TÍTULO EN:

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

NÉMESIS CALLIORE ORTIZ RIVERA

DIRECTOR DE TESIS

DR. MARCOS GABRIEL MOLINA LÓPEZ

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE, 2023



AGRADECIMIENTOS

La culminación de la presente tesis representa el esfuerzo, dedicación y apoyo brindado por un grupo especial de personas a quienes agradezco infinitamente. Primeramente, agradezco al Dr. Marcos Gabriel Molina López, director de esta tesis, por brindarme la orientación necesaria durante las diferentes etapas del proyecto; su conocimiento, así como experiencia en la materia, resulto indispensable en la elaboración oportuna de esta investigación. Así mismo, le agradezco a la Dra. Tlayuhua Rodríguez García y a la Mtra. Paulina Ayvar Ramos por sus observaciones y comentarios aportados en el mejoramiento de este trabajo.

A MI HERMANA ALEPH:

Agradezco a mi hermana que me acompañó durante todas las noches de desvelo, me apoyo, escucho mi redacción y me dio café para no quedarme dormida, así mismo por estar siempre conmigo y apoyarme en mis malos momentos durante toda mi vida y ser no solo mi hermana si no también mi confidente y mi persona, con quien me siento segura y tengo mucha seguridad de hablar y de ser yo misma.

A MI HERMANA ETHA:

Porque a pesar de no encontrarse en Chiapas, estuvo para escucharme y apoyarme, siempre tuvo fe en que lo lograría y tuvo toda su confianza en mí y por ser un gran apoyo durante mi crecimiento y cuidarme de las cosas que me lastimaban.

A MI MADRE:

Le agradezco por la vida que me dio, por enseñarme no rendirme y por enseñarme a que puedo hacer cualquier cosa yo sola, así como por todo su apoyo durante mi carrera y en todo durante mi vida, por darlo todo por mí y mis hermanas y por presionarme para ser la mejor.

A MI PADRE:

Agradezco el que me enseñara el cómo valerme por mi misma, a hacer las cosas sola y el no depender de nadie, a ser auto suficiente y el no esperar nada de nadie, para no ser herida en el futuro y protegerme y por haberme querido y por tomar responsabilidad por mí y por mis hermanas por amor.

A MIS MEJORES AMIGAS (YESI Y PAULINA):

Agradezco el que estuvieran para mí durante todos estos años, por apoyarme en mi carrera, así mismo como incentivar mis decisiones y confortarme en mis malos momentos por no juzgar mi forma de ser y por tratarme como parte de su familia.



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 27 de octubre de 2023

C. Némesis Calliore Ortiz Rivera

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
La migración y su impacto en la gastronomía de Tapachula

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

Mtra. Paulina Ayvar Ramos

Mtra. Tlayuhua Rodríguez García

Dr. Marcos Gabriel Molina López



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

(Handwritten signatures in blue ink)

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN.....	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
OBJETIVOS.....	5
MARCO TEÓRICO	6
HISTORIA DE TAPACHULA DE CÓRDOVA Y ORDOÑEZ.....	6
LOCALIZACIÓN.....	7
FLORA Y FAUNA DE TAPACHULA	8
FLORA	8
FAUNA.....	13
PATRIMONIO CULTURAL	24
CULTURA.....	27
PLURICULTURALIDAD	28
CULTURA ALIMENTARIA	28
TRADICIÓN.....	29
GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	30
GASTRONOMÍA DE TAPACHULA.....	30
MIGRACIÓN	31
LA MIGRACIÓN DE RECREO	33
LAS MIGRACIONES POR NECESIDAD Y POR OBLIGACIÓN.....	33
MIGRACIÓN Y SU INFLUENCIA EN LAS EMOCIONES DE LAS PERSONAS.....	34
NOSTALGIA	35
NOSTALGIA EN EL ÁMBITO MIGRATORIO	35
PRIMERA VEZ PARA LA NOSTALGIA: LA CIUDAD	36
NOSTALGIA EN LA ALIMENTACIÓN	37
NATURALEZA PSICOLÓGICA DE LOS RECUERDOS DE LA COMIDA	37
METODOLOGÍA	38
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	38
POBLACIÓN.....	38

MUESTRA	38
MUESTREO	38
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	39
DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR	39
ANÁLISIS ESTADÍSTICO	40
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	40
TIPOS DE MIGRACIÓN EN TAPACHULA	42
MIGRACIÓN GUATEMALTECA EN TAPACHULA.....	44
MIGRACIÓN CHINA EN TAPACHULA.....	44
INFLUENCIA DE LA MIGRACIÓN CHINA EN TAPACHULA	46
MIGRACIÓN ALEMANA EN TAPACHULA.....	47
INFLUENCIA DE LA MIGRACIÓN ALEMANA EN TAPACHULA.....	48
MIGRACIÓN HONDUREÑA EN TAPACHULA.....	48
RECETARIO	71
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	80
CONCLUSIONES	90
PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES	92

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. localización de Tapachula	7
Figura 2. árbol de amate	8
Figura 3. árbol de anona	8
Figura 4. árbol de pan	9
Figura 5. árbol de café.	9
Figura 6. Palmera de coyol	9
Figura 7. flor de Cuchunuc	10
Figura 8. Guanábana.....	10
Figura 9. Mango ataulfo	11
Figura 10. Manzanilla.....	11
Figura 11. Nanche	11
Figura 12. naranja	11
Figura 13. Pomarrosa.....	12
Figura 14. Romerillo	12
Figura 15. Zapote.....	12
Figura 16. Mazacuata	13
Figura 17. Caimán	14
Figura 18. Cocodrilo de río	14
Figura 19. Iguana de ribera.....	15
Figura 20. Tortuga casquito.....	15
Figura 21. Tortuga parlama	16
Figura 22. tortuga laúd	16
Figura 23. tortuga prieta	16
Figura 24. Gallareta	17
Figura 25. Garza espátula	17
Figura 26. Gavilán caracolero	18
Figura 27. Águila pescadora.....	18
Figura 28. Jaguar	19
Figura 29. Ocelote	19
Figura 30. Mono araña	20
Figura 31. Venado cola blanca	20

Figura 32. Camarón café	21
Figura 33. Camarón blanco	21
Figura 34. Camarón azul	21
Figura 35. Camarón rojo.....	22
Figura 36. Peje lagarto.....	22
Figura 37. Bagre	23
Figura 38. Jurel	23
Figura 39. Robalo	23
Figura 40: Palacio de bellas artes	24
Figura 41: Zona arqueológica de chinkultic	25
figura 42: El David y el águila republicana del hemiciclo a Juárez	25
Figura 43: Industria heritage en Perú	25
Figura 44: Cañón del sumidero	26
Figura 45. Arroz	50
Figura 46. Carambola	51
Figura 47. Lichi	51
Figura 48. Limón	52
Figura 49. Limón mandarina	52
Figura 50. Nuez de la india.....	53
Figura 51. Rambután	53
Figura 52. Soya.....	54
Figura 53. Café	54
Figura 54. Ajonjoli	55
Figura 55. Sopa de chipilín con bolita.....	59
Figura 56. Moronga	59
Figura 57. Salpicón de res	59
Figura 58. Arroz con flor de calabaza	60
Figura 60. Pescado en chumul.....	60
Figura 61. Cochito horneado	61
Figura 62. Empanadas de plátano.....	61
Figura 63. Kishtan en mole.....	61
Figura 64 Cerdo con chipilín.....	62
Figura 65. Cucaracha de mar al mojo de ajo	62
Figura 66. Dulce de plátano.....	62

Figura 68. Pan de manteca.....	63
Figura 69. Dulce de coyol	63
Figura 70. Chocolate	64
Figura 72. Tizte o Tascalate	65
Figura 73 Pulunche.....	65
Figura 74. Taberna de coyol.....	65
Figura 75. Atole de masa o de granillo.....	66
Figura 76. Atole de pinole	66
Figura 77. Zapuyul o Josh	66
Figura 78. Chicha	67
Figura 79. Tamal de iguana	67
Figura 80. Tamal de masa colada	67
Figura 81. Tamal verde de masa colada	68
Figura 82. Tamal de hoja de mumú.....	68
Figura 83. Tamal de chipilín con camarón seco.....	69
Figura 84. Tamal de toro pinto	69
Figura 85. Tamal de venado con pulique	69
Figura 86. Pollo con tajada.....	72
Figura 87. Pepián guatemalteco	74
Figura 88. Caldo de camaron y chipilín	76
Figura 89. Atol de haba	77
Figura 90. Carne ahumada.....	79

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Cronología de hechos históricos en Tapachula	6
Tabla 2. Flora de Tapachula, Chiapas	8
Tabla 3. Reptiles de Tapachula.....	13
Tabla 4. Aves de Tapachula	17
Tabla 5. Mamíferos de Tapachula.	19
Tabla 6. Especies acuáticas de la región.....	21
Tabla 7. Especies acuáticas en extinción de Tapachula.	22
Tabla 8. Peces de la región de Tapachula.....	23
Tabla 9. Tipos de patrimonio tangible.....	24
Tabla 10. Tipos de patrimonio intangible.....	26
Tabla 11. Especies traídas por la migración a Tapachula.....	50
Tabla 12. Estadísticas de exportación en Tapachula	56
tabla 13. Destino de la producción	56
Tabla 14. Entradas típicas de Tapachula	59
Tabla 15.- Platos fuertes típicos de Tapachula.....	60
Tabla 16. Dulces típicos de Tapachula.....	62
Tabla 17. Bebidas típicas de Tapachula	64
Tabla 18. Tamales típicos de Tapachula	67

ÍNDICE DE GRAFICAS

Grafica 1. Grafica de las principales causas de la migración	34
Grafica 2. Culturas con mayor influencia en Tapachula	41
Grafica 3. Como consideran los habitantes de Tapachula la influencia extranjera en la gastronomía	49
Grafica 4. Grafica de especies traídas a Tapachula	57
Grafica 5. Grafica de identificación de especies extranjeras.....	59

INTRODUCCIÓN

La presente investigación aborda la influencia que ha tenido la migración, a lo largo de la historia, en la gastronomía del municipio de Tapachula de Córdova y Ordoñez, Chiapas, que por razones de investigación se le hace referencia al municipio solamente como Tapachula.

De acuerdo con la secretaria de turismo del estado de Chiapas, Tapachula es la segunda ciudad en importancia en el estado de Chiapas, se encuentra ubicada a escasos treinta kilómetros de la frontera con Guatemala, puerta de entrada a Centroamérica, lo que le da mucho realce no solo en el estado sino a nivel nacional. Desde tiempos remotos, se ha observado que las primeras llegadas de migrantes a Tapachula causaron grandes cambios en diversos sectores del municipio ampliando en gran medida su riqueza cultural, Tapachula se ha visto influenciado por diversos países y en consecuencia ha ido adaptando su gastronomías así como sus festividades esto aplicando tanto a los extranjeros como los locales, es decir, “Mexicanizan” (Secretaria de Turismo , 2020).

Debido a la gran cantidad de migrantes chinos que llegaron como mano de obra barata a Tapachula la cocina del municipio tiene una fuerte influencia oriental., asimismo de la cultura alemana quienes se abocaron a la explotación de la tierra en la producción del café, quienes actualmente administran las cafetaleras más grandes de Tapachula, todo esto ha enriquecido en gran medida la cultura del municipio y a la vez le ha costado hasta cierto punto, identidad pues de igual manera se ha adaptado a gustos diferentes.

En el presente escrito, se habla primordialmente de las gastronomías con más influencia en el municipio de Tapachula, tales como algunas de Centroamérica las cuales se habla primordialmente de Guatemala, Honduras, y algunas provenientes del oriente como es China y del occidente como Alemania, sin embargo, derivado de esto, también se incluye un apartado con un recetario que contiene las principales recetas que fueron adaptadas y adoptadas de manera cultural por estas migraciones así también aquellas recetas que utilizan ingredientes de la zona y fueron creadas en Tapachula, de igual forma en este escrito se da a conocer la gastronomía

Mexicanizar: Este es un término coloquial que hace referencia a tomar los rasgos de la cultura y costumbres mexicanas (Española, 2010)

Tradicional de Tapachula, así mismo se escriben algunas de las festividades extranjeras que pasaron a ser parte de las del municipio, al igual que algunos de los estilos de cocina y utensilios de la misma y su descripción dando a conocer la forma en la que influyeron en la cultura y tradiciones de Tapachula, de manera superficial documenta algunos de los ingredientes que se introdujeron tanto en la comida, en la agricultura y en la economía del municipio.

JUSTIFICACIÓN

Esta investigación nace de la inquietud de determinar la importancia de la gastronomía de Tapachula, así como de la inquietud por conocer la variedad de platillos que tiene este municipio y de aquellos que fueron adoptados por parte de las incursiones migratorias más significativas en el municipio como la China, algunos países de Centroamérica especialmente Guatemala y Honduras y la gastronomía alemana la cual tuvo influencia con la aportación del grano del cafeto, más concretamente en la degustación el aromático producto debido a las múltiples técnicas de cultivo y mantenimiento y a los injertos nuevos que produjeron en la zona .

Conocida localmente como la "perla del Soconusco", la ciudad mexicana de Tapachula está situada en la región del Soconusco en la costa sur de Chiapas, este municipio siempre ha contado con una gastronomía muy variada tanto en platillos como en ingredientes, explotando los sabores y texturas que nos provee el mar con su gran variedad de mariscos tales como la tilapia, huachinango, camarones, entre otros y la tierra con su magnífico café, cacao y la gran variedad de fauna comestible con la que cuenta . (Turismo, 2014)

Chiapas es un estado muy rico en cultura, fiestas y tradiciones; por ello, su gastronomía también es muy rica. Como muestra de ello, tenemos una gran variedad de platos típicos con una gran cantidad de olores, sabores y formas que se pueden disfrutar en sus diversos pueblos. Desde siempre la migración ha estado presente en Tapachula con la constante influencia de Guatemala como país vecino. Esto dio pie a que existieran platillos que comparten en ambos territorios; además del hecho de encontrarse cerca de un puerto fronterizo lo cual ha permitido que este influenciada por múltiples países a lo largo de su historia. Lo anterior cambio por la llegada masiva de chinos en el siglo XVI, la cual fue causado por el deseo de encontrar mano de obra barata para el ferrocarril Panamericano. Así también la posterior llegada de los alemanes que huían de las amenazas nazis durante la Segunda Guerra mundial, los cuales se enfocaron en las fincas cafetaleras y en la producción de café, a su vez su descendencia han ido cambiando las costumbres de Tapachula como por ejemplo el año nuevo chino y el carnaval el cual es recordado por su representativa danza del dragón chino; debido a la necesidad de querer preservar sus costumbres alimenticias y culturales fueron adaptándolas con ingredientes de la región y popularizándolas, de esta manera enriqueciendo la cultura y gastronomía de la región y al mismo tiempo adoptándola.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Tapachula posee una amplia tradición gastronómica, esto, en gran medida producto de la fusión cultural de múltiples países debido a las continuas migraciones que han sucedido a lo largo de su historia, todo esto debido a que es la puerta de entrada al sur de México de miles de extranjeros cada año, los cuales viajan buscando un mejor futuro, algunos de los cuales deciden quedarse y residir en el municipio debido a la enorme diversidad y belleza de este municipio. Los sabores y formas de los productos de la tierra y el mar están presentes, la que hace que tenga una variedad asombrosa de platillos.

Actualmente, esto es parte del objeto de estudio el cual se centra en “el impacto de la Migración en la gastronomía de Tapachula” debido a que sin que notemos el cambio a simple vista estos afectan a la manera, forma y el cómo nos alimentamos, a la gastronomía ya que la enriquece debido a la integración de nuevos ingredientes. Así mismo se presenta una desculturización gastronómica al mismo que una pluriculturalización de la misma.

Debido a lo anterior, actualmente existe una adopción de recetas extranjeras que se han regionalizando y a su vez han transformado las recetas locales, todo esto no sólo afecta a los platillos sino también a algunas de las técnicas para preparar alimentos, las festividades de Tapachula y los cultivos nativos tradicionales los cuales se han visto marginados por la cultura alimentaria que han ido trayendo los nuevos residentes extranjeros, debido a lo anterior nos preguntamos ¿cómo la migración afecta a la gastronomía de Tapachula?, ¿Cuál es su alimentación en general? y ¿cómo esta podría seguir afectando en el futuro al municipio?

Con pluriculturalidad entendemos que significa que se encuentran presentes 2 o más culturas en el territorio y que las cuales se interrelacionan (Borboa-Trasviña, 2006)

OBJETIVOS

GENERAL

-Documentar la influencia que los movimientos migratorios de los años 1824-1950 que han tenido influencia sobre la gastronomía de Tapachula, Chiapas.

ESPECÍFICOS

- Identificar las migraciones que tuvieron mayor impacto en la gastronomía de Tapachula.
- Documentar las diferentes adaptaciones de la gastronomía de Tapachula con base en las diversas incursiones migratorias.
- Enlistar los ingredientes importados por las migraciones extranjeras asentadas en Tapachula y que fueron adoptados por la gastronomía local.
- Integrar un recetario de platillos representativos de las influencias migratorias en Tapachula Chiapas.

MARCO TEÓRICO

HISTORIA DE TAPACHULA DE CÓRDOVA Y ORDOÑEZ

El municipio de Tapachula cuenta con una amplia historia es considerado como la puerta de entrada a Centroamérica y a la llanura restringida del Pacífico, lo que lo hace único económicamente y además es considerado el centro comercial y económico de Chiapas, su nombre proviene del náhuatl de las palabras tlapacholatl "tierra inundada", tlopacholi "cosa inundada" y alt"agua". Es uno de los municipios más significativos del Estado. Por su cercanía a la frontera con Guatemala, ha asimilado una parte importante de las etnias de la nación vecina, reconociendo en esta zona parte de la entina de "Los Mames". (SGG, 2022).

El capitán Tiltótotl, que había sido enviado a esas tierras por el nuevo rey mexicano Ahuizote, la fundó como pueblo tributario Azteca en 1486.

En lugar de Escuintla, Tapachula asumió la jefatura del Soconusco el 23 de mayo de 1794.

El 29 de octubre de 1813, las Cortes de Cádiz dictaron decreto elevándolo a la categoría de Villa. El 23 de octubre de 1821, la ciudad de Tapachula se proclamó independiente del trono español y de la Capitanía General de Guatemala y fomentó su incorporación al Imperio Mexicano.

El decreto que la eleva a la categoría de ciudad fue emitido el 11 de septiembre de 1842 por el general Antonio López de Santa Anna, Presidente provisional de la República Mexicana.

El Decreto que designa a Tapachula como Capital Provisional de Chiapas fue emitido por el General Tiburcio Fernández Ruiz, Gobernador Constitucional del Estado de Chiapas. (INAFED, 2018)

Tabla 1. Cronología de hechos históricos en Tapachula

AÑO	ACONTECIMIENTOS
1794	Después de que Escuintla fuera arrasada por una tromba marina y reemplazada por Tapachula el 23 de mayo, Tapachula asumió el liderazgo del partido Soconusco.
1813	Tapachula recibió el estatus de villa el 29 de octubre por orden de las Cortes de Cádiz.
1809	Los municipios de Tapachula y Santa María Tuxtla Chico objetaron con vehemencia el perjuicio que les había ocasionado el pago de las contribuciones. Fue ignorado por las autoridades españolas.
1821	La declaratoria de independencia de Tapachula fue realizada el 23 de octubre por el alcalde Bartolomé Aparicio.
1824	Se nombró líder de la región el 24 de julio y anunció la separación del partido Soconusco de Chiapas y, por extensión, de México.
1842	Tapachula fue ascendida a la categoría de ciudad el 11 de septiembre.

1865	Las fuerzas imperialistas son derrotadas por el jefe político del Soconusco, Don Sebastián Escobar.
1883	El 13 de noviembre, el estado se divide en 12 departamentos, quedando este bajo el segundo.
1915	Dentro de esta primera remunicipalización con las agencias de Mazatán, Mariscal y Frontera Díaz, se desvaneció la sede política y se establecieron 59 municipios libres.
1920	Tapachula vio la fundación de la Unión Cafetalera del Soconusco.
1924	El movimiento revolucionario encabezado por Victorian Garden proclamó a Tapachula como la capital interina de Chiapas.
1929	Se creó una ruta que posibilita volar de Tapachula-Tuxtla-México.
1983	Fue designada cabecera de la Región del Soconusco para los efectos del sistema de planificación.
1984	Se creó el escudo del municipal.
1985	Los símbolos patrios fueron recibidos en la cabecera municipal con motivo del 175 aniversario de la Independencia y el 75 aniversario de la Revolución Mexicana durante la gira nacional.
1997	Conforme a la H. A la ciudad de Tapachula se le agregaron los apellidos de Fray Matas de Córdoba y Ordoñez por el Congreso del Estado; La ciudad ahora se conoce como Tapachula de Córdoba y Ordoñez.

