

*Galileo*  
UNIVERSIDAD  
La Revolución en La Educación

Universidad Galileo  
Facultad de Salud  
Academia Culinaria de Guatemala

Difusión de la creación ancestral del platillo  
Pinol de tres carnes a los estudiantes de  
gastronomía de la Universidad Galileo

Carmen Nohemí del Pilar Molina Salguero  
carnet: 15003824

Karen Sophia Pineda Contreras  
carnet: 14010614

Previo a conferírseles el Título: Licenciatura en  
Gastronomía y Administración culinaria.

Asesor: Winston Alvarado

Guatemala, 2022

## **Agradecimientos**

*A DIOS NUESTRO CREADOR: por la simple existencia de vivir cada día y por realizar otro logro más en nuestra carrera.*

*A NUESTROS PADRES: por el soporte incondicional en cada paso que realizamos desde el primer día de estudio hasta la entrega de nuestro proyecto.*

*A NUESTROS HERMANOS: por ser esa insistente luz en cada momento de ansiedad y dudas, sus grandes consejos forjaron nuestras decisiones.*

*A NUESTROS AMIGOS MÁS CERCANOS: por ser un apoyo motivacional de alegría, optimismo y perseverancia.*

*A NUESTROS PROFESORES Y DIRECTOR LUIS DEL CID: por difundir e implementar en nosotros la gran experiencia gastronómica que existe en el mundo.*

*A NUESTRO ASESOR WINSTON: por su paciencia y colaboración en los pasos a realizar la tesis.*

*A LAS PERSONAS QUE PARTICIPARON EN ESTA INVESTIGACIÓN: por otorgarnos su valioso tiempo y sabiduría, ya que sin su ayuda nada de esto sería una realidad.*

## INDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>CAPÍTULO I</b> .....	2
<b>MARCO METODOLÓGICO</b> .....	2
1.1 Justificación de la Investigación.....	2
1.2 Planteamiento del problema .....	2
1.2.1 Definición del problema .....	2
1.2.2 Especificación del problema .....	3
1.2.3 Delimitación del problema .....	3
1.2.3.1 Unidad de Análisis.....	3
1.2.3.2 Sujetos de Investigación.....	3
1.2.3.3 Tamaño de muestra .....	3
1.2.3.4 Ámbito geográfico .....	3
1.2.3.5 Ámbito temporal .....	3
1.3 Hipótesis .....	3
1.4 Objetivos de la Investigación .....	3
1.4.1 Objetivo General .....	3
1.4.2 Objetivos específicos.....	3
1.5 Métodos, Técnicas e Instrumentos .....	4
1.5.1 Métodos .....	4
1.5.2 Técnicas.....	4
1.5.3 Instrumentos .....	5
1.6 Recursos.....	6
1.6.1 Recursos Humanos.....	6
1.6.2 Recursos Materiales.....	6
1.6.3 Recursos Financieros.....	6
<b>CAPÍTULO II</b> .....	7
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	7
2.1 Antecedentes de Guatemala .....	7
2.2 La Civilización Maya y su Gastronomía .....	7
2.3 Utensilios .....	8
2.4 Mestizaje: Unión de Dos Culturas.....	8
2.5 San Juan Sacatepéquez .....	9
2.5.1 Ubicación .....	9
2.5.2 Días Festivos, actividades de renombre o especiales.....	10

2.5.3	Producción Agrícola .....	10
2.5.4	Comida Emblemática .....	10
2.5.4.1	Pinol.....	10
2.5.4.1.1	Pinol en platillos ceremoniales .....	11
2.5.4.1.2	Ingredientes .....	12
2.5.4.1.3	Contenido nutricional del platillo Pinol de tres carnes .....	15
2.5.4.1.4	Técnicas de Cocción utilizadas .....	15
2.5.4.1.5	Reconocimiento como Patrimonio intangible de la nación .....	16
<b>CAPÍTULO III .....</b>		<b>17</b>
<b>PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS.....</b>		<b>17</b>
3.1	Diagnóstico de la situación actual de los estudiantes de Gastronomía referente al conocimiento y preparación del Pinol de tres carnes.....	17
<b>CAPÍTULO IV.....</b>		<b>28</b>
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>		<b>28</b>
4.1	Conclusiones .....	28
4.2	Aporte.....	30
4.3	Recomendaciones .....	30
4.4	Bibliografía.....	31
4.5	Anexos .....	34

