



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**





- Área Académica: Gastronomía
- Tema: 1.1.2 El Maíz
- Profesor(a): L.G. Tammara I. Guzmán López
- Periodo: Julio/Dic. 2018



Tema:1.1.2 El Maíz

Resumen

El maíz siendo el producto del trabajo del ser humano que las grandes civilizaciones del pasado y la vida misma de millones de mexicanos “tienen como raíz y fundamento generoso el maíz”.

Por lo tanto el maíz no se puede desligar de el contexto histórico y cultural , resumiendo que el maíz será considerado como fundamento de la cultura popular mexicana.

- **Palabras Clave:** Fundamento, Cultural, Nixtamalización.



Tema:1.1.2 El Maíz

Abstract

The corn being the product of human's being work and that the great civilizations from the past and life of millions of Mexicans "have as root and generous foundation", can not be separated from the historical and cultural context, therefore corn will be considered the basis of Mexican popular culture.

Keywords: Foundation, Cultural ,Nixtamalización



Objetivo General

- Lograr que el alumno tenga la noción, de el impacto que tiene el maíz en nuestra cultura tanto históricamente como nutrimentalmente. Dándole así el valor que debe tener este producto para el alumno.



Objetivos Específicos

- Describir el producto identificado como maíz.
- Determinar las funciones del producto
- Identificar los medios para su producción así como para el consumo humano adecuado.



Introducción

- El origen del maíz se cree con base a los descubrimientos arqueológicos que fue en el 10 000 a.C..
- El teocintle es el presumible antepasado del maíz. Sin embargo, hay quienes piensan que el maíz proviene de la domesticación del maíz silvestre

Las dos teorías tienen fundamentos en base a descubrimientos.



Razas

conjunto de individuos con el número suficiente de características comunes que permitan su identificación como grupo



Razas

- **Divididas en 3 Grupos**

- **Grupo I : Chapalote, Reventador.
Harinoso de Ocho y Tabloncillo**

(Largas y delgadas)



Razas

- **Grupo II: Conico, Conoco Norteño, Chalqueño, Arrocillo Amarilo y Palomero Toluqueño**
- **Grupo III: Zapalote Chico, Bolita y Nel Tel.**

***Grupo sin definir: Pepitilla, Cacahuacintle**



Consumo

- El maíz como base de la Alimentación de las culturas mesoamericanas desde tiempos prehispánicos, actualmente es la principal fuente de calorías y proteínas para los habitantes de las regiones centro y sur de México.
- % Diario individual de tortilla es aprox. De 350g por individuo.



Producción

- México uno de los principales del maíz, ocupando el 4º lugar a nivel mundial.
- Los principales estados productores son:

Jalisco

Sinaloa

Chiapas y

Edo. México.



Nixtamalización

- El maíz teniendo delimitantes nutrimentales en termino de la calidad de sus proteínas y dando paso a las civilizaciones de da la cocción alcalina en varias culturas, dando paso que en México se da el uso de la cal con las 6 sociedades establecidas en México.



Nixtamalización

- El proceso de nixtamalización es
 - Maíz(12.5% humedad):En solución acuosa de cal apagada al 1%
 - Cocimiento de 85 a 100°C de 50 a 90 min
 - Remojo: de 14-18 hrs
 - Lavado:2 a 3 v3ces
- =Maiz Nixtamalizado(Humedad al 45%)



Bibliografía

- Paredes-López, o y L.A Bello-Pérez (2006), Los Alimentos Mágicos de las culturas, indígenas mesoamericanas