Fuente:(Inafed, 2018)

LOCALIZACIÓN

Ubicado a 120 metros sobre el nivel del mar y en la base del volcán Tacaná, el municipio de Tapachula se encuentra en la Costa Sur, se encuentra en el estado de Chiapas, que limita con la República de Guatemala en el sureste de México, y es el Centro de la VIII Región. Sus límites son la República de Guatemala al Noroeste, el Municipio de Motozintla al Noreste y los Municipios de Cacahoatán, Tuxtla Chico, Frontera Hidalgo y Suchiate al este, el Océano Pacífico al sur, y al oeste con Tuzantán, Huehuetán y Mazatán. Está situado en el estado de Chiapas, a medio camino entre la Llanura Costera del Pacífico y la Sierra Madre.

Ubicado entre los 14° 54' de latitud norte y los 92° 16' de longitud oeste, según el mapa general de la República Mexicana, se encuentra el municipio en mención, son 303 kilómetros cuadrados de terreno conforman su estructura. (OIM,2019).

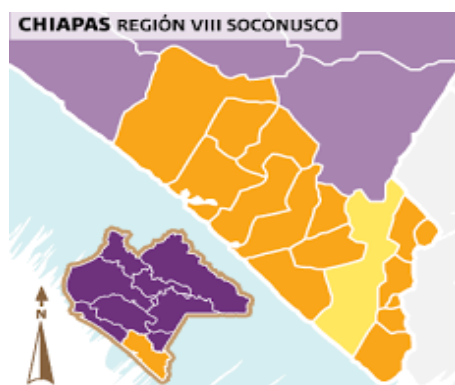




Figura 1. localización de Tapachula

FLORA Y FAUNA DE TAPACHULA

FLORA

Este municipio presenta amplia variedad de fauna ya que posee unas tierras húmedas y altas, se consigue visualizar plantas como:

Tabla 2. Flora de Tapachula, Chiapas

Flora	Imagen
<p>Amate (<i>Ficus insípida</i>)</p> <p>Es un árbol de hasta 20 m de altura, su corteza es lisa pardo-oscura. Sus hojas son medianas, alternas de 9 a 30 cm de largo y de 4.5 a 13 cm de ancho de bordes ondulados. Las flores son pequeñas de 16-25 mm de diámetro. Su fruto es redondo de 16 a 20 mm de diámetro y de 12 a 16 mm de largo verde-amarillento.</p>	 <p>Figura 2. árbol de amate</p> <p>Fuente: (mapio,2020)</p>
<p>Anona (<i>Annona Squamosa</i>)</p> <p>Las anonas por lo general son árboles o arbustos que producen frutos carnosos o succulentos, cuyo nombre botánico es bayas y por lo general se desarrollan en clima tropical.</p>	 <p>Figura 3. árbol de anona</p> <p>Fuente: (Retana, 2007)</p>

Árbol de pan (*Artocarpus altilis*)

Este es un árbol que crece generalmente entre 12 y 15m, pero puede alcanzar alturas de 20m o más. Posee grandes hojas de color verde oscuro, cada una de las cuales presenta de 5 a 11 lóbulos profundamente cortados. El fruto puede pesar 6 Kg y su color varía de verde claro o amarillento hasta amarillo cuando madura



Figura 4. árbol de pan

Fuente: (Lopez, 2011)

Cafeto(*coffea*)

El cafeto es un arbusto, no un árbol, puede alcanzar de 10-15 metros de altura en estado silvestre, en las plantaciones lo mantienen entre los 2-4 m para facilitar la recolección del café.

El fruto tiene un color rojizo cuando está maduro y también se denomina “cereza”. Empiezan teniendo un color verde intenso, similar al de las hojas del cafeto, cambiando luego amarillo y hasta llegar a un rojo carmesí cuando alcanza la madurez.



Figura 5. árbol de café.

Fuente: (Nestle, 2019)

Palmera de coyol (*Acrocomia aculeata*)



Mide entre 5 y 15 metros de altura, tiene espinas en su tronco y hojas y soporta bien las sequías. Su fruto es casi todo en este fruto es aprovechable Con su pulpa se produce un aceite recomendado para la fabricación de biodiesel, de biokerosene y del propio aceite de coyol.

El aceite hecho con su almendra tiene características ideales para la fabricación de cosméticos, ya que facilita la penetración del



Figura 6. Palmera de coyol

Fuente: (Manir, 2017)

<p>producto en la piel. Y al hervir el fruto con cal y luego en agua con piloncillo se puede conseguir el dulce de coyol.</p>	
<p>Cuchunuc (<i>Gliricidia sepium</i>)</p> <p>La flor es pequeña, su colorido es mezcla de los tonos rosa pálido, blanco y lila, normalmente se encuentran varias de ellas juntas, que a su vez forman tiras que decoran las ramas del árbol de matarratón. La flor es comestible, es rica en nutrientes, con ella se pueden preparar platillos salados y dulces, desde tamales hervidos, tamales horneados, revuelta con huevos hasta llegar a postres como el helado de flor de Cuchunuc, entre muchos platillos más.</p>	 <p>Figura 7. flor de Cuchunuc</p> <p>Fuente: (Dominguez, 2019)</p>
<p>Guanábana (<i>Annona muricata</i>)</p> <p>Es una fruta que crece en un árbol pequeño, sus hojas son alternas, simples y de color verde oscuro. Tiene una forma oval y está cubierta de espinas pequeñas.</p> <p>La guanábana puede llegar a medir 50 cm de diámetro y a pesar hasta 3 kilogramos.</p> <p>La pulpa de la guanábana es blanca con huesos negros y lisos, su aroma es dulce y su sabor se puede describir entre ácido y dulce.</p>	 <p>Figura 8. Guanábana</p> <p>Fuente: (Secretaría de Agricultura y Desarrollo, 2020)</p>
<p>Mango ataulfo (<i>Mangifera indica</i>)</p> <p>Es una fruta con una pulpa es de consistencia firme con muy poco contenido de fibra; con sabor dulce y baja acidez; con cáscara firme y de color amarillo y de fuerte y dulce aroma.</p>	

	<p>Figura 9. Mango ataulfo</p> <p>Fuente: (Secretaría</p>
<p>Manzanilla (<i>Chamaemelum nobile</i>)</p> <p>Es una planta con florecillas de blancos pétalos, muy parecida a las margaritas, que se utiliza sobre todo con fines medicinales y terapéuticos. La variedad de usos que se puede dar a esta hierba la convierte en un remedio natural muy utilizado. En té, gotas e incluso aspirada, tiene cualidades curativas: es calmante, descongiona las vías respiratorias, desinflama los intestinos y es auxiliar en enfermedades como la gripe y el catarro.</p>	 <p>Figura 10. Manzanilla</p> <p>Fuente: (Ramírez, 2013)</p>
<p>Nanche (<i>Byrsonima crassifolia</i>)</p> <p>Es una fruta de tamaño pequeño de aproximadamente 2-4cm, se come al natural (maduro), aunque también se pueden encontrar diversos productos a base de esta fruta como helados, mermeladas, jaleas, aguas frescas, postres, paletas y licor.</p> <p>La fruta es una e</p>	 <p>Figura 11. Nanche</p> <p>Fuente: (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018)</p>
<p>Naranja (<i>Citrus sinensis</i>)</p> <p>Los naranjos llegan a medir hasta diez metros. Las hojas son ovales y lustrosas. Las flores son de color blanco y fragantes. Tienen cualidades tranquilizantes y se usan en infusiones. El fruto consta de varios gajos fáciles de separar. Cada uno contiene una pulpa de color variable, entre el anaranjado y el rojo, muy jugosa. Los gajos tienen varias semillas cubiertas por una cáscara de color anaranjado cuyo interior es blanco.</p>	 <p>Figura 12. naranja</p> <p>Fuente: (Reina, 2013)</p>

Pomarrosa (*Syzygium jambos*)

Es una baya de color amarillo de 2 a 4 centímetros de diámetro. Su pulpa tiene una consistencia muy parecida a la de una manzana y el aroma de una rosa, este fruto se puede comer crudo o en preparaciones de licores perfumados.



Figura 13. Pomarrosa

Fuente: (Valdés, 2013)

Romerillo (*Bridens pilosa*)

Es una planta que crece de forma lineal y erecta con una altura aproximada entre 10-15cm, muy ramificada, con un gran olor aromático. Tiene hojas opuestas, esta tiene algunas flores blancas y múltiples flores tubuladas amarillas.



Figura 14. Romerillo

Fuente: (Hidalgo, 2014)

Zapote (*Pouteria sapota*)

Es de apariencia esférica y alargada, cuya pulpa tiene una textura dura es de color marrón o verde rojiza. Tiene en su interior una pulpa muy aromática y de sabor dulce. se usa en la preparación de aguas frescas, licuados, helados, gelatinas y dulces.



Figura 15. Zapote

Fuente: (servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2017)

FAUNA

Debido a que el área tiene una gran variedad de hábitats, también hay una gran variedad de especies, muchas de las cuales son raras, están amenazadas o están en peligro de extinción. El grupo de reptiles incluye algunas especies que se destacan, entre estas están:

Tabla 3. Reptiles de Tapachula

Animal	Imagen
<p>Mazacuata (Boa constrictor)</p> <p>Este tipo de serpientes son sumamente comunes en la ciudad de Tapachula presentándose múltiples casos de captura y avistamientos en las áreas aledañas de la ciudad o con gran cantidad de vegetación.</p> <p>El aspecto y las dimensiones varían según la subespecie, pero el largo promedio de ellas es de 4 m. Su piel exhibe numerosas manchas que facilitan el camuflaje de la boa entre el follaje y el suelo. Su coloración es: fondo marrón rojizo con típicas manchas dorsales en silla en parte anterior y triangulares en el tercio posterior; estas manchas son de color marrón negruzco o rojizas con bordes negros o blancos.</p> <p>Sus pupilas verticales están adaptadas a la vida nocturna, han desarrollado los órganos de Jacobson y las fosetas receptoras de calor.</p> <p>Esta especie es ovovivípara (los huevos se incuban en su interior, y las crías nacen directamente de la madre).</p>	 <p>Figura 16. Mazacuata</p> <p>Fuente: (León, 2011)</p>

Caimán o pululo (*Caiman cro-codilus chiapasius*)

Está en estatus de conservación en el municipio de Tapachula, esta especie que habita en los humedales (esteros, lagunas, posas, jagüeyes y cuerpos de agua dulce de preferencia), de tamaño máximo de 2.5mts. Tiene gran importancia por ser un controlador biológico en los humedales, mantiene cuerpos de agua sanos, proporciona alimento y materia orgánica al humedal y para otras especies, es indicador de la calidad del ambiente.

La especie sufre amenaza por la pérdida de su hábitat (incendio de los tulares, saqueo de huevos, caza de ejemplares de todos los tamaños), desplazamiento por cuerpos de agua con mayor salinidad, contaminación.

Este posee una cabeza ancha y aplanada, fuertes mandíbulas y dientes afilados.



Figura 17. Caimán

Fuente: (Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, 2020)

Cocodrilo de río (*Crocodylus acutus*)

Su tamaño va de los 3 a 4 m de largo, sin embargo, se han encontrado ejemplares que llegan a medir los 7.5 m. Presentan flecos y manchas oscuras y el vientre no tiene marcas, su musculosa y gruesa cola; presentan una abertura anal dispuesta longitudinalmente. Se encuentran en cuerpos de agua permanentes, como lagunas costeras, esteros, estuarios de los ríos y arroyos permanentes. La vegetación dominante está formada por manglares, carrizos y otra vegetación acuática. Habita en un clima cálido subhúmedo, con lluvias en verano. También está presente en climas cálido húmedo y semicálidos con lluvias en verano. Por el hecho de que se encuentran amenazados



Figura 18. Cocodrilo de río

Fuente: (Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, 2020)

<p>múltiples ejemplares se ubican en el cocodrilario más importante del país Ubicado a tan solo unos minutos del centro de Tapachula.</p>	
<p>Iguana de ribera (Iguana iguana)</p> <p>La subespecie Iguana iguana iguana se distingue por tener el hocico sin protuberancias o púas (de dos a tres protuberancias en la punta del hocico).</p> <p>Tienen la piel recubierta de escamas superpuestas, y mudan la piel entera y cuenta con una lengua bífida. Debido a que esta especie se ha visto amenazada por el consumo humano y la caza actualmente en el Eco-Parque de Tapachula se conserva y se fomenta la reproducción de esta especie.</p>	 <p>Figura 19. Iguana de ribera</p> <p>Fuente: (bioencilopedia, 2015)</p>
<p>Tortuga casquito (Kinosternon acutum)</p> <p>Es una tortuga semi-acuática y carnívora, esta tiene un tamaño promedio de 12-17cm, tienen un tiempo de vida promedio de entre 25-30 años, su cuerpo tiene un color grisáceo, mientras de que su cabeza es de color negro y su boca es blanca-amarillenta, tienen un caparazón liso, abombado, duro y en la parte de abajo tiene un patrón de dos bisagras transversales que permiten que se cierre completamente, esta tortuga se encuentra en peligro de extinción, esta tortuga vive en aguas poco profundas tranquilas con poco movimiento, ya sea lagunas, arrollos y estanques.</p>	 <p>Figura 20. Tortuga casquito</p> <p>Fuente: (Olvera, 2020)</p>

Tortuga parlama (*Lepidochelys olivácea*)

Es una tortuga acuática con un tamaño promedio de 65cm, puede pesar en promedio 45kilos en edad madura, son de un color blancuzco con un verde oliva, esta tortuga tiene un promedio de vida de 50 años, estas tortugas se encuentran amenazadas debido a esto se considera una especie protegida y debido a esto se implemento un proyecto de conservación y protección en la costa chiapaneca.



Figura 21. Tortuga parlama

Fuente: (Fabr , 2015)

Tortuga laud (*Dermochelys coriácea*)

Esta es una especie acuática, esta es la única tortuga sin un caparazón duro cubierto de piel de color negro con motas blancas. Es la más grande de todas las tortugas marinas, el largo de su caparazón puede medir hasta 1.80 m y las hembras pueden pesar hasta 500 kg, el promedio de vida de estas tortugas es de 15 años, esta es una especie protegida la cual tiene como algunos lugares de anidación como son puerto arista Chiapas y puerto Chiapas.



Figura 22. tortuga laud

Fuente: (Yamile, 2013)

Tortuga prieta (*Chelonia mydas*)

Es una tortuga acuática con el cuerpo cubierto por un caparazón de color café oscuro, no tiene dientes pero si un pico duro para comer.es uno de los animales más longevos y puede llegar a vivir hasta 150 años, en Chiapas tiene dos zonas para anidar los cuales son puerto arista y puerto Chiapas.



Figura 23. tortuga prieta

Fuente: (Vega, 2013)

Las siguientes son las aves más importantes porque se enfrentan a la extinción:

Tabla 4. Aves de Tapachula

Animal	Imagen
<p>Gallareta (Fulica)</p> <p>Es un ave con su cuerpo rechoncho, cola pequeña y su silueta fácilmente reconocible, las gallaretas forman parte del paisaje habitual de lagunas abiertas o ríos con vegetación densa.</p> <p>Son aves bulliciosas y hábiles nadadoras. Tienen un color gris en todo el cuerpo, excepto la cabeza y el cuello, que son de color negro. El pico es delgado, alargado y en la región frontal presentan un típico escudete. Es un ave herbívora. Esta ave habita en la extensión que corresponde a Tapachula dentro de la Reserva Ecológica "La Encrucijada" se localiza en la laguna de Cabildos y sus inmediaciones.</p>	 <p>Figura 24. Gallareta</p> <p>Fuente: (Edén, 2021)</p>
<p>Garza espátula (Platelea ajaja)</p> <p>Es un ave acuática grande rosada, la cola es de color de naranja. Cuando son jóvenes son más opacos. El pico tiene forma de una cuchara grande y plana. Se alimenta de camarones y otros invertebrados acuáticos filtrando el agua mientras mueve su pico de lado a lado. Se encuentra en una variedad de hábitats de agua dulce y salada poco profundos. Esta ave habita en la extensión que corresponde a Tapachula dentro de la Reserva Ecológica "La Encrucijada" se localiza en la laguna de Cabildos y sus inmediaciones.</p>	 <p>Figura 25. Garza espátula</p> <p>Fuente: (Lundeberg, 2021)</p>

Gavilán caracolero (*Rostrhamus sociabilis*)

Es un ave que tiene unas alas son largas, anchas y redondeadas. La cola es larga y tiene partes con plumas blancas. El pico, oscuro y muy ganchudo, esto en adaptación a su dieta, la cual consiste casi exclusivamente en caracoles de laguna. Es un ave de humedales de agua dulce. Mide unos 45 cm de longitud y 120 cm de envergadura. Esta ave habita en la extensión que corresponde a Tapachula dentro de la Reserva Ecológica "La Encrucijada"



Figura 26. Gavilán caracolero

Fuente: (Wilson, 2020)

Águila pescadora (*Pandion haliaetus*)

Se trata de un ave que muchas veces es confundida con gavilanes. Mide entre 50 y 60 centímetros de alto y sus alas extendidas de punta a punta alcanzan hasta metro y medio. Esta águila vive en ecosistemas costeros como lo son los manglares.

Su coloración es blanca con tonos marrones, los machos con tonalidades más claras y las hembras más oscuras; sus principales amenazas están el hombre y el cambio climático ya que esta especie no tiene depredadores, únicamente cuando otras aves o algunos reptiles atacan sus huevos en los nidos.





Figura 27. Águila pescadora

Fuente: (Minns, 2021)

Entre los mamíferos destacan:

Tabla 5. Mamíferos de Tapachula.

Animal	Imagen
<p>Jaguar (<i>Panthera onca</i>)</p> <p>Su aspecto general es tosco y robusto; un jaguar adulto puede medir entre 1.12 y 1.85 m de largo, sin incluir la cola, la cual oscila entre 45 y 75 cm de longitud, y alcanza 60 cm a la altura de la cruz. El color de su pelaje varía desde el amarillo hasta el rojizo, aunque también puede ser totalmente negro, además, presenta un dibujo característico con la piel moteada de rosetas, que consisten en un círculo de manchas negras que rodean a otra central de color claro. La cabeza y el cuerpo son robustos, tiene la mandíbula ancha y las extremidades son un poco cortas. Es un gran trepador y nadador, actualmente se encuentra en peligro de extinción.</p>	 <p>Figura 28. Jaguar Fuente: (SARTORE, 2021)</p>
<p>Ocelote (<i>Leopardus pardalis</i>)</p> <p>Es un felino nocturno, sumamente reconocible por su pelaje el cual tiene una combinación entre rayas y rosetas oscuras sobre fondo amarillento, puede alcanzar el metro de longitud, así como los 16 kilogramos de peso. Una de sus características es que es un excelente trepador, lo cual le ayuda a encontrar presas en los árboles, Suele levantarse sobre sus patas traseras para inspeccionar el terreno.</p>	 <p>Figura 29. Ocelote Fuente: (Ambiente, 2020)</p>

Mono araña (Ateles)

Este mono tiene un gran tamaño corporal, miden entre 35 y 45 cm de estatura y su cola puede alcanzar los 85 cm; su peso oscila entre los 7.5 y 8.2 kg, cuando son adulto constitución delgada con extremidades largas en comparación. En la espalda estos primates tienen un color oscuro, en la región abdominal posee un color más claro por lo que es llamado mono panza blanca, además de presentar una especie de mechón en la parte superior de la cabeza y una coloración clara en la zona que rodea los ojos.



Figura 30. Mono araña

Fuente: (Rendón., 2010)

Venado cola blanca (Odocoileus virginianus)

Estos venados tienden a ser pequeños; los adultos miden entre 60 y 114 cm. de altura. El color generalmente es de pardo rojizo o pardo grisáceo. La garganta tiene un área blanquecina, que continúa bajo la mandíbula, excepto por un área negra que esta abajo de la comisura de la boca; el mentón es blanco. Los ojos están bordeados de blanco y el rostro es blanco en el extremo, atrás de la nariz. El vientre es blanquecino. La cola es parda por arriba, pero muy blanca abajo.


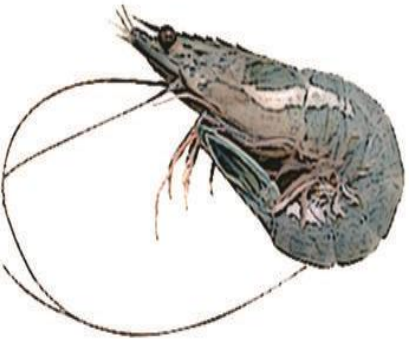



Figura 31. Venado cola blanca

Fuente: (SEMARNAT, 2019)

Las principales especies acuáticas son:

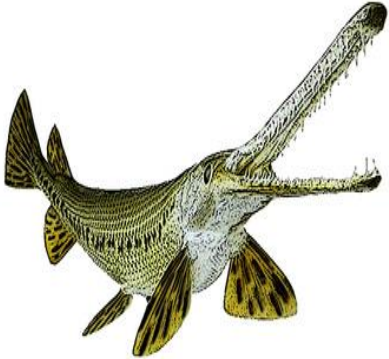
Tabla 6. Especies acuáticas de la región.