## Índice de Tablas

Tabla 1. Cronograma de actividades. ....	6
Tabla 2. Edad de los estudiantes Encuestados. ....	17
Tabla 3. Género de los estudiantes encuestados. ....	18
Tabla 4. Conocimiento sobre el Pinol. ....	19
Tabla 5. El Pinol incluye algún ingrediente Prehispánico. ....	20
Tabla 6. El platillo Pinol contiene carne ....	21
Tabla 7. Posibilidad de acompañar el Pinol con guarniciones.....	22
Tabla 8. Conocimiento de variaciones del Pinol.....	22
Tabla 9. Consumo de variaciones del Pinol. ....	23
Tabla 10. La elaboración es netamente Maya ....	24
Tabla 11. Realización del Pinol en la ciudad capital.....	25
Tabla 12. La preparación del Pinol como Patrimonio Intangible ....	26
Tabla 13. Realización del Pinol en casa ....	27
Tabla 14. Receta Artesanal Pinol de tres Carnes. ....	35
Tabla 15. Contenido Nutricional. ....	36

## Índice de Figuras

Figura 1. Réplica de Murales del Complejo Chiik Nahb .....	7
Figura 2. Chef Olga de Chajón .....	9
Figura 3. Puesto de Hierbas en el mercado de San Juan Sacatepéquez .....	10
Figura 4. Creación del Pinol en una olla tradicional. ....	11
Figura 5. Texturas del maíz .....	13
Figura 6. Mural Epopeya del Pueblo.....	13
Figura 7. Epopeya de México .....	15
Figura 8. Edad de los estudiantes encuestados.....	17
Figura 9. Género de los estudiantes encuestados.....	18
Figura 10. Conocimiento sobre el Pinol. ....	19
Figura 11. El Pinol incluye algún ingrediente Prehispánico .....	20
Figura 12. El platillo Pinol contiene carne .....	21
Figura 13. Posibilidad de acompañar el Pinol con Guarniciones.....	22
Figura 14. Conocimiento de variaciones del Pinol. ....	22
Figura 15. Consumo de variaciones del Pinol.....	23
Figura 16. La elaboración es netamente Maya .....	24
Figura 17. Realización del Pinol en la ciudad capital. ....	25
Figura 18. La preparación del Pinol como Patrimonio Intangible .....	26
Figura 19. Realización de Pinol en Casa .....	27
Figura 20. Fotografía del Diario de Centroamérica .....	34

## **INTRODUCCIÓN**

La gastronomía de Guatemala comprende 340 municipios del país. Al ser un número muy elevado es muy difícil mantener información y seguimiento de la misma en cada municipio. San Juan Sacatepéquez es uno de los municipios de la ciudad capital de Guatemala. En este municipio se encuentra un platillo muy emblemático dentro del occidente del país, el Pinol de Tres Carnes.

El principal objetivo de la investigación es la difusión de la correcta y ancestral creación del platillo el Pinol y su fusión en la cocina profesional. Agregado a ello será posible aprender sobre la cultura de la comunidad kaqchikel a lo largo de los años en sus costumbres y enseñanzas.

Los métodos que utilizamos para llegar a los objetivos planteados fueron la observación, recolección de datos, entrevistas, aprovechamiento de fuentes arqueológicas, etnográficas y lingüísticas.

Una gran dificultad en la Gastronomía del país es el bajo volumen de estudiantes de cocina que preparan platillos ancestrales Guatemaltecos entre ellos el Pinol de tres carnes. Nuestra hipótesis señala que al no emitir suficiente información sobre las tradiciones y preparaciones del platillo, puede desaparecer a lo largo de los años.

Para poner a prueba dicha hipótesis realizamos una encuesta que engloba a 400 estudiantes de Gastronomía de la Universidad Galileo. La encuesta fue establecida con base a preguntas sobre conocimientos generales del platillo Pinol de tres carnes. Los resultados fueron presentados en formas de tablas y gráficas para su mayor entendimiento.

La lectura de este estudio puede resultar enriquecedora para estudiantes de Gastronomía, personas curiosas sobre las tradiciones de Guatemala o investigaciones futuras sobre San Juan Sacatepéquez y su platillo característico el Pinol de tres carnes.

# **CAPÍTULO I**

## **MARCO METODOLÓGICO**

### **1.1 Justificación de la Investigación**

La gastronomía guatemalteca es un conjunto de colores, ingredientes, costumbres y técnicas.