Animal	Imagen
<p>Camarón café (<i>Farfantepenaeus californiensis</i>)</p> <p>Este tipo de camarón tiene un cuerpo alargado y semi cilíndrico junto con un cuerpo segmentado, cola y antenas, esta especie no cuenta con cabeza y tórax, sino que las 2 son uno son y se le llama “cefalotórax”, su esperanza de vida es de entre 18-24 meses.</p>	 <p>Figura 32. Camarón café</p> <p>Fuente: (INAPESCA, Gobierno de Mexico, 2014)</p>
<p>Camarón blanco (<i>Litopenaeus setiferus</i>)</p> <p>Este camarón cuenta con un cuerpo alargado, dividido en cefalotórax, antena, abdomen y cola, es de color blanco translúcido con tonos amarillos y pigmentados de color rojizo. Tiene un tamaño promedio de 4-10 cm y su esperanza de vida es de 18-24 meses.</p>	 <p>Figura 33. Camarón blanco</p> <p>Fuente: (INAPESCA, Gobierno de Mexico, 2018)</p>
<p>Camarón azul (<i>Litopenaeus stylirostris</i>)</p> <p>Este camarón cuenta con un surco y carina adrostrales cortos. Tiene colores blanquecinos con tonos rosados, rosado-amarillento o azul-violáceos muy claros. Áreas azules en la región branquial, el rostro y el dorso; una franja azul en los segmentos abdominales. Viven en aguas costeras entre 5 y 45 m de profundidad. Prefieren fondos lodosos o arenosos.</p>	 <p>Figura 34. Camarón azul</p> <p>Fuente: (INAPESCA, Gobierno de Mexico, 2021)</p>

<p>Camarón rojo (<i>Farfantepenaeus brasiliensis</i>)</p> <p>El cuerpo está dividido en dos únicas regiones: el cefalotórax, formado por la cabeza que está fusionada a una serie de segmentos posteriores, y el abdomen y la otra parte del cuerpo suele estar cubierta por el caparazón. En la cabeza, además de las antenas, hay un par de mandíbulas. También puede llevar un par de ojos compuestos, un ojo impar o ambas cosas.</p>	 <p>Figura 35. Camarón rojo</p> <p>Fuente: (INAPESCA, Gobierno de Mexico, 2014)</p>
---	--




Especies con escamas, que se halla en extinción:

Tabla 7. Especies acuáticas en extinción de Tapachula.

Animal	Imagen
<p>Peje lagarto (<i>Lepisosteiformes</i>)</p> <p>Su cuerpo largo y cilíndrico de color verdegrisáceo y los flancos blancos. Posee escamas muy duras que cubren todo el cuerpo, pueden alcanzar tallas mayores a un metro. Se reproducen en época de lluvias entre los meses de junio y julio. Los machos maduran en el primer año de edad y miden entre 36-42.5 cm, las hembras maduran y desovan en el segundo año con un tamaño promedio de 36 - 48.5 cm. Habita en humedales con ríos y lagunas someras con abundante vegetación acuática.</p>	 <p>Figura 36. Peje lagarto</p> <p>Fuente: (INAPESCA, Gobierno de Mexico, 2018)</p>

De los peces sobresalen:

Tabla 8. Peces de la región de Tapachula

Animal	Imagen
<p>Bagre (Siluriformes)</p> <p>Es un pez de consumo humano de hasta 80 cm de largo, sin escamas con una gran cantidad de escamas, el pez es pardo por los lados, blanquecino por el vientre, de cabeza muy grande, gran hocico y con barbas.</p>	 <p>Figura 37. Bagre Fuente: (CONAPESCA, 2018)</p>
<p>Jurel (<i>Trachurus murphyi</i>)</p> <p>Es un pez de color azul y vientre blanco, se caracteriza por tener un cuerpo alargado que mide entre 20 y 50 centímetros, con una línea lateral muy marcada y una mancha oscura en aleta que cubre y protege las branquias.</p>	 <p>Figura 38. Jurel Fuente: (SIAP, 2018)</p>
<p>Robalo (<i>Centropomus undecimalis</i>)</p> <p>Es un pez de cuerpo alargado, cubierto de escamas ásperas al tacto. Su dorso es de color café amarillento a café verdoso, con costados plateados y vientre blanco. Su carne destaca por un contenido bajo de calorías y grasas, casi ausente de huesos pequeños y que mantiene su forma después de la cocción. Por esta razón, es que es tan cotizado en el mercado.</p>	 <p>Figura 39. Robalo Fuente: (SADER, 2021)</p>

PATRIMONIO CULTURAL


En su sentido más amplio, el patrimonio cultural es tanto un proceso como un producto que brinda a las sociedades acceso a una gran cantidad de recursos que se crean hoy, se heredan del pasado y luego se transmiten a la próxima generación para su beneficio. Es crucial entender que incluye tanto el patrimonio natural como el intangible además del patrimonio tangible. (UNESCO, 2020)

La idea del patrimonio es crucial para la cultura y el desarrollo, ya que sirve como "capital cultural" de las sociedades modernas, apoya la reevaluación continua de las culturas y las identidades, y sirve como un medio vital para transmitir experiencias, conocimientos y habilidades de una generación a otra. Sirve como fuente de creatividad e innovación para los productos culturales actuales y futuros. Además, puede aumentar el capital social al crear un sentido de pertenencia individual y colectivo, que apoya la cohesión territorial y social. En muchas naciones, la industria del turismo ha llegado a otorgar un alto valor al patrimonio cultural, lo que ha creado nuevas dificultades para su preservación. (UNESCO, 2020)

El patrimonio Cultural según la secretaria de cultura se puede sub-clasificar de la siguiente manera:

Los bienes muebles e inmuebles producidos por las sociedades históricas constituyen el Patrimonio Cultural Tangible o Material. (Cultura, 2022)

Tabla 9. Tipos de patrimonio tangible.

Tipos de patrimonio tangible	Imagen
<p>Patrimonio arquitectónico:</p> <p>Esto se refiere a las estructuras que sirven como recordatorios de nuestro pasado y para mostrar cómo la sociedad ha evolucionado o incumbido</p>	 <p>Figura 40: Palacio de bellas artes</p> <p>Fuente: (Nava, 2016)</p>

Patrimonio arqueológico: los artículos invaluable creados por civilizaciones antes de que los conquistadores españoles llegaran a lo que ahora es el continente de América del Norte. También contienen fósiles, restos paleontológicos, plantas, animales y restos humanos.



Figura 41: Zona arqueológica de Chinkultic

Fuente: (Serrano, 2017)

Patrimonio cultural e histórico: estas son las obras de arte (cuadros, estatuas u otras creaciones artísticas) que nos brindan un contexto histórico. También hay obras que recuerdan, evocan y explican otros hechos históricos.



figura 42: El David y el águila republicana del hemiciclo a Juárez

fuentes: (Lagarde, 2021)

Patrimonio industrial: Es valioso en términos de historia, tecnología, sociedad, arquitectura o ciencia. Se compone de estructuras, equipos, talleres, molinos, fábricas, minas, almacenes y medios de transporte.



Figura 43: Industria heritage en Perú

Fuente: (Hidalgo, 2011)

Patrimonio natural: Es el conjunto de recursos y riquezas que la sociedad ha heredado de generaciones anteriores en forma de bienes naturales o ambientales. También incluye áreas designadas por su valor excepcional desde la perspectiva de la ciencia, la conservación o la belleza natural. Estas áreas incluyen hábitats para especies animales y vegetales endémicas o



Foto: César Hernández Hernández

en peligro de extinción.	Figura 44: Cañón del sumidero Fuente: (Protegidas, 2019)
--------------------------	--

Las tradiciones, la gastronomía, la fitoterapia, la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos, la música y los patrones de comportamiento que se expresan en técnicas, historia oral, música y danza son ejemplos del patrimonio cultural inmaterial e inmaterial, que se el patrimonio intelectual y el significado que distingue a una comunidad. (Cultura, 2022)

Tabla 10. Tipos de patrimonio intangible

Tipos de patrimonio intangible	Descripción
Conocimientos, tradiciones y creencias:	Este es el cuerpo de información y el conjunto de comportamientos arraigados en la vida cotidiana de la comunidad. Seres e ideas que han sido transmitidos oralmente o mediante un proceso de recreación comunal, como actividades prácticas comunitarias, refranes, refranes y creencias.
Celebraciones y Saber:	Son parte de las celebraciones los ritos de música, danza, teatro y otras expresiones similares, como las fiestas cívicas, populares y religiosas convencionales. De manera similar a cómo el conocimiento y las prácticas toman diferentes formas, la medicina herbal, la cocina y los oficios artesanales son solo algunos ejemplos.
Lugares simbólicos:	incluyen mercados, ferias, santuarios, plazas y otros espacios donde se observen prácticas sociales particulares.

CULTURA

La cultura es un conjunto de valores, costumbres, creencias y prácticas que constituyen la forma de vida de un lugar o grupo específico. Así mismo múltiples psicólogos sociales y antropólogos coinciden en definir a la cultura como un estilo de vida. La cultura consiste en los patrones socialmente adquiridos de pensamiento y sentimiento.

La cultura es un concepto un poco impreciso: todas las definiciones comparten algún atributo, pero, ninguna todos.

Se considera como un conjunto de conocimientos compartidos por un grupo de personas que tienen una historia común y participan en la estructura social. La cultura, por lo tanto, se refiere a los patrones de comportamiento que ocurren como resultado de que las personas valoran y siguen ciertas normas y pautas de acción. Estos valores compartidos juegan un papel clave en el funcionamiento psicológico de los individuos, y esos valores fundamentales se reflejan en los textos y el comportamiento colectivo. (Picó, 1999)

En términos generales, la definición de cultura se puede dividir en dos categorías: cultura objetiva y cultura subjetiva.

La cultura subjetiva es la asimilación de las actitudes culturales del entorno en el que vive el individuo.

La cultura subjetiva en este sentido es el cultivo del hombre el cual se va haciendo cada vez “más humano”. Este tipo de cultura incluye conocimientos, habilidades, hábitos y otras cosas, es el resultado del uso de las facultades humanas para la superación personal.

Los componentes de la cultura subjetiva serían los siguientes:

- Las creencias: Qué cómo se especifica normas de comportamiento, ceremonias y actitudes.
- Los roles: Comportamientos esperados y prohibidos para sujetos con una posición definida en la estructura social.
- Las normas: reglas y expectativas que regulan las conductas, creencias y emociones deseables e indeseables para los miembros de la cultura.
- Los valores: los fines y principios relevantes en la vida que las personas utilizan para evaluar lo que es ideal, bueno o bello, y como guías para el comportamiento diario o como declaraciones sobre cómo deberían ser las cosas.

El conjunto de bienes que componen la cultura objetiva son aquellos que representan la materialización. Los instrumentos, posesiones, utensilios, símbolos, códigos morales y éticos, convicciones religiosas, costumbres sociales, instituciones, modos de conducta, etc. están todos incluidos en la cultura objetiva.

PLURICULTURALIDAD

La Pluriculturalidad debe ser entendida como la existencia de diversas culturas dentro de un mismo territorio debido a migraciones, y que deben convivir en él. Queda definida como la existencia de múltiples culturas que tienen derecho a desarrollarse y preservarse en el país en que se encuentren sin que sean originarios de éste.

Desde el punto de vista sociológico, el término pluriculturalidad define a múltiples tendencias ideológicas y grupos sociales coordinados en un lugar específico.

Esta puede tener lugar en cualquier sociedad, fruto de los fenómenos migratorios, que trae consigo la pluralidad de culturas. (Villodre, 2012)

CULTURA ALIMENTARIA

La cultura alimentaria lo definiremos como aquello que rige a una sociedad y establece las características distintivas de cómo, cuándo y qué tipo de alimentos comen típicamente sus miembros.

Somos conscientes de que esto diferirá según la nación, la región e incluso el tipo de familia en la que crezcan. (Aboytes, 2022)

Los artículos y estudios sobre este tema nos sitúan en un contexto en el que podemos pensar profundamente y reflexionar, no solo sobre una idea, como la cultura, sino sobre nuestros propios pensamientos y percepciones. Comprender todas aquellas expresiones increíblemente diversas que se presentan en los planos de la sustancia y de las conductas del sujeto.

Es cierto que los miembros de un grupo o sociedad demuestran la existencia de un intercambio en sus modos de expresión y elección, un proceso mediante el cual se establecen valores a través de la percepción y, en última instancia, determinan cómo se comporta un individuo. El mundo de la alimentación es uno de esos ámbitos en los que encontramos una gran variedad de expresiones y valores culturales.

A la hora de clasificar los alimentos para determinar sus concentraciones o comprenderlos mejor y las razones de su disponibilidad, frecuencia o elección en la dieta del hombre como parte de su cultura, es necesario considerar tanto los de los sujetos como los nuestros, los de los investigadores, percepciones. y el orden social. (García, 2022)

TRADICIÓN

La tradición es el conjunto de valores, costumbres, comportamientos y creencias que se transmiten a través de distintas generaciones, en las personas de una comunidad, y lo que es transmitido se convierte en parte de la cultura. Para que algo sea establecido como una tradición se necesita mucho tiempo, de manera que se cree el hábito. Las diferentes culturas e incluso las diferentes familias tienen diferentes tradiciones. Las celebraciones, ceremonias y fiestas de carácter recurrente compartidas por la sociedad, así como todas las expresiones del folclore, en general, forman parte de la tradición. Con frecuencia sucede que algunas personas se adhieren a una tradición sin siquiera considerar cuál es el verdadero propósito de esa tradición. (Porto, 2021)

La *traditio* latina, que proviene de *tradere* (legar, pasar de mano en mano), era usada en tiempos romanos, sobre todo en las leyes civiles referidas básicamente a los legados y herencias. (Cuéllar, 2012)

Hábitos culturales: es la tendencia de una persona a realizar determinada actividad en un contexto determinado, este puede ser artístico, académico, religioso, deportivo, escolar, científico, etc, estas actividades van orientadas a la formación; mientras mayor es el nivel de participación de estas prácticas las personas amplían su visión cultural (Poblete, 2022)

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

La Gastronomía tradicional es entendida como aquella transmitida de generación en generación, además de ser propia, relevante y significativa para una localidad, familia o persona, es analizada generalmente por las ciencias sociales, en particular la antropología, lo que ha sido un pilar fundamental en la patrimonialización alimentaria.

La cocina tradicional que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, una huella de su identidad que se refleja en los cultivos, las comidas y bebidas, o las costumbres de servir y consumir tan parecidas a las nuestras, pero también tan distintivos en contextos culturales extraños, simplemente porque no son comunes o no están acostumbrados a ellos. Esta se configura como un componente clave del turismo, su promoción y la competitividad de los destinos turísticos. Quiere responder a un cierto tipo de viajero que se está volviendo cada vez más conocido por buscar gente local y experimentar la cultura local.

Es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo. (Troncoso-Pantoja, 2019)

GASTRONOMÍA DE TAPACHULA

En Tapachula, la población se encuentra actualmente ante el reto de recuperar la memoria histórica que le permita reconocer su herencia inmigrante y, en consecuencia, poder vislumbrar y forjar una nueva identidad fruto de la migración actual que viene para quedarse, ya sea temporal o permanentemente.

Este municipio cuenta con una cocina que ofrece una gran cantidad de ingredientes como la de cueza (raíz de chayote), macus, pacaya y frutas exquisitas como el rambután y el mango ataulfo, además de plantas comestibles como la pata de paloma y la belladona. Su alimentación es muy extensa contando con ingredientes más allá de los mariscos, cerdo o aves. Por ejemplo: el chumpipe (Guajolote) en mole es uno de los platillos que es considerado un platillo de fiesta para circunstancias o festejos especiales. Además del platillo antes mencionado encontramos una amplia variedad de atoles que también se consumen frecuentemente; entre los favoritos están el atole agrio y el atole de masa con jengibre.

Otro platillo es la deliciosa “sopa de pan de manteca”, el choncho en pulique y el lechón al horno, y el palmito guisado con especias, estos y otros platillos son preparados por los tapachultecos en sus festividades.

Debido a la gran cantidad de inmigrantes de países del oriente que residen en la ciudad, la comida tapachulteca ha sido influenciada por la cocina oriental. En consecuencia, la cocina oriental es parte herencia de la gastronomía de Tapachula y por tanto de la cocina chiapaneca.

De acuerdo con la Secretaría de Turismo (2020), están acostumbrados a beber atoles, y sus favoritos son el atole de masa de jengibre y el atole de harina de plátano verde, canela, cacao, pimienta de Jamaica y azúcar. (SECTUR, 2020)

La carne de animales silvestres fue un plato común hasta bien entrado el siglo XX gracias a la diversidad. Como resultado, los mamíferos, roedores, reptiles y aves terminaron siendo asados o cocinados en una cazuela. Preparaban sihuamonte, iguana en mole, casquito en caldo, tortuga en sangre, pulique y chumul con carne de venado o tepescuín, armadillo, conejo, ardilla, tejón, jabalí, iguana, garrobo o pescado en forma diaria o festiva. (Secretaría de Turismo , 2020)

MIGRACIÓN

Los seres humanos siempre han estado en movimiento desde el principio de los tiempos. De acuerdo con los trabajadores del instituto nacional de migración la definición de migración que actualmente es más aceptada es la que la define como un cambio de residencia que implica el traslado de un límite geográfico o administrativo. Algunas personas se mudan para estar más cerca de sus familias, para continuar su educación o para buscar nuevas oportunidades de empleo. Otros huyen para evitar la guerra, la persecución, el terrorismo o los abusos o violaciones de los derechos humanos. Algunas personas actúan de esta manera como resultado de los efectos negativos del cambio climático, los desastres naturales u otros factores ambientales. (Naciones Unidas, 2021).

El movimiento Migratorio, es la acción de las personas al desplazarse de un lugar a otro, abandonando su lugar de residencia. Por lo regular, en el mayor de los casos, estas migraciones son con tintes de recreo o turismo, deportivos, científicos, de estudio, de investigación o de intercambio cultural. Sin embargo, existe la migración de personas vulnerables (familias, grupos o comunidades enteras), quienes abandonan su lugar de origen sin importar más, pues salen con una ilusión, una visión y una finalidad: mejores perspectivas y nivel de vida; en los aspectos

de seguridad, económico, educación, salud y trabajo, en fin, definiéndolo, en una palabra, “*estabilidad*”. (Oropeza, 2022)

La migración puede ser de manera interna, llamada Migración local, o de país a país, llamada por ello Migración Internacional. En el primero de los casos, la migración se realiza dentro de su respectivo país, es decir, de comunidad a comunidad o de Estado a Estado, mientras que la migración de País a País o Migración Internacional es el desplazamiento hacia otros países, es decir, fuera de sus fronteras. (Ramos, 2022)

Existe otro tipo de migración que es la que de manera personal llamaré migración local internacional o migración fronteriza, esto en base a testimonios y convivencia frecuente con migrantes y agentes del instituto nacional de migración; en este caso, las personas se desplazan a diario o de manera semanal a las comunidades fronterizas con fines de trabajo, estudios o comerciales, por lo general, mantienen relaciones familiares entre ellos, es decir, entre los habitantes fronterizos.

México es un país exportador e importador de migrantes a gran escala, es por ello que se hace necesaria la existencia de un prontuario práctico que le dé la facilitación en sus trámites de viaje, desde su ingreso a nuestro país como a su salida; de igual manera, a los connacionales mexicanos darles una orientación que facilite la elaboración de la documentación a su salida como a su ingreso del país. Para los efectos que a nuestro trabajo atañe, trataremos en profundizar el estudio de la Migración Internacional, cuando se ve a través de la lente de las leyes de inmigración., a manera de material de consulta para el viajante, desde el enfoque legislativo (Ley Migratoria), circulares y acuerdos internos, acuerdos y tratados internacionales, así como los tipos de documentos de viaje que éste deberá llevar consigo. Todo esto, desde una visión practica y entendible, que facilite al paseante, viajero y/o turista, nacional o extranjero la consulta y la tramitología al respecto. Será una presentación en dos secciones la primera tratará de la “*Migración de recreo y turismo*” y la otra, a “*Migración por necesidad y por obligación*”; pues, aunque se traten ambas de migraciones llevan inmersos tintes bastante diferentes. Las últimas, por lo delicado de los temas que se tratan, merecen un trato especial en el análisis. (Oropeza, 2022)

LA MIGRACIÓN DE RECREO

Este tipo de migración es aquella persona que se interna a un determinado país por placer, para conocer y disfrutar de las cosas, comidas, paisajes y atractivos que el país que visita le brinde. Por lo general, se les denomina turista, que es el nombre con que en cualquier legislación le encontrará y México, no será la excepción.

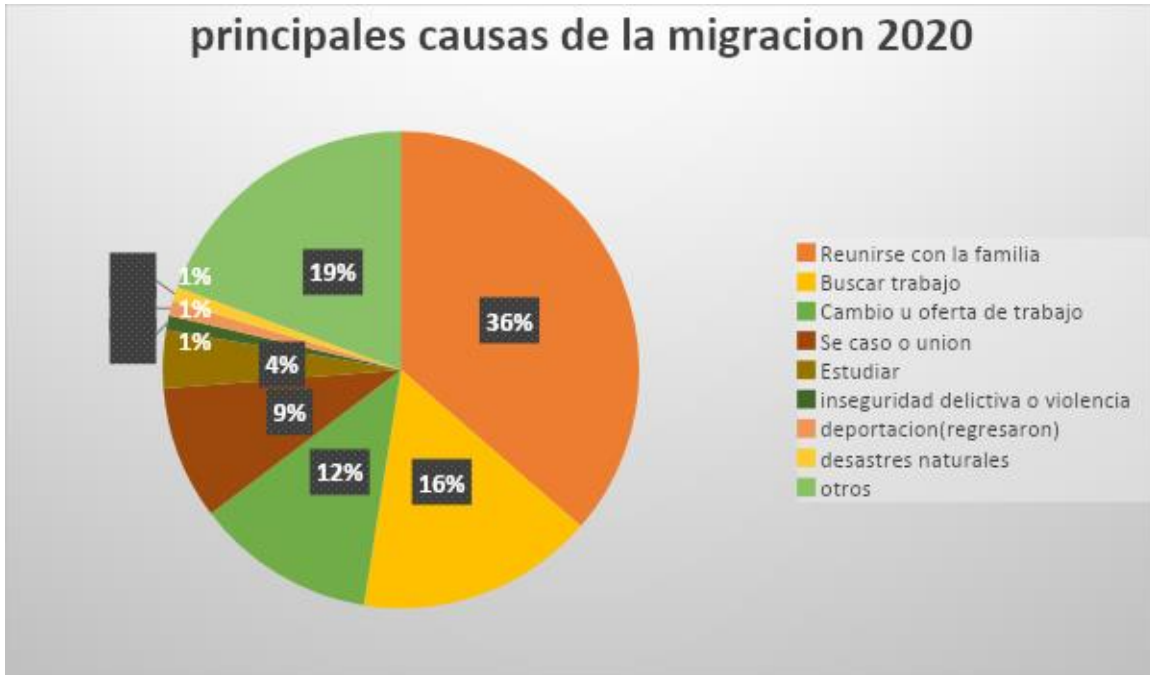
LAS MIGRACIONES POR NECESIDAD Y POR OBLIGACIÓN

Los desplazamientos se dan por placer y por necesidad, en ambos casos, son migración. Entre las migraciones por placer, tenemos a los turistas en todas sus modalidades, mientras que entre las migraciones por necesidad podemos considerar desde aquellos que emigran por la necesidad de un empleo, cual fuere, pero decoroso y mejor pagado, hasta aquellos que emigran por necesidad de estudiar, de intercambio cultural, científico, de investigación o visita médica o de algún familiar. Existe una tercera modalidad de la migración, la que denominé la “migración por obligación”, no propiamente por la obligación de desplazarse sino por la obligación de proteger su integridad o su vida, así como la de los suyos tal es el caso de los refugiados y asilados políticos (Oropeza, 2022).

Es pues, a grandes rasgos, que los motivos de los desplazamientos son los ya detallados y que a groso modo describiré a continuación:

- Por seguridad, podemos señalar aquellos que emigran de sus países solicitando asilo o refugio en otro, bien por persecuciones políticas, sociales, ideales o creencias religiosas, por pertenecer a algún determinado grupo étnico, raza y color de piel y por, sobre todo, la necesidad de proteger su integridad y su vida por la razón que sea en sus países.
- En lo económico y laboral, lo que pretenden en este caso es un salario decoroso y suficiente para poder costear los Gastos de una familia, mediante un empleo digno.
- En la educación, procurar una buena y digna educación para sus hijos y poderse así, desempeñar mejor en la vida social del país que les acoja.

- En salud, tener derecho a los servicios que ofrecen las instituciones oficiales prestadoras de atención médica para vivir una vida de mayor satisfacción en ese sentido.



Grafica 1. grafica de las principales causas de la migración
Fuente: INEGI. Censo de Población y Vivienda 2020.

Las personas emigrantes pretenden al final de su camino, la aceptación del lugar que adopten de residencia y obtener con ello una *estabilidad social que les propicie seguridad y empleo digno, que redunde en una vida decorosa.* (Ramos, 2022)

MIGRACIÓN Y SU INFLUENCIA EN LAS EMOCIONES DE LAS PERSONAS

La inmigración se ve como un sacrificio por un bien mayor y, por lo tanto, trae consigo sentimientos de gratitud y orgullo; sin embargo, también hay emociones de culpa, tristeza e ira. Más allá de esto, llegar a un nuevo lugar requiere un proceso de adaptación, en el que los inmigrantes y sus hijos aprenden el idioma y las normas del lugar. Este proceso se llama aculturación y puede ser un factor estresante debido al conflicto entre dos culturas. (Ramirez, 2023)

Debido a el remolino de emociones tanto positivas como negativas que evoca la migración se han vio como muchos migrantes se vieron afectados por un síndrome conocido como

síndrome de Ulises, Para resistir condiciones de soledad se requiere fortaleza psicológica y física, especialmente porque a ellas suele sumarse un contexto hostil: la persecución policial, la explotación laboral o el peligro físico que a menudo supone un viaje en patera o en los bajos de un camión. Algunos de los síntomas que engloban a esta patología “única y propia” de los inmigrantes son ansiedad, depresión, trastornos disociativos y psicosomáticos e incluso trastornos sicóticos. Este síndrome, con estrés crónico o múltiple, tiene su desencadenante en una serie de “duelos” derivados de la pérdida de algo muy importante para el individuo: el contacto con los familiares y amigos, la lengua materna, la manera de ser propia de la cultura de origen, los paisajes, la tierra, el estatus social, el contacto con el grupo “étnico o nacional” y la seguridad física, así mismo se dio a conocer que un gran motivo que desencadenaba toda esta situación era la nostalgia, la cual es una de cosas que evoca múltiples emociones en los migrantes desencadenando muchas veces estos problemas. (Hartman, 2007)

NOSTALGIA

Cualquier persona normal puede experimentar nostalgia en cualquier etapa de su desarrollo biológico. Nostalgia es el término que se utiliza para describir la necesidad o sentimiento de anhelo por un momento, circunstancia o evento pasado. La nostalgia es la incomodidad que proviene de recordar experiencias o formas de vida que se tuvieron o se vivieron en el pasado pero que ya no están disponibles, extinguidas o diferentes.

La nostalgia mezcla «un sentimiento de encanto ante el recuerdo del objeto ausente o desaparecido para siempre en el tiempo, un sentimiento de dolor ante la inasequibilidad de ese objeto, en fin un anhelo de retorno que quisiera transponer la enigmática distancia que separa el ayer del hoy y reintegrar el alma en la situación que el tiempo ha abolido». (OCAMPO, 2013)

NOSTALGIA EN EL ÁMBITO MIGRATORIO

Este punto de vista ha abordado la nostalgia provocada por la migración y la ha definido como la tristeza, el malestar o el dolor que provoca la separación del país de origen y de los seres queridos cuando se viaja a un lugar lejano. La nostalgia en contextos migratorios hace que se congele una especie de tiempo y espacio, como una fotografía que se conserva en la memoria y no se ve afectada por los cambios socioculturales que, al regreso del migrante, pueden generar

una discrepancia entre las expectativas. A pesar de lo que es, todavía permite que la relación transnacional continúe, haciendo posible el retorno.

En el campo tradicional del estudio de las emociones, la Psicología y la Psiquiatría se han concentrado fundamentalmente en la persona que emigra, y en el caso particular de la nostalgia, se ha enmarcado dentro de otros procesos, en el campo más general de la salud mental. Uno de estos procesos se denomina "duelo migratorio", y se refiere al mismo fenómeno de la nostalgia que tiene varios nombres, entre ellos "Síndrome de Ulises", "Enfermedad del Migrante", "Síndrome del Emigrante", "Nostalgia", "Melancolía", y "nostalgia del Extranjero". Hay quienes se han centrado en lo que se conoce como "Síndrome de Ulises" (en referencia al mítico héroe griego que afrontaba peligros y adversidades mientras estaba separado de sus seres queridos y luchaba por volver a Ítaca) o "Síndrome del Inmigrante por Estrés Crónico y Múltiple"., que se refiere a los estresores y duelos que experimenta un inmigrante y que enmarcan las emociones que se experimentan, dentro de las principales corrientes del estudio de la salud mental desde la migración y que enmarcan.

PRIMERA VEZ PARA LA NOSTALGIA: LA CIUDAD

Hay muchas otras oportunidades para experimentar la nostalgia. Pero de todos los diferentes tipos de nostalgia, la provocada por extrañar el hogar o la patria es el más frecuente.

Según Juan Sebastián Muñoz Ocampo (2013) hay tres resultados posibles para el hombre: podría nacer (y crecer) en un pueblo, un pueblo o una ciudad. Sin embargo, es necesario generalizar para crear y mantener el punto de vista de que la ciudad es el primer lugar de la nostalgia, sin tener en cuenta los diversos escenarios que emparejan al hombre con su inherente variabilidad tanto en el nacimiento como en el desarrollo.

En algún momento de su vida, una persona que nace y crece en un pueblo debe tomar la decisión de quedarse en la comunidad o mudarse a la ciudad en busca de un futuro mejor. Esta elección plantea un dilema difícil: quedarse sería vivir reflexionando y lamentando lo que se pudo haber realizado o logrado, mientras que irse sería vivir abocado a la nostalgia (el recuerdo y anhelo de volver), el deseo de no haberse ido nunca, y el deseo de imagina que el tiempo nunca hubiera pasado. En este punto, conviene aclarar que también hay jóvenes que, producto de lo convulsa que fue su vida en su pueblo natal o ciudad de origen, abrazan con deleite el pensamiento o la posibilidad de marcharse de allí y vivir fuera para el resto. de sus vidas. (Desarraigado de dicha ubicación). (OCAMPO, 2013)

NOSTALGIA EN LA ALIMENTACIÓN

Debido a la conexión inquebrantable entre la comida y la memoria, cada cultura ha desarrollado costumbres únicas para comer, beber, cocinar y socializar a lo largo del tiempo y el espacio. Aunque nunca dos personas experimentan un evento de la misma manera, este es el problema con la escritura de la historia o la forma en que la entendemos. Si cada uno de ellos disfruta de la novela, también es posible que añoren y recuerden cada uno de los hechos vividos con diferentes emociones.

Los conceptos de hogar, familia, sociedad, pasado y comunidad se asocian con la nostalgia en este sentido.

Las conductas alimentarias no son conductas aprendidas o hábitos que se reproducen mecánicamente; más bien, son formas concretas y cotidianas a través de las cuales los agentes se alimentan. Los comportamientos alimentarios también son prácticas sociales en el sentido más amplio porque tienen un componente imaginario, simbólico y emocional distinto.

NATURALEZA PSICOLÓGICA DE LOS RECUERDOS DE LA COMIDA

Nuestros cinco sentidos se activan cuando comemos y esto puede generar una estratificación extraordinaria y compleja. Los recuerdos de alimentos influyen en el bienestar psicológico y físico. Y si estas memorias son dolorosas, nunca es demasiado tarde para volver a trabajar en ellos. Sin embargo, todavía hay otro elemento fundamental que condiciona nuestra memoria sobre todo y es experimental. Nuestros pensamientos nostálgicos asociados con la comida a menudo incluyen todo el contexto, como el lugar, la compañía, la situación específica, las muchas emociones experimentadas. La comida se vuelve simbólica, fortalece y enriquece la formación de la memoria del pasado. (Innocentis, 2023)

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación se realizó mediante un diseño mixto utilizando el método cualitativo, se puede definir como la investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable (Lecanda, 2002). Y el método cuantitativo la cual tiene como propósito las conclusiones y generalizaciones se hacen al final del estudio y se expresan con un cierto nivel de certeza. Esto se hace mediante el uso de un enfoque de recopilación de datos numéricos para explicar, predecir y/o controlar los fenómenos. (Pelekais, 2000)

POBLACIÓN

Las personas consideradas para esta investigación fueron aquellas que nacieron en Tapachula entre los años de 1960-2000 y los descendientes de las familias de migrantes que se quedaron a residir en esta región.

MUESTRA

La muestra seleccionada fue de 5 familias de migrantes establecidas en Tapachula de Córdoba y Ordoñez entre las que nos dieron su consentimiento de mencionar están la familia Wong y la familia alemana Fishner a quienes se les aplicó una entrevista semiestructurada y 50 habitantes de Tapachula a quienes se les aplicó una encuesta.

MUESTREO

Para la selección de la muestra se utilizó un método no probabilístico, es decir, las muestras no son representativas por ser informales o arbitrarias y basadas en hipótesis generales sobre la distribución de las variables en la población.

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Para recabar la información acerca de la influencia que ha tenido la migración en la gastronomía de Tapachula, se aplicó una encuesta auto administrada, por lo cual la encuesta es un método de recopilación de datos que consiste en plantear un cuestionario a una cantidad de personas determinada estas se pueden utilizar para conocer las opiniones, actitudes y comportamientos de una población. (Campos D. , 2002). Con esta encuesta se espera conseguir información sobre la perspectiva que tienen sobre los migrantes y del cómo ha cambiado su entorno.

Para la encuesta que se realizó consta de 6 preguntas, de las cuales 2 son preguntas dicotómicas; y 4 son de opción múltiple y se consideraron 2 sub preguntas abiertas.

Para analizar la influencia que la migración ha tenido a lo largo de la historia en la gastronomía de Tapachula, se aplicó una entrevista semiestructurada, consiste en que se decida de antemano qué información pertinente desea obtener. El investigador debe prestar mucha atención para poder canalizar y ampliar los temas cuando se utilizan preguntas abiertas porque permiten respuestas más matizadas y permiten que los temas se entrelacen. (Díaz-Bravo, 2013)

DESCRIPCIÓN DE TÉCNICAS A UTILIZAR

La entrevista semiestructurada se integró con 11 preguntas abiertas

Para esta investigación se realizó investigación documental mediante la consulta de libros, documentos de texto, tesis, documentos oficiales, etc.

En la entrevista se creó una encuesta de google para que la recolección de datos fuera más sencilla tanto para el encuestado como para el encuestador, la mayoría de las preguntas fueron de opción múltiple esto con la intención tener una mejor precisión en los datos recabados.

En la entrevista, debido a que era semi-estructurada se obtuvieron múltiples datos como las razones del irse de su país, las dificultades al llegar al país, el cómo se adaptaron y la nostalgia que sentían sobre estar lejos de su tierra natal toda esta información la cual apoya a la investigación añadiendo historias y anécdotas que no estaban contempladas

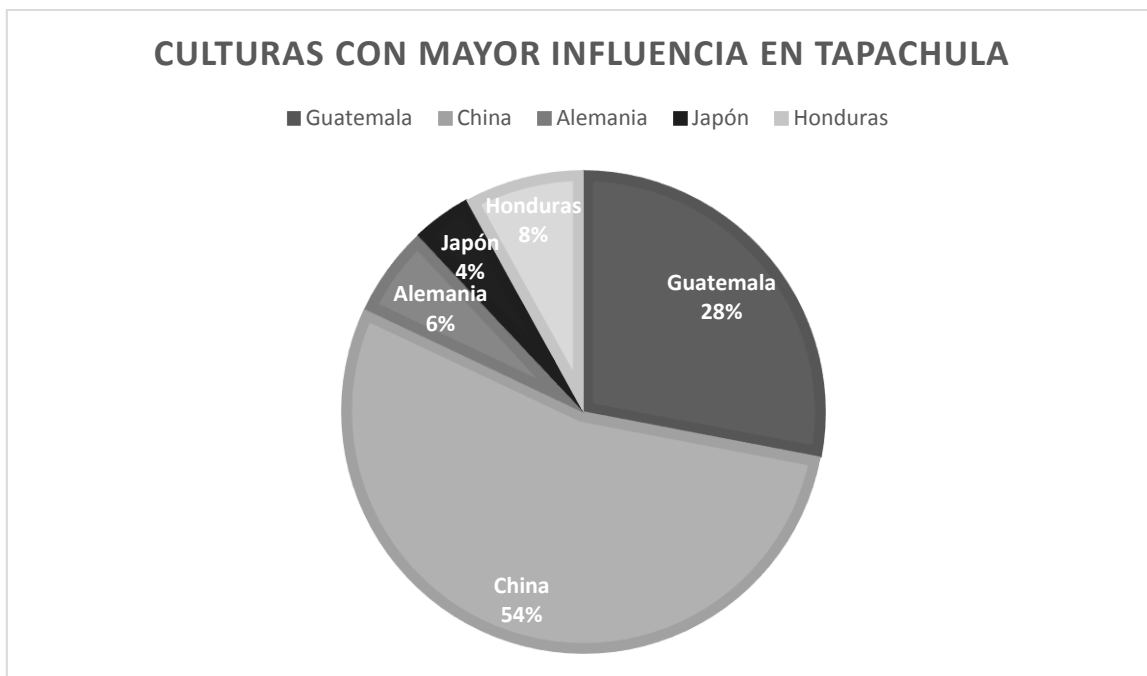
ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Los datos recabados se analizaron mediante el software IBM SPSS Estadísticas, utilizando esta herramienta para obtener gráficas y porcentajes más exactos y fáciles de analizar.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

A través de los resultados obtenidos se presenta los siguientes resultados de las adaptaciones de la gastronomía de Tapachula, identificas las migraciones que tuvieron más impacto, una lista de los ingredientes importados y que se adoptaron en y tanto la cultura alimentaria de Tapachula, así como en su agricultura y en la economía de Tapachula mediante su exportación.

Al estar a un lado de un puerto fronterizo Tapachula ha estado expuesto a la recepción de migrantes de muchos lugares y gracias a la gran diversidad y riqueza tanto económica como natural de la región muchos de ellos se quedaron, generando una pluriculturalidad en este municipio al existir una nostalgia de estos migrantes por su lugar de origen estos tomaron la iniciativa de recrear sus costumbres, festividades y gastronomía con lo que la región podía proveerlos, esto llevo a una adopción de tradiciones por parte de las personas de la región esto pasando de generación en generación, al realizarse una encuesta se le pregunto a las personas residentes de Tapachula cuales habían sido las culturas que han influido y el resultado fue el siguiente:



Grafica 2. Culturas con mayor influencia en Tapachula

En la gráfica 2 que se presentó se muestran los resultados de la encuesta realizada por habitantes de Tapachula, en esta aparece cuales son y el porcentaje según ellos son las culturas que más han influido en Tapachula, tomando en cuenta el hecho de que la encuesta fue respondida por habitantes de más de 30 años de edad que radican en la localidad, y que han visto los cambios que el municipio ha tenido a lo largo de su vida, dicho esto la mayoría respondió que china ha tenido un mayor impacto en Tapachula todo esto debido a que esta cultura se arraigó tanto en la zona que incluso su gastronomía ha pasado a formar parte de la identidad de casi todos los que radican en Tapachula, así como el segundo más votado el cual fue Guatemala ya que debido a que durante mucho tiempo fuimos uno mismo, muchas de las costumbres, modismos y gastronomía son muy similares por lo cual este sigue teniendo una influencia muy fuerte en Tapachula.

Así mismo no sólo influyeron de manera cultural en Tapachula, sino también de manera gastronómica, tanto en adaptación de recetas tradicionales con ingredientes extranjeros y la recreación de platillos extranjeros con ingredientes regionales, creando así una gastronomía mucho más extensa y variada con múltiples ingredientes colores y texturas, una verdadera gastronomía pluricultural, esto es bueno y malo de muchas maneras debido a que la identidad originaria de la región se ha ido perdiendo, pero lo positivo es el cómo esta gastronomía se va

enriqueciendo con las recetas de múltiples culturas que llegaron y que seguirán llegando con el tiempo.

TIPOS DE MIGRACIÓN EN TAPACHULA

Tapachula siempre se ha visto afectada por la migración, no solamente porque se encuentre localizado justo al lado del puerto fronterizo con mayor afluencia de gente proveniente de Centroamérica si no por el mismo hecho de ser una de las mayores zonas socio-económicas de Chiapas esto según la secretaria de turismo de Chiapas.