Por medio de las investigaciones realizadas en el país, tenemos conocimientos sobre qué alimentos se pueden cultivar en las diferentes zonas. Los ancestros de la civilización Maya han proporcionado un legado de tradiciones, religión y gastronomía. La cultura Europea nos ha introducido nuevos ingredientes y utensilios, además un desarrollo en técnicas y métodos de cocción.

Como futuros Representantes de la Gastronomía tanto a nivel nacional como internacional, es necesario poseer el conocimiento sobre los métodos antiguos de cocción Maya en los alimentos. Una de las interrogantes es: Si actualmente aún se mantiene la tradición de enseñar a futuras generaciones sobre la creación tradicional de “el Pinol de tres carnes”. Dicha pregunta es difícil de responder. Pero por medio de esta investigación es posible determinar cuánto conocimiento poseen los estudiantes sobre dicho alimento. Así mismo promover la creación y divulgación del mismo.

San Juan Sacatepéquez, cuenta con diversos aspectos únicos como el clima, la tierra y sus costumbres, pero cabe destacar que, aunque son muy diferentes en los aspectos ya mencionados en comparación con la ciudad de Guatemala, algunas similitudes son la introducción de utensilios y métodos modernos de preparación y cocción de los alimentos.

### **1.2 Planteamiento del problema**

#### **1.2.1 Definición del problema**

En la actualidad el desconocimiento sobre la creación del plato ancestral Pinol de tres carnes produce el bajo consumo y preparación dentro del sector estudiantil de gastronomía de la universidad Galileo.

## **1.2.2 Especificación del problema**

¿La retención e inconstancia de información sobre la creación del plato ancestral pinol puede ocasionar el cese de su preparación dentro del sector estudiantil de Gastronomía de la Universidad Galileo?

## **1.2.3 Delimitación del problema**

### **1.2.3.1 Unidad de Análisis**

Estudiante activo de Gastronomía de la Universidad Galileo.

### **1.2.3.2 Sujetos de Investigación**

Estudiantes activos de gastronomía mujeres y hombres entre la edad de 18 a 45 años.

### **1.2.3.3 Tamaño de muestra**

El desarrollo de la investigación se realizó gracias a la participación de 400 estudiantes entre hombres y mujeres.

### **1.2.3.4 Ámbito geográfico**

Nuestro estudio está dirigido a los estudiantes de la Universidad Galileo de la ciudad capital en el departamento de Guatemala.

### **1.2.3.5 Ámbito temporal**

El tiempo estipulado para completar las encuestas fue de un año exacto.

## **1.3 Hipótesis**

La falta de conocimiento para la creación del platillo Pinol de tres Carnes puede provocar el cese de su elaboración por parte de los estudiantes de gastronomía de la Universidad Galileo en la ciudad capital de Guatemala.

## **1.4 Objetivos de la Investigación**

### **1.4.1 Objetivo General**

Difusión de la creación ancestral del platillo Pinol de tres carnes a los estudiantes activos de gastronomía de la Universidad Galileo

## **1.4.2 Objetivos específicos**

- Obtener mayor conocimiento sobre el municipio de San Juan Sacatepéquez y la comunidad kaqchikel.
- Adquirir información sobre sus costumbres y preparaciones del Pinol de tres carnes.
- Implementar la creación del Platillo en la alta cocina.

## **1.5 Métodos, Técnicas e Instrumentos**

### **1.5.1 Métodos**

La presente investigación se basa en un estudio descriptivo con diseño documental. Por medio de la recolección de información en reseñas impresas, reportajes, entrevistas y antecedentes legales. Así mismo utilizamos la técnica cuantitativa de la encuesta como nuestra principal herramienta para llegar a resolver las incógnitas halladas en el proceso de estudio, presentando los resultados por medio de tablas y gráficas.

### **1.5.2 Técnicas**

Observación:

Una gran parte de nuestra investigación estuvo enfocada en la observación de percibir el día a día de los pobladores en el ámbito religioso, social y familiar además de las condiciones en que obtienen y manipulan la materia prima dentro del municipio.

Entrevista:

Gracias al conocimiento de diversas personas que están involucradas con el Pinol de tres carnes, la información fue obtenida, clasificada y organizada para un mejor entendimiento. Dichas personalidades son miembros de la Asociación Bat'z, directivos del patrimonio cultural de Guatemala y Cocineras que radican en el municipio de San Juan Sacatepéquez.