Históricamente ha servido como municipio de tránsito de migrantes debido a su ubicación geográfica. Se ha distinguido como un centro de recepción y un anfitrión a corto plazo para los migrantes de dentro y fuera de la región, así mismo Tapachula es uno de los principales municipios de receptor de migrantes en el sur de México esto en base a que en el año 2021 rompió el record de arribo de migrantes que ingresaron a México por la frontera sur, esto según los registros de la comisión mexicana de ayuda de refugiados (COMAR), la cual reporto 89,636 solicitudes de reconocimiento de la condición de refugiados en Tapachula. (OIM, 2021) La promoción de políticas de desarrollo económico para la región sureste del país y la política migratoria nacional dependen estratégicamente de esta región fronteriza.

Esta situación junto con el hecho de que Tapachula es el principal centro urbano de la región, contribuye a que el municipio se convierta en una importante zona receptora de migrantes intrarregionales y centroamericanos. (OIM, 2019)

A su vez tiene un papel tanto económico y turístico importante en la macro-región conformada por los estados del sur-sureste de México el cual está conformado por Chiapas, Oaxaca, Campeche, Veracruz, Yucatán, tabasco, y los países de Centroamérica por ser la frontera de México con Guatemala. En esta zona se encuentra el centro comercial y político de la región del Soconusco. Para apoyar la actividad agropecuaria local y regional, cuenta con una importante red de establecimientos financieros, comerciales, de comunicación, transporte, hospedaje y alimentación. (Turismo, 2014)

Así mismo algunas de las razones por las cuales migraban eran las siguientes:

- Migración por trabajo: debido a las múltiples oportunidades de desarrollo agrícola que promovió el gobierno mexicano, así como la necesidad de mano de obra para el ferrocarril panamericano

- Migración inseguridad: debido a la guerra que se llevaba a cabo en esos años muchos extranjeros emigraron de su lugar de origen huyendo del peligro y por el temor de verse envueltos en esta.
- Refugiados: por medio de un proceso migratorio múltiples migrantes fueron admitidos, protegidos y respaldados por México debido a que demostraron y solicitaron refugio a la patria debido a que en su país o lugar de origen se encuentran en peligro inherente de muerte y gran parte de estos migrantes fueron enviados a Chiapas más exactamente en Tapachula.

Con la administración del presidente Lerdo de Tejada, los extranjeros comenzaron a llegar dispersamente en la séptima década del siglo XIX, aprovechando las facilidades y garantías que ofrecían para comprar tierras en la fértil. Los extranjeros llegaron a los Estados Unidos en busca de nuevas oportunidades durante la larga aplicación de la Ley de Colonización de 1863. Las leyes de colonización dieron la oportunidad a la gente de comprar tierras, pero el costo de la demarcación y la negativa de los terratenientes a vender sus propiedades y pagar los costos de medición y distribución de los colonos obligó al poder ejecutivo a liberar capital a las empresas que estaban interesadas en demarcar la tierra y atraer a los colonos para que vivan allí.

Adicionalmente, inmigrantes en busca de oportunidades de diferentes naciones llegaron al Soconusco como resultado de la promoción. Esto provocó que a lo largo del siglo llegaron inmigrantes de Francia, Italia, Grecia, Bélgica, Suiza, Inglaterra y España de forma dispersa durante varios años. Seis oleadas de inmigrantes llegaron ahora a través de las empresas colonizadoras. Los grupos norteamericano, alemanes y japonés coincidieron con la estrategia de colonización del gobierno porfiriano. Mientras los guatemaltecos respondieron a la necesidad de encontrar mano de obra para las plantaciones de café y caucho, los chinos respondieron a la necesidad de contratar mano de obra barata para el tendido de vías férreas. (González, 2000)

Las migraciones que están ocurriendo ahora y que estamos presenciando provienen de un contexto diferente a las que ocurrieron en el siglo anterior. Ahora marca una diferencia significativa con otras migraciones que el gobierno aún no ha implementado una política de integración para quienes llegan del exterior, principalmente de América Central, América del Sur y actualmente el Caribe. (Martínez, 2021)

MIGRACIÓN GUATEMALTECA EN TAPACHULA

Tapachula siempre se ha visto afectado estos migrantes debido a que hasta 1824 Chiapas compartió su territorio con Guatemala y por ende compartieron tanta cultura, comercio, gastronomía y por no dejar fuera a los pueblos indígenas Mam que vivieron en esta zona y debido a la continua disputa de territorio por la delimitación fronteriza de México-Guatemala la cual termino en 1870. Esto sirvió para enfocar los intereses nacionales e internacionales de la nación de México. Debido a la necesidad de poblar las zonas desérticas y al ideal político de hacer avanzar la economía nacional, se incentivó la inmigración y asentamiento de colonos tanto del interior del país como del exterior.

La mayoría de ellos eran trabajadores indígenas de las faldas del volcán Tacaná. Sin embargo, Además, seguían llegando guatemaltecos. con posibilidades económicas que eran parientes de gente que vivía en Chiapas. Aprovecharon al máximo las oportunidades brindadas por el gobierno mexicano para adquirir tierras, hacer crecer sus negocios y establecerse en la región fronteriza frecuentemente disputada. (González, 2000)

Dado que las etnias consideraban como tal a la antigua región maya, hay que recordar que la constante migración guatemalteca se daba por motivos culturales. Como resultado, la frontera entre México y Guatemala era simplemente una línea política. La demanda de mano de obra para labores agrícolas en fincas cafetaleras y caucheras superó esto. (González, 2000)

La migración guatemalteca se puede dividir en dos clases sociales: una, de migrantes blancos y mestizos con oportunidades económicas que aumentaron su riqueza a través de redes comerciales comprando tierras y fincas del lado mexicano. Se les dio permiso para colonizar tierras nacionales en 1828, pero se les prohibió comprar lotes baldíos y establecerse cerca de la frontera en 1863. De hecho, los ciudadanos guatemaltecos residían en Chiapas en la década de 1990 y manejaban sus asuntos comerciales internos. Los indígenas de Guatemala crearon el segundo grupo de personas para trabajar en las fincas cafetaleras. El mercado del cafeto ayudó a integrar a Soconusco en la economía capitalista global. Dado que la mano de obra era un problema constante para los agricultores que dedicaban su vida al cultivo del café, Guatemala era donde compraban sus granos.

MIGRACIÓN CHINA EN TAPACHULA

La migración China tomó represalias contra el uso de mano de obra barata para la colocación de rieles en las vías férreas. (González, 2000)

Los primeros inmigrantes chinos a Chiapas vinieron de Panamá en 1870. Siete de ellos abordaron una balsa de juncos en el Puerto de San Benito (actualmente Puerto Chiapas). Su ciudad natal era Kaw Kong en el municipio de Namhoi, una parte de Guangzhou. Después de esto llegaron 40 chinos por el año de 1890, estos eran provenientes de hong Kong y de San Francisco, California, USA, quienes desembarcaron en Salina Cruz, Oaxaca, para después viajar hacia el Soconusco. De esta manera poco a poco, fue creciendo más numerosa la colonia china en la ciudad de Tapachula. Esta comunidad se dedicaba principalmente al comercio ambulante, de abarrotes y restaurantes; algunos de los chinos de escasos recursos trabajaban como cocineros en las fincas cafetaleras. (Mireles, 2015)

En el año de 1896, con Tay Chong, Kwong, Chong y Tock Lee fueron las principales casas comerciales chinas. Estas casas estaban conectadas con poderosas casas comerciales de San Francisco, California y China, se importaban toda clase de telas de seda, lana de China y mercancías en general, tanto de Estados Unidos como de Europa, surtían a todas las tiendas pequeñas establecidas en la ciudad de Tapachula.

Estos inmigrantes Chinos se agruparon en Tapachula, y su primera junta directiva de estos inmigrantes chinos tomó el control de Tapachula en 1906, ya las colonias se sumaron las que ya existían en el estado de Chiapas.

Chiapas tenía 478 colonos chinos en el año 1910, y la mayor afluencia ocurrió entre 1920 y 1930, con 1718 chinos viviendo allí en 1929. En la década de 1940 experimentó un declive significativo. Cuando se fundó una Liga Mexicana Anti-china el 11 de octubre de 1930 en la ciudad de Tapachula, esto se debió principalmente al hostigamiento organizado contra los chinos.

Así que el 10 de agosto de 1924 se creó el Kuo Ming Tang en la ciudad de Tapachula. Construyeron un edificio propio con aportaciones de los socios, El Kuo Ming Tang fue la representación del partido político preponderante en China, pero además desempeñó otras funciones como: la de asesorar y apoyar económicamente y jurídicamente a los chinos residentes en la región de la costa chiapaneca.

Después del cierre del Kuo Ming Tang se formó el Club de Mestizos Chino-Mexicanos, este club duró cinco años en funciones de 1973 a 1978. Finalmente se estableció formalmente en

1983 la Comunidad China del Soconusco, A. C., y los requisitos para ser miembro incluyen ser descendiente de chinos. (Mireles, 2015)

INFLUENCIA DE LA MIGRACIÓN CHINA EN TAPACHULA

Los descendientes de estos chinos ahora son pocos y persiguen su sentido de identidad local a través de la cocina china y algunas fiestas tradicionales tales como son:

Los rituales que se realizan año con año son la danza de los leones, y también se realizaba la danza del dragón. Mazatán, Escuintla y Tapachula también son lugares donde se realiza la danza del dragón. Al igual allí se celebra el Año Nuevo Chino entre el 21 de enero y el 21 de febrero. Los participantes traen comida china que ellos mismos han elaborado y aportan una pequeña cantidad de dinero para música y fuegos artificiales. (Mireles, 2015)

El lichi, el rambután, la carambola y el limón mandarín fueron algunas de las frutas que esta cultura introdujo en la alimentación tapachulteca.

La introducción de la carne de pato, la soya y los hongos asiáticos por parte de la cocina china de Tapachula también hizo posible el cultivo del arroz.

En Tapachula se pueden encontrar hoteles de temática china. Confucio, Kam Lom, Long Gua y Long Yin. Este último lleva 40 años en el negocio y ofrece un menú que combina ingredientes mexicanos y asiáticos, incluyendo jícama, chiles serranos y nueces indias de la zona para el kay tian, chile de árbol para la carne mongola, chile de agua relleno mazateco con pescado y tai pou, o pan al vapor, relleno de frijoles refritos, así mismo se adoptaron algunos estilos de cocina como son:

- **Cocina Cantonese:** Es muy popular y se suele comer en los restaurantes chinos. Es muy común en las provincias de Guangdong y Hong Kong se caracterizan por sus deliciosos platos de mariscos y arroces.
- **Cocina de Fujian:** la comida destaca por su variedad de mariscos y sopas, ligeras y con pocas especias lo que hace las comidas muy agradables al paladar.
- **Cocina de Sahngdong:** Es una cocina proveniente del norte de China debido a la larga costa con la que cuentan el marisco es su producto principal. Esta cocina utiliza ingredientes sencillos que tan solo sirven para acompañar. En cuanto a la forma de cocinado el asado es el que más llevan a cabo. A diferencia de las cocinas del sur se sirven las comidas con fideos de tanto de trigo como arroz.

MIGRACIÓN ALEMANA EN TAPACHULA

La migración alemana se dio en 1872, ya que Las subsidiarias para el comercio fueron creadas por la banca alemana. Casi todos los países de América Latina tenían una sucursal del Deutsche Siilfnnerikanische Bank. Que importaban café y mantuvo estrechos vínculos con Humbwger Kolonisutionsverein, que había establecido colonias teutónicas en el sur de Brasil desde 1849. Los objetivos del Kaiser Guillermo II, que apoyó la colonización y la expansión pacífica para intervenir e influir en las políticas de las naciones sudamericanas, se cumplieron mejor si estos negocios.

Desde el siglo XVIII, el café ha sido considerado un bien de lujo en Europa. Proporcionó casas comerciales con una entrada económica significativa. Como resultado, los inmigrantes alemanes que huyeron de Alemania y se establecieron en la región del Soconusco en México se dedicaron al cultivo de este invaluable grano y se beneficiaron de las regalías, exenciones de impuestos y otros beneficios ofrecidos por el régimen de Díaz.

La importancia del comercio alemán en el lugar donde se designaron los agentes consulares. Albrecht Langner, vicecónsul de Tehuantepec y Chiapas, y otros funcionarios consulares alemanes manejaron asuntos relacionados con los residentes y el comercio en 1883. Debido a la prominencia que Langner había alcanzado en Tapachula, también se desempeñó como vicecónsul de los Estados Unidos en 1885. Agustín Rieke sucedió a Langner como cónsul del Imperio alemán en diciembre de 1893. Pero las organizaciones empresariales alemanas estaban ansiosas por permitir que el café se comercializara. crecido en terreno nuevo.

Las fincas cafetaleras alemanas comenzaron a establecerse en Tapachula, en las faldas del volcán Tacaná, alrededor de 1890. Coincidió con la migración inicial de alemanes a los Estados Unidos que trabajaban en las plantaciones de café. Si bien una casa comercial que ya contaba con fincas en la zona los contrató porque necesitaba personal administrativo con conocimientos agrícolas para desempeñarse como administradores, la posterior afluencia de emigrantes alemanes fue fruto de su contratación.

Debido a sus estrechos vínculos con la mano de obra nativa, los alemanes rápidamente aprendieron el español e incluso las lenguas locales.

INFLUENCIA DE LA MIGRACIÓN ALEMANA EN TAPACHULA

La afluencia en realidad se dio por separado, y luego de desembarcar en Veracruz, viajaron por ferrocarril a Tapachula donde ya se esperaba que los llevaran a las fincas. De hecho, las casas comerciales de Hamburgo y Bremen otorgaron créditos y contrataron agrónomos alemanes para administrar las fincas a medida que se necesitaban. Adolfo Giesemann, uno de los pobladores convirtió su finca "El Retiro" en la más opulenta y conocida de la zona. A jóvenes recién llegados se les dio trabajo en su otra finca, "Nueva Alemania". Estos jóvenes alemanes manejaban las operaciones comerciales para la comercialización y exportación de los productos, aprendieron español, se acostumbraron al trabajo y la productividad de la finca luego de aclimatarse climáticamente, ahorraron lo suficiente de sus salarios, renunciaron a tierras baldías e invirtieron estos ahorros en sus propias plantaciones, ya sea en la región del Soconusco o en otra región del estado de Chiapas. En línea con la política de colonización en México, esta consistencia en el trabajo creó una percepción favorable de los alemanes.

Debido a que los inmigrantes alemanes habían llegado a Alemania con la intención de casarse con personas de su propio origen y regresar con ellos a la finca, a principios del siglo XX no fomentó los matrimonios con mexicanos, conservando su identidad alemana.

Dado el impulso a la economía local, se puede decir que la inmigración alemana estuvo entre las más significativas y significativas; sin embargo, no cumplió con las esperanzas de los líderes porfirianos de que alentaría un nuevo mestizaje. (González, 2000)

Actualmente, el café de Tapachula está a la par de los mejores del mundo, pero debido a la mala comercialización, su costo es inferior al de otros cafés de menor calidad en los mercados internacionales. También se elaboran licores y cremas, como en este café.

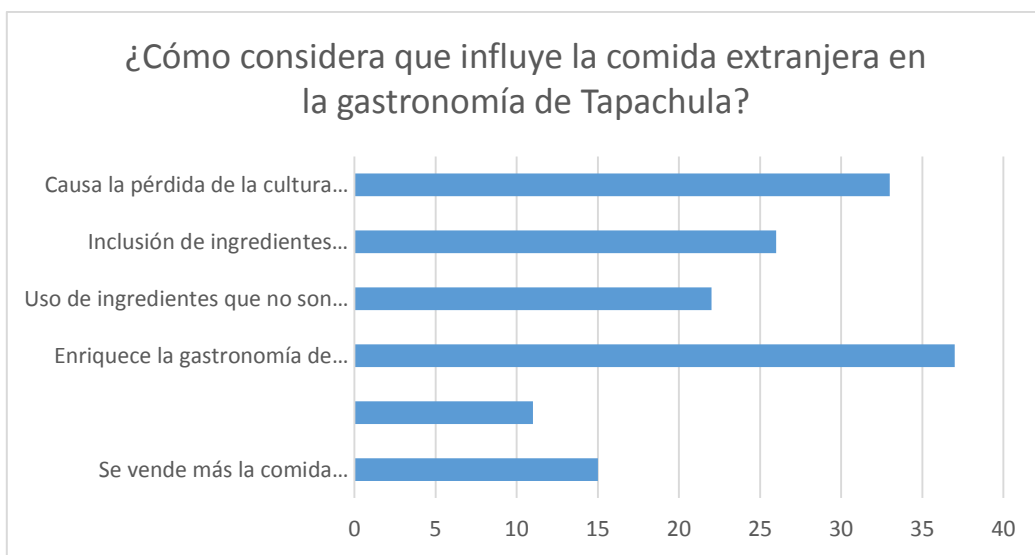
Varias fincas—Hamburgo, Irlanda, Argovia y Chiripa—se pueden encontrar en una de las mejores regiones cafetaleras del estado al norte de Tapachula. Puedes realizar recorridos por esta ruta para admirar las magníficas vistas del eje cafetero y descubrir cómo se transforma el grano.

MIGRACIÓN HONDUREÑA EN TAPACHULA

La migración internacional desde Honduras todavía es relativamente joven y exhibe algunas características únicas debido a que el país nunca experimentó directamente un conflicto armado. La catástrofe económica, política y socio-ambiental provocada por el huracán Mitch

en 1998, así como la migración posterior, están relacionadas. Este incidente agravó la crisis económica, aumentó el desempleo y la inestabilidad del comercio informal. (Casanueva, 2005) Debido a esto muchos de estos migrantes cruzaron la Frontera Sur de México en especial la Frontera Talismán originalmente tenían la intención de viajar a los estados unidos se encontraron con un paisaje muy diferente del que venían y encontraron abundancia, prosperidad y una mayor seguridad que el de su lugar de origen, un lugar donde los migrantes trabajadores y honestos no eran mal vistos y bien recibidos con naturaleza y recursos abundantes, esto propicio que muchos de estos migrantes decidieran asentarse en esta zona, entre los trabajos que tomaron estuvieron los de constructores, jornaleros, cafetaleros como algunos de los trabajos que tomaron al mismo tiempo que muchos negocios de comida regional hondureña estos con la visión de promover su gastronomía y darle a sus paisanos un pequeño pedazo de honduras, al igual que darles nuevos platillos y sabores a los paladares tapachultecos adaptándolos al gusto de los paladares de la zona

Desde la perspectiva de los habitantes de Tapachula las migraciones influyen en la gastronomía de Tapachula de la siguiente manera:




Gráfica 3. grafica de como consideran los habitantes de Tapachula la influencia extranjera en la gastronomía

En la gráfica 3 se muestra los resultados de la encuesta aplicada a los habitantes de Tapachula y el cual es su punto de vista del como consideran que las migraciones han influido y afectado la gastronomía de Tapachula, esta es una pregunta cerrada de opción múltiple en la cual se



buscaba saber si veían de manera positiva o negativa estos movimientos, en esta pregunta podían elegir más de una respuesta, la mayoría de la gente considera que enriquece la gastronomía de Tapachula, esto quiere decir que consideran positivo el hecho de que hayan más gastronomías y culturas en la región ya que la diversifica, así mismo la segunda opción más elegida es que causa la pérdida de cultura gastronómica, esto en el sentido de que al haber una mayor diversidad de culturas en una sola región esto podría causar olvido o desdén de la cultura gastronómica principal de la región.



Debido a las múltiples migraciones que llegaron a Tapachula varias especies vegetales llegaron a la región junto con los inmigrantes que se asentaron en la zona, la siguiente tabla muestra algunas de estas especies:



Tabla 11. especies traídas por la migración a Tapachula


Especies	País de origen	Imagen
<p>Arroz (<i>Oryza sativa</i>)</p> <p>Su origen se sitúa en Asia, hace más de 10.000 años, si bien fue en China donde comenzó su cultivo y domesticación. De Asia pasó a Europa oriental sobre el año 800 A. C., llegando a España con la invasión musulmana y difundándose desde aquí a la Europa mediterránea y más tarde al continente americano.</p> <p>Se trata de una planta en la que destacan los tallos (redondos y huecos, con nudos y entrenudos), las hojas de lámina plana y angosta, unidas al tallo mediante vainas, y la inflorescencia en panícula. El grano de arroz constituye el</p>	<p>China</p>	 <p>Figura 45. Arroz Fuente: (Campos J. M., 2013)</p>

<p>aprovechamiento principal de la planta, fundamentalmente.</p>		
<p>Carambola (<i>Averrhoa carambola</i>)</p> <p>La carambola es un arbusto muy decorativo, de una altura mediana entre 5m y 9 m, con ramas colgantes, hojas grandes, alternas, compuesta, sus flores son pequeñas de unos 4 mm de diámetro, moradas o rojas, dispuestas en racimos terminales. El cultivo se reproduce por semilla, acodo o injerto. Se adapta bien a temperaturas entre 18 y 28°C, encontrándose la temperatura óptima entre 26 y 28°C. Los frutos se dividen en variedades de frutos dulces y variedades de frutos agrios. su fruto es una baya de 8 a 15 cm de longitud, de color amarillo, que presenta entre 3 y 5 costillas bien marcadas, con forma estrellada. La cáscara es lisa, su pulpa es jugosa, crocante, de color amarillo claro, y de sabor ácido, posee pocas semillas.</p>	<p>sudeste Asiático (Malasia, India y Sri Lanka)</p>	 <p>Figura 46. Carambola Fuente: (Campos j. M., 2013)</p>
<p>Lichi (<i>Litchi chinensis</i>)</p> <p>El Lichi es un arbusto asiático que da frutos pequeños y aromáticos de forma oval de 2,5 cm de diámetro en racimos, su pericarpio es delgado, algo duro y muy quebradizo; su piel es delgada y frágil de color rojo que puede ir desde el muy oscuro hasta las tonalidades más claras, y algunas veces se presenta</p>	<p>China</p>	 <p>Figura 47. Lichi</p>

<p>amarillo; su textura es rugosa y con protuberancias; su pulpa es incolora, consistente, jugosa, translúcida y se separa fácilmente del hueso marrón oscuro y lustroso.</p>		<p>Fuente: (Rosales, 2013)</p>
<p>Limón (Citrus limón) El limón es redondo y ligeramente alargado, es agrio, comparte muchas de las características de otras especies de cítricos, como son tener una piel gruesa. La pulpa es color amarillo pálido, jugosa y de sabor ácido dividida en gajos. El color de la corteza especialmente brillante cuando está maduro.</p>	<p>Asia</p>	 <p>Figura 48. Limón Fuente: (Chacón, 2021)</p>
<p>Limón mandarina (Citrus Aurantifolia) Limón mandarino es una mezcla que une el limón (Citrus Limón) y la mandarina (Citrus reticulata). Es un fruto con sabor muy ácido y refrescante, cuya pulpa es de color anaranjada al igual que la cáscara. Conocido comúnmente como lima mandarina, limón paraguayo, lima rangpur (es sabido que los rangpurs son altamente ácidos) el limón mandarino es jugoso y contiene muchas propiedades en</p>	<p>India, China o en Japón</p>	 <p>Figura 49. Limón mandarina Fuente: (Chaveco, 2020)</p>

<p>beneficio de la salud, entre ellas posee grandes cantidades de Vitamina C lo cual protege el sistema inmunológico.</p>		
<p>Nuez de la india (<i>Aleurites moluccanus</i>) Es un árbol de tamaño mediano, alcanza 20 m de altura aproximadamente. Su corteza es marrón grisácea; sus hojas son simples y alternas, están dispuestas en espiral. Tiene flores pequeñas de color blanco que se organizan en forma de panícula (consistente en un racimo de racimos) en los extremos de las ramas. Los frutos miden entre 5 y 6 cm de largo, que contiene dos semillas grandes de aspecto rugoso y aceitoso, rodeadas de una pulpa carnosa.</p>	<p>Indonesia</p>	 <p>Figura 50. Nuez de la india Fuente: (Portales, 2011)</p>
<p>Rambután (<i>Nephelium lappaceum</i>) Es un árbol tropical, originario del sudeste asiático, que se da principalmente en climas cálidos y ofrece una fruta exótica del mismo nombre. Es pequeño, de forma ovalada y muy dulce, con cierto parecido a la pulpa de la uva. Tiene un sabor fresco, jugoso y un poco ácido. Su aspecto exterior está formado por una delgada capa alrededor de la pulpa, rodeada de “espinas” o “pelos” inofensivos al tacto. Su color es rojo por fuera, blanco</p>	<p>Malasia e Indonesia</p>	 <p>Figura 51. Rambután Fuente: (Representación AGRICULTURA Nayarit, 2019)</p>

<p>en el interior y contiene dentro de la pulpa una semilla venenosa. La fruta de este árbol se da en racimos de 10 a 20. Su árbol puede alcanzar una altura de 10 a 25 metros. Existen 3 tipos de árboles. Los que dan fruta (hembra), los que no producen fruta (macho) y los hermafroditas.</p>		
<p>Soya (<i>Glycine max</i>) Euna planta anual que tiene una altura de entre 40 a 100cm, las hojas, los tallos y las vainas , varían su color con un rubio pardo más o menos grisáceo. La semilla generalmente es redonda, del tamaño de un guisante y con un color amarillo. Algunas variantes tienen una mancha negra que corresponde al hilo de la semilla. Su tamaño es mediano, la cual es rica en proteínas y en aceites.</p>	<p>Extremo Oriente (China, Japón, Indochina)</p>	 <p>Figura 52. Soya Fuente: (Toledo, 2018)</p>
<p>Café (<i>Coffea</i>) El árbol tiene unas hojas verdes brillantes, sus flores son de color blanco estas crecen en grupos en las axilas de las hojas y son muy aromáticas, de estas salen sus frutos que son unas drupas de color rojizo y de un tamaño similar al de una cereza. La parte exterior del fruto es carnosa y en su interior tiene dos semillas, los cuales están rodeados por un membrana de textura</p>	<p>Etiopia</p>	 <p>Figura 53. Café Fuente: Nemesis(2015)Cafetos. Tapachula, Chiapas.</p>

<p>acartonada, la cual se le conoce vulgarmente como “pergamino”</p>		
<p>Ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i>)</p> <p>El ajonjolí es una planta que alcanza hasta 1,50 m de altura., su cultivo es anual y su ciclo puede variar entre 90–130 días dependiendo de la variedad y las condiciones ecológicas. Esta planta es muy cultivada en los países de Oriente Medio y en la India, de donde es originario. Cultivado en campos cerca de los ríos. Una planta de sésamo de 60 cm puede llegar a tener entre 8 y 16 semillas más o menos, pero Una planta de sésamo de 1,5 metros puede llegar a tener entre 10 y 35 semillas aproximadamente.</p>	<p>Oriente Medio y en la India</p>	 <p>Figura 54. Ajonjoli Fuente: Nemesi(2015)Cafetos. Tapachula, Chiapas.</p>

La producción de estas especies implica una gran fuente de ingresos en la agricultura de la región ya que estas ya no solamente se utilizan en los mercados locales como el mercado san juan y el mercado san Sebastián, sino también se exportan a múltiples estados de la república y de manera internacional afectando en gran medida la economía de la región, la siguiente es una gráfica en la cual aparece la producción de cultivos en el estado de algunos de estos productos durante los años 1998-2001:

Tabla 12. estadísticas de exportación en Tapachula

Fuente: (Bello, 2010)

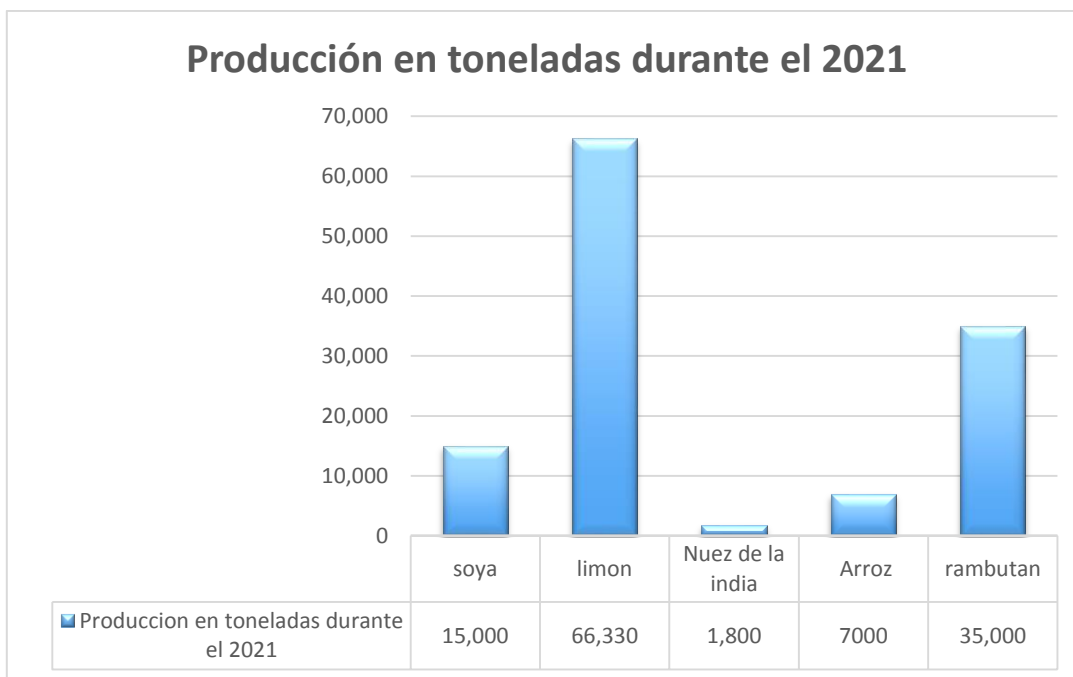
Año	1998	1999	2000	2001	2002	2003
cultivo						
Café oro	30,480.04	39,647.94	25,070.30	15,649.42	11,864.85	7,914.20
Limón persa	82,679.20	11,220.00		11,000.00		
Limón mandarina	82,679.20		37,000.00	148,100.00		
Semilla de marañón		30,500.00			2,272,920.0 0	56.00
Cardamom o	225.00			600.00	1,116.00	840.00
Rambután			2,110.00	437.70	1,899.80	10,725.00
Soya			558,500.0 0	600,000.00		
Ajonjolí	2,894,484.00	1,453,159.00	360,000,0 0	920,000.00	1,741,160.0 0	1,741,160.0 0

tabla 13. Destino de la producción

Fuente: (Bello, 2010)

Año	1998	1999	2000	2001	2002	2003
cultivo						
Café oro	Alemania, Holanda, Francia, Dinamarca, Bélgica, Suiza, Hungría, Inglaterra, Suecia, noruega, Japón, corea, Italia Canadá, reino unido, España, Portugal, Grecia	EEUU, Alemania, Holanda, Francia, Dinamarca, Bélgica, Suiza, Hungría, Inglaterra, Suecia, noruega, Japón, corea, Italia Canadá, reino unido, España,	EEUU, Alemania, Holanda, Francia, Dinamarca, Bélgica, Suiza, Hungría, Inglaterra, Suecia, noruega, Japón, corea, Italia Canadá, reino unido, España,	EEUU, Alemania, Holanda, Dinamarca, Bélgica, Suiza, Hungría, Inglaterra, Suecia, noruega, Japón, corea, Italia Canadá, reino unido, España, Portugal, Nueva	EEUU, Alemania, Holanda, Francia, Dinamarca, Bélgica, Suiza, Hungría, Inglaterra, Inglaterra, Suecia, noruega, Japón, corea, Italia Canadá, reino unido, España, Portugal, Nueva	EEUU, Alemania, Holanda, Bélgica, Suiza, Hungría, Inglaterra, Suecia, noruega, Japón, corea, Italia Canadá, reino unido, España, Portugal, Nueva Zelanda

		Portugal	Portugal, Nueva Zelandia, ucrania	Zelandia, ucrania	Zelandia	
Limón persa	Salvador	Salvador, Guatemala		Guatemala		
Limón mandarina	Guatemala		Guatemala	Guatemala		
Semilla de marañón		EEUU			EEUU	EEUU
Cardamomo	Alemania			Alemania, Suiza	Alemania	Alemania
Rambután			Japón	Japón	Japón, Canadá, EEUU.	Japón, EEUU.
Soya			Guatemala	Guatemala		
Ajonjolí	Guatemala		Guatemala		Guatemala, EEUU	



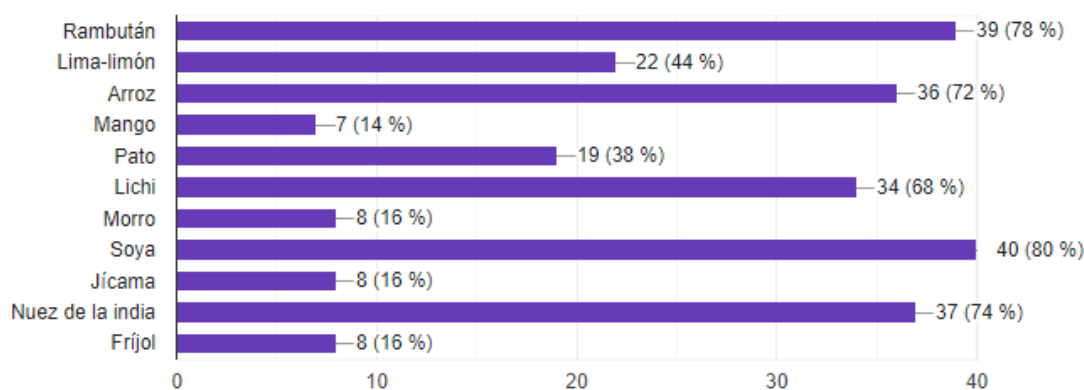
Grafica 4. Grafica de especies traídas a Tapachula
Fuente: (SAGARPA, 2022)

En la tabla 12 se muestra la producción en toneladas de varias de las especies que fueron traídas a Tapachula mediante las migraciones entre los años 1998-2003, esta muestra la gran influencia y el gran impacto que tuvieron en la agricultura y de manera indirecta a la economía de Tapachula debido a que estas se consumen tanto en la región y se exportan de manera internacional tal y como lo muestra la tabla 13 la cual muestra en los mismos años a que países se exportaron.

Así mismo en la gráfica 4 se muestra en toneladas la producción de algunas de las mismas especies pero estas en el año 2021, esto con el fin de hacer una comparación de la producción de estas especies y del como aun con el paso del tiempo siguen.

Gracias a la adopción de estos productos en Tapachula estos han pasado a formar parte de la identidad gastronómica de la región ya no solo en los platillos de aquellos extranjeros que llegaron sino también para los que ya residían en la zona. Debido al paso del tiempo los habitantes de la región olvidaron la identidad de los productos que ahora consumen con tanta normalidad y dejando a un lado algunos que forman parte de sus raíces un ejemplo de esto es el “Morro” el cual es el fruto hueco del árbol de huacal el cual es muy importante para la identidad de los tapachultecos (esta es la forma de llamar a las personas nacidas en la región de Tapachula) debido a que de este después de pasar por un proceso de limpieza y secado, se obtiene el huacal el cual es el “vaso” en el cual se disfruta el pozol y al ser producido y originario de Tapachula sus habitantes recibieron el sobre nombre de “huacaleros”, debido al mismo desaire hacia los productos de la región gran parte de los árboles de morro fueron talados y gracias a esto muchos tapachultecos no saben cómo se ve o como se da el morro.

En la siguiente grafica se realizó una encuesta a 50 personas que viven en Tapachula, en la cual tenían que identificar las especies traídas con las migraciones:






Grafica 5. Grafica de identificación de especies extranjeras

En la gráfica se logra apreciar que la mayoría de las personas logro identificar las especies extranjeras, pero existieron quienes (aproximadamente el 16%) eligieron especies que son originarias de la zona.

A continuación como parte del resultado de esta investigación se presentan los platillos más representativos de esta ciudad de esta Ciudad son los siguientes:

Tabla 14. Entradas típicas de Tapachula

Entradas	Descripción	Fotografiar
Sopa de chipilín con camarón seco	La sopa de camarones con chipilín es un platillo cuya receta se prepara con camarones secos en un caldillo elaborado a base de tomate y las tradicionales hojas de chipilín	 <p data-bbox="911 814 1320 842">Figura 55. Sopa de chipilín con bolita</p> <p data-bbox="911 856 1081 884">Fuente: (Kwei, 2018)</p>
Moronga	Sangre de cerdo, grasa, condimentos y especias, dentro de tripas de cerdo, este platillo se corta en rebanadas y se fríen con un chimol de tomate y cebolla en cubos, y casi al final se le agrega hierba buena	 <p data-bbox="911 1360 1122 1388">Figura 56. Moronga</p> <p data-bbox="911 1402 1222 1430">Fuente: (Palma, Larousse Cocina, 2022)</p>
Salpicón de res	La carne de res, el pollo, el pescado o los mariscos están permitidos para el salpicón, a los que se añaden vinagre, sal, pimienta y algunas verduras frescas como rábano, cebolla, jitomate, lechuga y cilantro. Es un platillo que suele servirse en frío	 <p data-bbox="911 1837 1190 1864">Figura 57. Salpicón de res</p>







		Fuente: (Palma, Larousse cocina, 2022)
Arroz con flor de calabaza	En este platillo se prepara un arroz blanco salteado con verduras como calabaza y cebolla, y cuando ya el arroz este prácticamente cocido se le deja caer la flor de calabaza.	 <p>Figura 58. Arroz con flor de calabaza Fuente: (Aura, 2019)</p>
Bledo guisado	Este platillo se realiza principalmente con la planta de amaranto y se guisa en un chimol de tomate, cebolla y chile, este platillo se acompaña con arroz.	 <p>Figura 59. Bledo guisado Fuente: (Grajeda, 2020)</p>

Tabla 15.- Platos fuertes típicos de Tapachula

Platos fuertes	Descripción	Fotografía
Pescado en chumul	Preparación hecha de trozos de pescado (robalo, mojarra o bagre) con rebanadas de jitomate, cebolla, ajo y ramitas de epazote o hierba santa. Similar a un tamal, todo se cuece al vapor mientras se envuelve en hojas de plátano.	 <p>Figura 60. Pescado en chumul Fuente: (Posada, 2015)</p>

<p>Cochito horneado</p>	<p>Se unta un lechón con un recado elaborado con jitomate, cebolla, ajo, chiles anchos, vinagre, pimienta gorda, canela y tomillo. Se deja reposar una noche y se cocina en horno de barro.</p>	 <p>Figura 61. Cochito horneado Fuente: (Turismo, 2014)</p>
<p>Empanadas de plátano</p>	<p>Es una preparación a base de plátano macho</p>	 <p>Figura 62. Empanadas de plátano Fuente: (Chiapas, 2019)</p>
<p>Kishtan en mole</p>	<p>Es un platillo en el cual se hacen 2 preparaciones básicas, primer un mole o recado a base de tomate, chile guajillo, chile ancho, cebolla ajo los cuales van todos tatemados, como segunda parte de la preparación se sellan costillas de puerco y luego se ponen a hervir con agua, la cual se utilizara para para licuar los ingredientes anteriores, se mezclaran ambas preparaciones y 5 min antes de retirar del fuego se le dejaran caer las hojas de kishtan.</p>	 <p>Figura 63. Kishtan en mole Fuente: (Aroche, 2022)</p>



Cerdo con chipilín	Los ingredientes principales son hueso de cerdo, rollo de chipilán, arroz, clavo, tomate, chile verde, cebolla, ajo, quisquile, calabaza, zanahoria y papa.	 <p>Figura 64 Cerdo con chipilín Fuente: (Posada, 2015)</p>
Cucaracha de mar al mojo de ajo	Esa un platillo en el cual se fríen cucarachas de mar en aceite, mucho ajo y chule guajillo en tiras muy delgadas.	 <p>Figura 65. Cucaracha de mar al mojo de ajo Fuente: (Posada, 2015)</p>

Tabla 16. Dulces típicos de Tapachula

Dulces	Descripción	Fotografía
Dulce de plátano	Es un postre que se realiza derritiendo mantequilla en una olla y colocando los plátanos macho maduros y se le agrega azúcar, canela y nuez, dejando derretir el azúcar sin que se queme y luego agregando agua hasta que cubra bien los plátanos y dejándolo cocer hasta que se forme un caramelo.	 <p>Figura 66. Dulce de plátano Fuente: (Posada, 2015)</p>
Torta de	Es un pan dulce elaborado a base de	








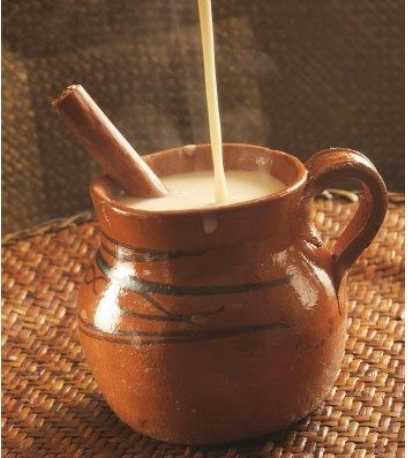


<p>elote</p>	<p>elote amarillo, en el cual se coloca el maíz, mantequilla, miel o leche condensada, polvos para hornear y huevos y se licuan, la mezcla resultante se hornea y da como resultado un pan pesado y dulce de elote.</p>	 <p>Figura 67. Torta de elote Fuente: (Turismo, 2014)</p>
<p>Pan de manteca</p>	<p>En un pan tradicional de trigo en el cual se mezcla mantequilla con manteca</p>	 <p>Figura 68. Pan de manteca Fuente: (Turismo, 2014)</p>
<p>Dulce de Coyol</p>	<p>Es un dulce hecho a base de coyotes pelados que se han hervido mucho tiempo en agua con piloncillo o azúcar hasta que se ablanden. Cuando se ha consumido toda la pulpa, muchas personas rompen la semilla con una piedra para liberar el llamado coquito, que tiene el sabor y la textura de un coco común.</p>	 <p>Figura 69. Dulce de coyol Fuente: (Mar, 2021)</p>

Tabla 17. Bebidas típicas de Tapachula

Bebidas	Descripción	Fotografía
Chocolate	<p>Es una bebida prehispánica la cual se elabora a base de semillas de cacao molidas en molcajete con agua, canela, nuez moscada, vainilla y chile, la pasta resultante de esto se disuelve en agua o leche dependiendo de la preferencia del consumidor.</p>	 <p>Figura 70. Chocolate Fuente: (Toledano, 2017)</p>
Tepache	<p>Se elabora con cascaras y pulpa de piña, remojadas en agua con piloncillo y se deja fermentar durante varios días, el resultado es una bebida de bajo contenido alcohólico. Se bebe al natural o se le puede añadir bicarbonato de sodio o azúcar, con el fin de potenciar el sabor y disminuir la acidez, o bien puede diluirse en agua.</p>	 <p>Figura 71. Tepache Fuente: (Posada, 2015)</p>

<p>Tizte o tascalate</p>	<p>bebida hecha con canela, azúcar y maíz tostado.</p> <p>Algunas de sus características son que es un polvillo de color rojizo que se deja caer en agua para crear la maravillosa bebida que hoy conocemos, lo que la distingue de la de Guatemala es que le agregamos chile molido y reducimos la cantidad de achiote.</p>	 <p>Figura 72. Tizte o Tascalate</p> <p>Fuente: (Posada, 2015)</p>
<p>Pulunche</p>	<p>Bebida elaborada con pulpa de las semillas frescas de cacao molida en agua con azúcar y hielo.</p>	 <p>Figura 73 Pulunche</p> <p>Fuente: (Carbajal, 2021)</p>
<p>Taberna de coyol</p>	<p>La savia que emerge del tallo de la palma de coyol tiene un sabor característico y dulce; esta savia se llama taberna., la cual al extraerse se deja fermentar para producir una bebida alcohólica de sabor dulce y ligero</p>	 <p>Figura 74. Taberna de coyol</p> <p>Fuente: (Posada, 2015)</p>

<p>Atole de masa o de granillo</p>	<p>Su preparación requiere maíz amarillo o blanco, canela, lima hidra, azúcar y agua. El maíz es hervido en agua con cal hidra pelar el grano, una vez obtenido el maíz nixtamalizado es molido, la mitad de la masa queda gruesa y la otra mitad fina. Luego se vuelve a cocer y se le agrega el resto de los ingredientes</p>	 <p>Figura 75. Atole de masa o de granillo Fuente: (Cultural, 2021)</p>
<p>Atole de pinole</p>	<p>Es un atole hecho de maíz blanco tostado al que se le agrega preparado de pinole, agua y piloncillo o azúcar.</p>	 <p>Figura 76. Atole de pinole Fuente: (Tabasco, 2018)</p>
<p>Zapuyul o joch</p>	<p>Es un plato de semillas de zapote tostado y molido elaborado con maíz.</p>	 <p>Figura 77. Zapuyul o Josh Fuente: (Trabanino, 2021)</p>









Chicha	Bebida tradicional elaborada y extraída del jugo de caña con fermentación de nanche.	 <p data-bbox="938 653 1130 680">Figura 78. Chicha</p> <p data-bbox="938 699 1125 726">Fuente: (Posada, 2015)</p>
--------	--	--

Tabla 18. Tamales típicos de Tapachula

	Descripción	Fotografía
Tamal de iguana	Se elabora con masa de maíz que ha sido batida con agua y manteca de cerdo antes de ser rellena con carne de iguana y salsa a base de semillas de calabaza. Un trozo de yerba santa se usa como base para el tamal, que luego se envuelve en hojas de plátano.	 <p data-bbox="938 1266 1235 1293">Figura 79. Tamal de iguana</p> <p data-bbox="938 1312 1125 1339">Fuente: (Manzo, 2021)</p>
Tamal de masa colada	Para este tamal el maíz se cuece solo con agua, se deja reposar durante la noche y se escurre; se en juega y muele en seco. El resultado es un polvo similar a una masa que se disuelve en agua y se trabaja con las manos para deshacer los grumos. Se pasa por un colador y luego por una tela, hasta que se obtiene un agua blanca similar a una horchata: se cuece sin dejar de mover hasta que espesa y se logra ver	 <p data-bbox="938 1791 1295 1818">Figura 80. Tamal de masa colada</p> <p data-bbox="938 1837 1149 1864">Fuente: (Gutierrez., 2021)</p>

	<p>el fondo de la olla. Se añade un poco de caldo y manteca de cerdo, se deja espesar de nuevo. La masa es tan fina que si se abre el tamal cuando se acaba de cocer, la masa se ve liquida, como si no hubiera cuajado. Se debe dejar enfriar y volver a calentarlo antes de comerlo. En el centro del tamal se coloca una pieza de ave como guajolote, pato o pollo y se cubre con una salsa elaborada con comino, ajo y achiote; se envuelve en hoja de plátano y se cuece al vapor.</p>	
<p>Tamal verde de masa colada</p>	<p>La variante en este tamal es la salsa que se coloca en su interior y que la carne con la que se rellena es de puerco tradicionalmente, pero algunos gustan de colocarle pollo, la salsa que se le agrega está elaborada a base de tomate verde, cebolla, ajo y sal, dependiendo de quien lo prepare la salsa puede ser hervida o asada para potenciar los sabores de sus componentes</p>	 <p>Figura 81. Tamal verde de masa colada Fuente: (Melara, 2021)</p>
<p>Tamal de hoja de mumú</p>	<p>Es un tamal muy aromático debido al envuelto que se le hace con hoja de hierba santa(mumú), este tamal esta relleno de frijoles, pepita de calabaza y camarón seco, la masa de este tamal es muy tersa y firme debido a la cantidad de manteca que se le coloca, una de las cosas que lo caracteriza es que al partirlo parece una espiral debido a que se logra apreciar la división entre la hoja de mumú, la masa y</p>	 <p>Figura 82. Tamal de hoja de mumú Fuente: (Crespo, 2019)</p>

	el relleno, este tamal se envuelve en hoja de maíz y se cocina al vapor.	
Tamal de chipilín con camarón seco	Este tamal se hace con masa de maíz, arroz cocido y molido, caldo de gallina y hojas de chipotle. Se envuelve en hojas de plátano, se cuece al vapor y se rellena con camarones secos y guisados en una salsa a base de cabezas de camarones, tomate, ajo, comino y cebolla.	 <p>Figura 83. Tamal de chipilín con camarón seco Fuente: (Gómez, 2010)</p>
Tamal de toro pinto	Este tamal está hecho de masa de maíz que ha sido batida con manteca de cerdo, cilantro y chiles verdes. Se rellena con frijoles tiernos, se envuelve en hojas de maíz y se cuece al vapor.	 <p>Figura 84. Tamal de toro pinto Fuente: (Turismo, 2014)</p>
Tamal de venado con pulique	Este tamal se elabora con masa de maíz batida con manteca de cerdo, se rellena con salsa roja de tomate hecha a base de tomate, ajo, cebolla y caldo de pollo, este también se rellena de carne deshebrada de venada, se envuelve en hoja de plátano y se cocina al vapor.	 <p>Figura 85. Tamal de venado con pulique Fuente: (Turismo, 2014)</p>

En las tablas anteriores (tabla 14-18) se pueden observar los platillos que no tienen influencia de otros países o de otras culturas, los cuales se les puede denominar platillos típicos y tradicionales, en las tablas se encuentran los nombres, el cómo se preparan y fotos, cada tabla tiene un nombre ya que cada una trata de diferentes tiempos, la tabla 14(pag.59) tienen entradas, la tabla 15(pag.60) presenta los platos fuertes, la tabla 16(pag.62) nos presenta los dulces tradicionales, la tabla 17(pag.64) tiene las bebidas el cómo se elaboran y de que están hechas y la última es la tabla 18(pag.67) trata sobre los tamales típicos de la zona su modo de preparación, del que están hechos y el cómo se preparan.

RECETARIO

Pollo con tajada

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 25min

Tiempo de cocción: 45min

temperatura de preparación: 75°c

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Pollo entero	1	Unidad
Harina de trigo	0.600	Kg
Mostaza	0.050	Kg
Pimienta	---	
Sal	---	Kg
Vinagre blanco	0.235	L
Aceite vegetal	2	L
Ajo	1	Cabeza
Tajada		
Plátano macho	0.500	Kg
Repollo	0.250	Kg
Chismol		
Cebolla blanca	0.080	Kg
Chile verde	0.040	Kg
Tomate	0.100	Kg
Cilantro	1	Manojo
Jalapeño en escabeche	0.030	Kg
Naranja agria	1	Pieza
Achiote	0.015	Kg
Sal	---	Kg
Pimienta	---	Kg

PROCEDIMIENTO:

Pollo frito:

1. Se mezclan la sal, la pimienta, el vinagre, la mostaza y el ajo. El pollo debe marinarse con la mezcla y dejar reposar durante una hora en un refrigerador con tapa hermética.
2. Después de que el pollo se haya marinado, cubra completamente cada pieza con harina de trigo y sacuda el exceso. Reservar.
3. El aceite debe calentarse a fuego medio después de verterlo en una cacerola profunda. Cada pieza de pollo debe cocinarse y dorarse en 10 a 15 minutos de fritura. Vacíe el aceite y escúrralo. Desechar y secar sobre papel absorbente.



Figura 86. Pollo con tajada

Fuente: (Domigo, 2022)

Tajada:

1. se corta el repollo en tiras delgadas y reposar con sal y vinagre.
2. por aparte, retirar la cascara del plátano y aplastar los plátanos hasta que se a una pasta, reservar.
3. en un sartén con aceite caliente, freír el plátano hasta que sea como una costa

Chismol:

1. Mezclar muy bien todos los ingredientes y exprimir el jugo de la naranja agria, dejar enfriar por 10 minutos en la nevera y servir.
2. Servir el pollo sobre las tajadas y cubierto con el repollo, chismol.

Pepián guatemalteco

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 35min

Tiempo de cocción: 1.30min

Temperatura de preparación: 75°C

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Pepián		
1 pollo grande partido en trozos individuales	1	Unidad
Espinazo de cerdo	0.450	Kg
Pimienta	---	
Sal	---	Kg
Papas	0.350	Kg
Cebolla cortada en gajos	0.200	Kg
Chile guaque	1	Pieza
Chile pasa	1	Pieza
Cilantro	1	Manojo
Zanahoria	0.040	Kg
Pan	0.050	Kg
Ajonjolí	0.060	Kg
Semilla de calabaza	0.060	Kg
Tomates	0.200	Kg
Ajo	4	Dientes
Ejote	0.100	Kg
Arroz blanco		
Arroz	0.200	Kg
Cebolla blanca	0.100	Kg
Aceite	0.040	Kg
Agua	0.400	L
Ajo	1	Diente
Sal	---	Kg
Pimienta	---	Kg

PROCEDIMIENTO:

Pepián:

1. Las semillas de sésamo, la pepitoria, el chile guaque y el chile con pasas, la cebolla en rodajas y el ajo se deben dorar individualmente en una sartén caliente.

2. El pollo, la carne de cerdo, los tomates y los miltomates se deben cocer en una olla con los dos litros de agua. Cuando los tomates hay que sacarlos antes del agua y pelarlos.

3. El resto de los ingredientes se mezclan con el caldillo mientras se reservan las carnes por separado.



Figura 87. Pepián guatemalteco

Fuente: (Ortiz, 2023)

4. Ponga la carne, la salsa ya licuada, las papas y los ejotes en una olla más grande. Cocine a fuego lento todo hasta que esté todo cocido.

5. Agregue sal al gusto al final.

Arroz blanco:

1. Remoje el arroz durante 20 minutos en agua tibia. Escúrralo después de eso y déjelo secar durante al menos una hora. Caliente el agua en el ínterin.
2. El arroz se fríe en aceite caliente hasta que esté ligeramente dorado.
3. Triturar por separado la cebolla, el ajo, la sal, la pimienta y un poco de agua.
4. Agregue el agua, baje el fuego y deje que el arroz se cocine durante 7 minutos después de que se dore.
5. Sube el fuego, añade el agua caliente y espera a que hierva.
6. Reduzca el fuego al nivel más bajo después de que se libere el primer hervor, cubra la olla y continúe cocinando durante 15 minutos más.
7. Cocine por 10 minutos más, o hasta que el arroz esté tierno y el agua se haya evaporado por completo.

Sopa de camarón con chipilín

Porciones: 6 porciones

Tiempo de preparación: 20min

Tiempo de cocción:30min

Temperatura de preparación: 100°C

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Camarones	0.500	Kg
Tomates	0.200	Kg
Cebolla	0.100	Kg
Chipilín	2	Manojos
Aceite	---	L
Pimienta	---	Kg
Sal	---	Kg
Agua	1.5	L

PROCEDIMIENTO:

Sopa de camarón:

1. En un sartén con el aceite, sofreír los tomates y la cebolla sazonando con un poco de sal.
2. Luego, agregar estos ingredientes a una olla grande y llenar de agua dejar hervir por aproximadamente 5 minutos y seguidamente condimentar con sal y pimienta
3. Luego, en esa misma agua, agregar los camarones limpios y las hojas de chipilín, hervir unos minutos más
4. Sazonar con un poco de pimienta y sal al gusto. Cocinar cinco minutos más



Figura 88. Caldo de camaron y chipilín

Fuente: (Ortiz, 2023)

Atol de haba

Porciones: 12

Tiempo de preparación: 15min

Tiempo de cocción: 1hora

Temperatura de preparación: 90°C

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Habas	0.060	Kg
Canela	2	Rajas
Azúcar	0.050	
Sal	---	Kg
Leche	0.100	L
Agua	1	L

PROCEDIMIENTO:

Atol:

1. Lavamos las habas y las colocamos en un sartén y las doramos a fuego lento, hasta que estén doradas de forma uniforme y las reservamos en un recipiente y le agregamos agua hasta cubrir todas las habas y dejaremos reposar por 3 horas.
2. Pasadas las 3 horas se licuan las habas hasta que las habas estén prácticamente molida. En una olla agregamos 1 litro de agua y las 2 rajas de canela seguidamente con un colador agregamos las habas ya licuadas y el azúcar.
3. Dejamos hervir por 10 minutos y mientras hierve agregar la leche, pasado el tiempo estará listo.



Figura 89: atol de haba

Fuente: (Ortiz, 2023)

Carne curada estilo Alemán

Porciones: 12

Tiempo de preparación: 6 días

Tiempo de cocción: 6 meses

Temperatura de preparación: 5°C

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Cabeza de lomo	2.000	Kg
Sal de grano	2	Rajas
Vino blanco	0.200	L
Cardamomo	0.08	Kg
Comino	0.006	Kg
Paprika	0.010	Kg
Papel encerado	1	Rollo
Hilo cáñamo	4	Mts
Malla plástica		

Procedimiento:

1. En un recipiente con agujeros no muy grandes de preferencia un colador rectangular colocar una cama aproximadamente una pulgada de sal
2. Sobre esta cama colocar la carne y sobre la misma se le deja caer el resto de sal, procurando de que esta se cubra por completo.
3. Esto se guarda sobre una charola (esto debido a que la carne soltara su jugo) durante 6 días (por cada kilo de carne se debe de guardar con la sal durante 3 días, para conseguir un buen curado).
4. En el segundo día se le da la vuelta a la carne y se vuelve a tapar con la misma sal, no es necesario cambiarla
5. Luego al sexto día se retira de la sal y se lava muy bien para retirar los restos de la sal
6. En un recipiente se coloca el vino blanco y se le mezcla el cardamomo molido, el comino y la paprika
7. Con esa mezcla de barniza la carne y luego se cubre muy bien con papel encerado, se envuelve con la malla y con el hilo cáñamo se brida la carne y se deja colgada a una temperatura de 5 °C por un mínimo de 6 meses.
8. Luego de ese tiempo se desenvuelve la carne y se corta en láminas sumamente delgadas y ya se puede consumir.

Carne ahumada

Porciones: 12

Tiempo de preparación: 4 días

Tiempo de cocción: 6 horas

Temperatura de preparación: 180-200°C

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Costillar de res	5.000	Kg
Salmuera		
Sal de Praga	0.030	Rajas
Agua	10	L
Sal	0.08	Kg
Paprika	0.100	Kg
Laurel	1	Racimo
Pimienta	0.030	Kg
Hilo cáñamo		
Madera para ahumar		
Aserrín de cedro		
Carbón de encino		

Procedimiento:

1. En una olla se pone a hervir el agua y se le agrega la sal de nitro, la paprika, la pimienta, el laurel y la sal, pasados 4 min se retira del fuego y se cuela para retirar todas las impurezas y se deja enfriar.
2. En una tara se coloca la carne ya limpia y se inyecta con la salmuera ya fría, con lo que resta de la misma se pone a marinar la carne y se deja durante 24 horas.
3. Pasado este tiempo volvemos a inyectar la carne con más salmuera y la dejamos reposar durante 12 horas más y la volvemos a inyectar este proceso se repite durante 3 días inyectando durante cada 12 horas la carne.
4. Durante todo este proceso la carne se mantendrá en refrigeración a una temperatura de entre 5-6°C.
5. Después se comienza a brida la carne y se inyecta por última vez y se deja reposando durante 12 horas más.
6. Se ahuma durante 6 horas de entre 180-200°C (siempre revisar la temperatura y cuidarla).



Figura 90.: Carne ahumada

Fuente: (Oropeza, 2022)

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Aboytes, A. N. (2022). *UNIVA*. Obtenido de UNIVA: <https://www.univa.mx/blog/cultura-alimentaria-y-la-importancia-de-lo-que-comemos/>
- Ambiente, P. F. (10 de 11 de 2020). *Gobierno de Mexico*. Recuperado el 30 de 08 de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/profepa/articulos/ocelote-leopardus-pardalis?idiom=es>
- Aroche, K. (21 de Febrero de 2022). *Guatemala*. Recuperado el 18 de Mayo de 2023, de Guatemala: <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-recado-costilla-y-quixtan-guatemala/>
- Aura, G. (2019). *onctv*. Recuperado el 9 de Mayo de 2023, de onctv: http://www.onctv-ipn.net/cocina/mostrar_reg.php?cv=11945&v=b
- Bello, E. F. (2010). *La producción agropecuaria en el soconusco*. Mexico: UNAM.
- Borboa-Trasviña, M. A. (2006). *La interculturalidad: aspecto indispensable para unas adecuadas relaciones entre distintas culturas*. Sinaloa, México: Universidad Autónoma Indígena de México.
- Campos, D. (2002). *La encuesta como técnica de investigación*. España: Aten Primaria.
- Campos, j. M. (11 de junio de 2013). *EcuRed*. Recuperado el 16 de octubre de 2022, de EcuRed: <https://www.ecured.cu/Carambola>
- Campos, J. M. (23 de agosto de 2013). *EcuRed*. Recuperado el 16 de octubre de 2022, de EcuRed: https://www.ecured.cu/Oryza_sativa
- Carbajal, F. G. (2021). *Larousse cocina*. Recuperado el 30 de Mayo de 2023, de Larousse cocina: <https://laroussecocina.mx/receta/cacaguada/>
- Casanueva, C. G. (6 de octubre de 2005). *SCIELO*. Obtenido de SCIELO: [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-89062012000400005#:~:text=Migraci%C3%B3n%20hondure%C3%B1a%20en%20Tapachula&text=Esta%20migraci%C3%B3n%20tiene%20su%20origen,1998%20\(Cedoh%2C%202005\).](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-89062012000400005#:~:text=Migraci%C3%B3n%20hondure%C3%B1a%20en%20Tapachula&text=Esta%20migraci%C3%B3n%20tiene%20su%20origen,1998%20(Cedoh%2C%202005).)
- Chacón, W. (15 de Marzo de 2021). *Cuartopoder*. Recuperado el 16 de octubre de 2022, de Cuartopoder: <https://www.cuartopoder.mx/chiapas/chiapas-4-estado-con-mayor-cultivo-de-limon-persa/358204/#:~:text=La%20superficie%20en%20producci%C3%B3n%20asciende,mill%C3%B3n%20326%20mil%20600%20pesos.>
- Chaveco, R. F. (11 de febrero de 2020). *EcuRed*. Recuperado el 16 de octubre de 2022, de EcuRed: [https://www.ecured.cu/Citrus_%C3%97_limonia_\(Lim%C3%B3n_mandarina\)](https://www.ecured.cu/Citrus_%C3%97_limonia_(Lim%C3%B3n_mandarina))
- Chiapas, s. d. (2019). *Guía de experiencias gastronómicas Tapachula de cordova y ordoñez*. tapachula: Crisol de culturas y sabores exóticos.
- CONAPESCA. (20 de abril de 2018). *Gobierno de mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de mexico: <https://www.gob.mx/conapesca/articulos/el-bagre-un-producto-pesquero-representativo-de-todo-mexico?idiom=es>

- Crespo, R. (28 de Octubre de 2019). *Animal Gourmet*. Recuperado el 30 de Mayo de 2023, de Animal Gourmet: <https://www.animalgourmet.com/2019/10/28/tamales-chiapaneos-slow-food-mexico/>
- Cuéllar, R. H. (2012). El concepto de “tradición ”en la filosofía de las ciencias sociales y humanas. *Nóesis. Revista de Ciencias Sociales y humanidades*, 19-39.
- Cultura, S. d. (24 de Enero de 2022). *Jalisco gobierno del estado*. Recuperado el 02 de Febrero de 2023, de Jalisco gobierno del estado: <https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural#:~:text=El%20Patrimonio%20Cultural%20es%20el,percibidos%20por%20otros%20como%20caracter%20ADsticos.>
- Cultural, R. N. (23 de Marzo de 2021). *sistema de informacion cultural*. Recuperado el 18 de Mayo de 2023, de sistema de informacion cultural: http://sic.gob.mx/ficha.php?table=platillo&table_id=128
- Díaz-Bravo, L. (16 de Septiembre de 2013). *SCIELO*. Obtenido de SCIELO: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=Entrevistas%20semiestructuradas%3A%20presentan%20un%20grado,pueden%20ajustarse%20a%20los%20entrevistados.
- Domigo, A. L. (15 de noviembre de 2022). pollo con tajada. (N. C. Rivera, Entrevistador)
- Dominguez, A. (01 de 03 de 2019). *chiapas paralelo*. Obtenido de chiapas paralelo: <https://www.chiapasparalelo.com/noticias/chiapas/2019/03/desde-veneno-hasta-en-tamales-el-cuchunuc-en-tuxtla/>
- Española, A. d. (2010). *Asociación de Academias de la Lengua Española* . Obtenido de Asociación de Academias de la Lengua Española : <https://www.asale.org/damer/mexicanizar>
- García, J. E. (2022). *anales de nutricion*. Obtenido de anales de nutricion: <https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2022/2/art-5/>
- Gómez, G. (Enero de 2010). *blogger*. Recuperado el 27 de Abril de 2023, de blogger: <http://perladelsoconusco.blogspot.com/p/gastronomia.html>
- González, M. E. (2000). *Extranjeros en el Soconusco*. Mexico: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores.
- Grajeda, C. (23 de junio de 2020). *Guatemala*. Recuperado el 09 de Mayo de 2023, de Guatemala: <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-hacer-bledos-guisados-guatemala/>
- Gutierrez., P. E. (30 de Septiembre de 2021). *Recetas gratis*. Recuperado el 30 de Mayo de 2023, de Recetas gratis: <https://www.recetasgratis.net/receta-de-tamales-colados-75498.html>
- Hartman, C. E. (11 de octubre de 2007). *SciELO*. Obtenido de SciELO: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-70272007000200002#:~:text=Algunos%20de%20los%20s%C3%ADntomas%20que,psicosom%C3%A1ticos%20e%20incluso%20trastornos%20sic%C3%B3ticos.
- Hidalgo, N. (11 de Agosto de 2011). Obtenido de <https://patrimonioindustrialperu.blogspot.com/2011/08/desarrollo-industrial-con-valor.html>
- INAPESCA. (12 de marzo de 2014). *Gobierno de Mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/inapesca/documentos/plan-de-manejo-pesquero-de-camaron-cafe-y-blanco>

- INAPESCA. (25 de marzo de 2014). *Gobierno de Mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/inapesca/documentos/plan-de-manejo-pesquero-de-camaron-rojo-y-camaron-de-roca>
- INAPESCA. (16 de marzo de 2018). *Gobierno de Mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/inapesca/acciones-y-programas/acuacultura-camaron-blanco-del-pacifico>
- INAPESCA. (27 de marzo de 2018). *Gobierno de Mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/inapesca/acciones-y-programas/acuacultura-pejelagarto>
- INAPESCA. (9 de julio de 2021). *Gobierno de Mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/inapesca/acciones-y-programas/acuacultura-camaron-azul-276865>
- Innocentis, I. D. (2023). *TUMN*. Recuperado el 20 de Abril de 2023, de TUMN: <https://www.tumn.it/es/blog/el-poder-de-la-memoria-alimentaria-entre-la-aversion-y-la-nostalgia>
- Kwei, I. (10 de Enero de 2018). *Guatemala*. Recuperado el 05 de Mayo de 2023, de Guatemala: <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-sopa-de-camarones-con-chipilin-guatemalteca/>
- Lagarde, J. (30 de Mayo de 2021). *El universal*. Obtenido de El universal: <https://www.eluniversal.com.mx/cultura/robos-y-mutilaciones-patrimonio-artistico-e-historico-de-la-cdmx/>
- Lecanda, R. Q. (2002). *Introducción a la metodología de*. España: Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal.
- Lopez, C. L. (09 de 04 de 2011). *Ecured*. Obtenido de Ecured: https://www.ecured.cu/Archivo:Fruta_del_pan.jpg
- Lundeborg, M. (2021). *audubon*. (Lives of North American Birds) Recuperado el 27 de 08 de 2022, de Audubon: <https://www.audubon.org/es/guia-de-aves/ave/espata-rosada#>
- Manir, M. (05 de 05 de 2017). *BBC*. Obtenido de BBC: Mônica Manir
- Manzo, D. (6 de Abril de 2021). *Desinformate*. Recuperado el 1 de junio de 2023, de Desinformate: <https://desinformemonos.org/comer-tamal-de-iguana-una-tradicion-zapoteca-en-semana-santa/>
- Mar, a. d. (23 de Enero de 2021). *topadventure*. Recuperado el 27 de Abril de 2023, de topadventure: <https://topadventure.com/gastronomia/Receta-dulce-de-cocoyol-postre-de-Yucatan-20210123-0001.html>
- Martinez, G. B. (2021). *Mexico en la encrucijada: implicaciones internas e internacionales de lamigracion*. Mexico: Senado de la republica.
- Melara, J. (21 de Agosto de 2021). *cocina facil*. Recuperado el 30 de Mayo de 2023, de cocina facil: <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas/tamales-verdes-de-pollo-en-hoja-de-maiz>
- Minns, L. (2021). *Audubon*. (Audubon Photography Awards) Recuperado el 30 de 08 de 2022, de Audubon: <https://www.audubon.org/es/guia-de-aves/ave/aguila-pescadora#photo5>
- Mireles, S. (30 de septiembre de 2015). *La voz del norte*. Obtenido de La voz del norte: <http://avozdelnorte.com.mx/2015/09/30/migracion-china-a-la-costa-de-chiapas-en-el-pasado/#:~:text=La%20migraci3n%20china%20a%20Chiapas,y%20no%20tanto%20como%20colonizadores.>

- Nava, D. (3 de Noviembre de 2016). *CentroUrbano*. Obtenido de CentroUrbano: <https://centrourbano.com/arquitectura-2/abren-concurso-fotografico-patrimonio-arquitectonico-la-cdmx/>
- Nestle. (2019). *Bonka*. Obtenido de Bonka: <https://www.bonka.es/cafe>
- OCAMPO, J. S. (2013). LA NOSTALGIA COMO DESEO DE RETORNO: UNA COMPRENSIÓN DESDE LA PSICOLOGÍA DE ORIENTACIÓN PSICOANALÍTICA Y LA LITERATURA. En J. S. OCAMPO, *LA NOSTALGIA COMO DESEO DE RETORNO: UNA COMPRENSIÓN DESDE LA PSICOLOGÍA DE ORIENTACIÓN PSICOANALÍTICA Y LA LITERATURA*. MEDELLÍN.
- OIM. (2021). *México - Monitoreo de flujos migratorios en Tapachula y Tenosique, Ronda 2 (Abril 2022)*. Mexico: Fiscalía de Migrantes OIM.
- Oropeza, D. F. (20 de noviembre de 2022). que es el movimiento migratorio. (O. R. Nemesis, Entrevistador)
- Palma, F. (2022). *larousse cocina*. (Ediciones Larousse) Recuperado el 25 de abril de 2023, de larousse cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/morong/>
- Palma, F. (2022). *Larousse cocina*. (Ediciones Larousse) Recuperado el 25 de abril de 2023, de Larousse cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/salpicon/>
- Pelekais, A. S. (2000). *METODOLOGIA CUANTITATIVA: ABORDAJE DESDE LA COMPLEMENTARIEDAD EN CIENCIAS SOCIALES*. costa rica: Artículo elaborado en el espacio del Doctorado en Ciencias Administrativas y Gerenciales de Faces,.
- Picó, J. (1999). *Cultura y modernidad*. Madrid: Alianza editorial .
- Poblete, C. (2022). *Estudio de hábitos culturales en los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Educación Humanas y Tecnologías de la Universidad Nacional de Chimborazo, año 2019*. Chimborazo: Riobamba.
- Portales, S. (14 de marzo de 2011). *EcuRed*. Recuperado el 10 de octubre de 2022, de EcuRed: https://www.ecured.cu/Nogal_de_la_India
- Porto, P. (27 de Mayo de 2021). *Definición*. Obtenido de Definición: <https://definicion.de/tradicion/>
- Posada, V. G. (4 de Septiembre de 2015). *mexica tours*. Recuperado el 16 de Mayo de 2023, de mexica tours: <https://mexicatours.wordpress.com/2015/09/04/gastronomia-en-tapachula/>
- Protegidas, C. N. (16 de marzo de 2019). *Gobierno de mexico*. Obtenido de Gobierno de mexico: <https://www.gob.mx/conanp/articulos/canon-del-sumidero-patrimonio-natural-de-los-mexicanos/>
- Ramirez, M. V. (5 de julio de 2023). *Sanarai*. Obtenido de Sanarai: <https://www.sanarai.com/blog/salud-mental-y-migracion#:~:text=La%20migraci%C3%B3n%20suele%20traer%20consigo,de%20culpa%2C%20tristeza%20y%20enojo.>
- Ramos, E. G. (28 de noviembre de 2022). que es la migracion. (N. C. Rivera, Entrevistador)
- Rendón., E. (2010). *Conanp*. Recuperado el 14 de 09 de 2022, de conanp: <https://simec.conanp.gob.mx/Publicaciones2020/Publicaciones%20CONANP/Parte%202/Monitoreo/2016%20Ficha%20Mono%20ara%C3%B1a.pdf>
- Representación AGRICULTURA Nayarit. (5 de Noviembre de 2019). *Gobierno de mexico*. Recuperado el 16 de octubre de 2022, de Gobierno de mexico:

- <https://www.gob.mx/agricultura/nayarit/es/articulos/rambutan-beneficios-curiosidades-y-mucho-mas?idiom=es>
- Retana, J. J. (2007). *MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA* . Obtenido de MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA : <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-9412.pdf>
- Rosales, R. R. (10 de abril de 2013). *EcuRed*. (EcuRed) Recuperado el 16 de octubre de 2022, de EcuRed: <https://www.ecured.cu/Litchis>
- SADER. (10 de julio de 2021). *Gobierno de Mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/robalo-la-especialidad-del-golfo-mexicano>
- SAGARPA. (2022). *produccion agropecuaria en el soconusco*. Mexico: UNAM.
- SARTORE, J. (2021). *National Geographic*. (National Geographic Photo Ark) Recuperado el 30 de 08 de 2022, de National Geographic: <https://www.nationalgeographicla.com/animales/2022/04/pueden-las-serpientes-reconocerse-a-si-mismas-un-controversial-estudio-dice-que-si>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo. (03 de 10 de 2020). *Gobierno de mexico*. Obtenido de Gobierno de mexico: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/guanabana-dulce-milagro-tropical>
- Secretaria de Turismo . (2020). *Turismo chiapas*. Recuperado el 12 de 10 de 2022, de Turismochiapas: <http://www.turismochiapas.gob.mx/st/gastronomia-tapachula>
- SECTUR. (2020). *Turismochiapas*. Recuperado el 1 de junui de 2023, de Turismochiapas: <http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/descargables/material/GUIA-GASTRONOMICA-TAPACHULA.pdf>
- SEMARNAT. (15 de Enero de 2019). *Gobierno de mexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de mexico: <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/venados-cola-blanca-criaturas-magicas-de-los-bosques-mexicanos?idiom=es>
- Serrano, T. (2 de Noviembre de 2017). *Laizquierdadiario*. Obtenido de Laizquierdadiario: <https://www.laizquierdadiario.mx/Comunidades-y-patrimonio-arqueologico>
- SIAP. (23 de marzo de 2018). *Gobierno deMexico*. Recuperado el 14 de septiembre de 2022, de Gobierno de Mexico: <https://www.gob.mx/siap/articulos/jurel-pez-graso-pero-muy-saludable?idiom=es>
- Tabasco, R. A. (6 de Noviembre de 2018). *Gobierno de mexico*. Recuperado el 18 de Mayo de 2023, de Gobierno de mexico: <https://www.gob.mx/agricultura/tabasco/articulos/pinole-espumoso-y-delicioso>
- Toledano, M. (6 de Diciembre de 2017). *El conoecedor*. Recuperado el 18 de Mayo de 2023, de El conoecedor: <https://revistaelconoecedor.com/chocolate-bebida-los-dioses/>
- Toledo, E. G. (16 de febrero de 2018). *EcuRed*. Recuperado el 16 de octubre de 2022, de EcuRed: <https://www.ecured.cu/Soja>
- Trabanino, F. (Mayo de 2021). *Arqueologia mexicana*. Recuperado el 30 de Mayo de 2023, de Arqueologia mexicana: <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/bebida-ceremonial-de-maiz-con-zapuyul>
- Troncoso-Pantoja, C. (junio de 2019). *SCielo*. Obtenido de SCielo: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105
- Turismo, S. d. (2014). *chiapas viaje culinario*. Tuxtla gutierrez: PINACOTECA EDITORES.

- UNESCO. (2020). *UNESCO*. Recuperado el 2 de Febrero de 2023, de UNESCO: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf
- Villodre, M. d. (2012). pluriculturalidad, Multiculturalidad e interculturalidad. *Revista educativa Hekademos*, 69.
- Wilson, G. (2020). *Audubon*. (Audubon Photography Awards) Recuperado el 30 de 08 de 2022, de Audubon: <https://www.audubon.org/es/guia-de-aves/ave/gavilan-caracolero#photo3>

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE CIENCIA Y ARTES DE CHIAPAS.
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS.
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.
LA MIGRACIÓN Y SU IMPACTO EN LA GASTRONOMÍA DE
TAPACHULA



ANEXO 1

Le pido amablemente que conteste las siguientes preguntas con base a su experiencia

1. ¿Tiene algún familiar de origen extranjero?

A) Si B) No

En caso de ser afirmativo ¿podría indicar de dónde es originario?

2. ¿Cómo considera que influye la comida extranjera en la gastronomía de Tapachula?

Seleccione una opción que considere más importante en cada aspecto:

- Económico. Se vende más la comida extranjera que la regional

Disminuye la oferta de la comida tradicional en la ciudad

- Cultural. Enriquece la gastronomía de Tapachula

Causa la pérdida de la cultura gastronómica

- Agrícola. Uso de ingredientes que no son propios de la región

Inclusión de ingredientes extranjeros a la región

3. De manera general, usted considera que la comida extranjera influye en la gastronomía de Tapachula

A) Para Bien B) Para Mal C) otro: _____

4. ¿Alguna vez ha probado comida originaria de otro país?

A) Sí B) No

En caso de ser afirmativo ¿podría indicar de qué país(es)?

A) China B) Alemana C) Hondureña D) Guatemalteca

E) otro: _____

En caso negativo ¿podría indicar por qué?

5. ¿Cuál de las siguientes culturas considera que ha influido más en la gastronomía de Tapachula?

A) Guatemalteca B) China C) Hondureña D) Otra: _____

6.- ¿Conoce algunos de estos ingredientes que hayan sido introducidos a Tapachula por influencia extranjera? Señale todos los que considere.

- | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Rambután | <input type="checkbox"/> Lima-limón | <input type="checkbox"/> Arroz | <input type="checkbox"/> Mango | <input type="checkbox"/> Pato |
| <input type="checkbox"/> Lichi | <input type="checkbox"/> Morro | <input type="checkbox"/> Soya | <input type="checkbox"/> Jícama | <input type="checkbox"/> Nuez de la india |
| <input type="checkbox"/> Fríjol | | | | |



UNIVERSIDAD DE CIENCIA Y ARTES DE CHIAPAS.
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS.
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.
LA MIGRACIÓN Y SU IMPACTO EN LA GASTRONOMÍA DE
TAPACHULA



ANEXO 2

Formato de entrevista semi-estructurada:

1. Nombre completo
2. Edad
3. ¿De donde es originario? ¿posee ascendencia extranjera?
4. ¿Cuáles fueron las principales razones por las que sus antecesores migraron a Tapachula?
5. ¿Qué opina sobre las modificaciones que han hecho a las recetas tradicionales de su país?
6. ¿Alguna vez ha mexicanizado de algún platillo de su cultura?
7. ¿Considera alguna comida extranjera típica de Tapachula?
8. ¿Cómo considera que afecta la influencia extranjera en la gastronomía de Tapachula?
9. ¿Cuál cultura extranjera considera que ha tenido más influencia en la gastronomía de Tapachula?
10. ¿Considera importantes las modificaciones de las recetas originales? ¿por qué?
11. ¿Considera que las recetas se han perdido con el paso de las generaciones?

CONCLUSIONES

Nos asombra realmente como las culturas migrantes que fueron adoptadas en el municipio de Tapachula, tales como la china, la guatemalteca, la alemana, la hondureña y la salvadoreña, y que algunas personas se enorgullecen de su herencia migrante.

Como muchos quizás nos sorprendemos que todo esto siga ocurriendo y de una manera tan desmesurada, pero la migración al ser una práctica tan común en este municipio ya es algo normalizado por la comunidad esto debido a que este municipio es el puente fronterizo más transitado de Chiapas Sin embargo, es aún más crucial que los residentes locales, incluidos los estudiantes, estén interesados y se familiaricen con la cocina local., las tradiciones y las festividades del municipio y las que estas culturas nos brindan.

Se llegó a el juicio basado en lo que ves., lo que investigue, en lo que viví y en lo que escuche que estas culturas migrantes se han adaptado y formado parte del patrimonio cultural del municipio con esto enriqueciendo la pluriculturalidad de la cultura Tapachulteca, pero así mismo sin dejar de prestar atención e importancia a las prácticas originarias del municipio, porque simplemente ya a la “mayoría” de los jóvenes e incluso algunos adultos no conciben la diferencia de las tradiciones originarias del municipio de aquellas que fueron traídas por los migrantes que se asentaron en la región.

Conocer la comida típica en la actualidad es difícil porque sólo se encuentra en unos pocos lugares debido a las diferentes culturas que han confluído en la zona. Como resultado, algunas personas se han visto obligadas a adoptar nuevas tendencias gastronómicas, lo que repercute en la pérdida de tradiciones y, en consecuencia, en el arte culinario.

Sería fundamental que los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía tomen clases en la escuela que les enseñen sobre sus platos, su historia y los ingredientes típicos y aquellos que fueron traídos por otras culturas, las técnicas de preparación de muchos platillos.

En la investigación se detectó como la mayoría de los que respondieron en el municipio apenas entiende su historia y mucho menos la distinción entre las costumbres originales y las introducidas por los extranjeros, además, ha perdido atractivo para los adultos.

Y, por último, dado que una parte importante de la población desconoce su cocina tradicional y cómo la migración la ha afectado en el pasado y la sigue afectando hoy, les puedo asegurar que mucho de lo que está pasando es el resultado de la lucha social, así como la

desinformación que existe acerca del tema debido a que pocas personas están realmente interesadas en el tema, a pesar de que algunas personas tienen un conocimiento pasajero del mismo.

PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES

Dentro de las propuestas generales en la investigación que se entorna en la gastronomía y cultura por eso mismo se debería tener un registro de aquellos platillos modificados y creados por las culturas migrantes, tanto de los platillos típicos de la región para poder rescatar tanto las recetas originarias que existen en el municipio de Tapachula, como aquellos que con el tiempo formaron parte de la cultura tapachulteca, y que las tradiciones no se pierdan.

De igual manera se propone implementar un fondo de cultura en el cual se de registro del como las culturas migrantes y la migración en general afectan a las tradiciones y la cultura de Tapachula. Así mismo esta documentar todos aquellos platillos típicos originarios de la región.

Realizar un mercado gastronómico al menos una vez al mes, en el cual participen productores de ingredientes y productos nativos, así como cocineros y cocineras tradicionales los cuales elaboraran platillos tradicionales de la región.

Mes, anunciar la cocina local y los ingredientes especiales, y proporcionar un espacio en el cual se presenten todas aquellas culturas migrantes que se asentaron y sus platillos e ingredientes.