Técnica cuantitativa:

Parte de nuestra investigación se basa en diagnosticar la prevalencia de la preparación del Pinol en los estudiantes universitarios de gastronomía. Para poner a prueba dicho análisis se optó por la técnica cuantitativa, que se basa en colocar valores a respuestas concretas dando resoluciones matemáticas y estadísticas para una implementación de posibles proyectos a futuro.

La forma más factible y eficaz de obtener resultados para nuestro diagnóstico fue por medio de una encuesta. La encuesta fue la principal fuente de evaluación para recolectar, analizar y responder a las interrogantes del planteamiento del problema, así mismo corroborar la veracidad de la hipótesis

Análisis de Contenido:

La investigación está fundamentada principalmente por la recopilación de datos en encuestas, libros, revistas, reportajes, entrevistas y portales de internet oficiales.

### **1.5.3 Instrumentos**

- La Tradición Oral

Muchos hábitos culinarios de las poblaciones originarias de Guatemala se han transmitido a través de generaciones por medio de la tradición oral.

Las recetas se aprenden mediante la práctica cotidiana. Las leyendas y costumbres asociadas con la cocina han perdurado a través de los siglos.

- Formulario de Encuesta

Se realizó un formulario que contiene 10 preguntas referentes a la creación del Pinol y su preparación. Dicho formulario fue impartido por medio de formato digital debido a las actuales normas sanitarias en el país. Dicho formato se encuentra en la página 48-49 en la sección de anexos.

- Cuestionario para entrevista

A las personas entrevistadas, se les interrogó sobre cuál era el alcance de su conocimiento sobre el platillo y que clase de actividades ofrecen para seguir fomentando la preparación del mismo en la comunidad.

- Guía de análisis de contenido

Para utilizar la información adquirida, primero se llenaron los requisitos necesarios para ser aceptada, por ejemplo, las fechas de emisión, autores, editorial o sello de autorización de algunos autores.

Tabla 1. Cronograma de actividades.

#	Actividades / Meses		2019		2021	
	Lugar	Grupo de Trabajo	Junio	Noviembre	Febrero	Julio
1	Municipio de San Juan Sacatepéquez en el mercado municipal y casa de 36.3 km.	Visita San Juan Sacatepéquez ENTREVISTA	24			
2	Dirección de Patrimonio Cultural 12 Avenida, Zona 1, Guatemala	Recopilación de Información MCD		8-10		
3	9a. Avenida, 9-79, zona 1	Recopilación de Información MUSAC			26	
4	ZONA 4	Recopilación de Información en INGUAT				10-17

## 1.6 Recursos

### 1.6.1 Recursos Humanos

Asesor: Winston Alvarado

Entrevistadores: Carmen Molina y Karen Pineda.

Entrevistados:

- Olga de Chajón cocinera de San Juan Sacatepéquez.
- Chef Euda Morales.
- Personal del departamento de Patrimonio Cultural.
- María Isabel Culajay Chacach de Musus (Asociación Bat'z)

### 1.6.2 Recursos Materiales

Computadoras y cámara.

Clase presencial sobre la elaboración del Pinol de tres carnes.

Obtención de imágenes referentes a su realización.

### 1.6.3 Recursos Financieros

Desplazamiento.	Q2,400.00
Parqueos Q20 cada semana por 4 meses.	Q320.00
Impresión y encuadernado de proyecto final.	<u>Q150.00</u>
Total.	Q2,870.00

## CAPÍTULO II

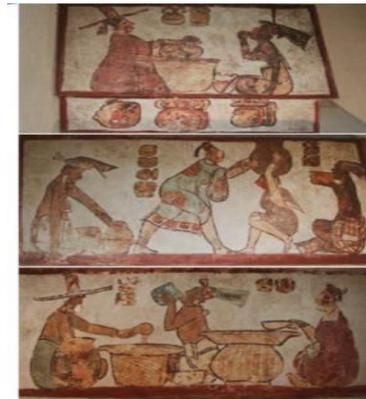
### MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Antecedentes de Guatemala

Guatemala se ubica en Centro América, favorecido en el crecimiento de bosques y selvas al norte, montañas altas en el oeste y manglares húmedos cerca del sur Pacífico. Su clima tropical, permite una gran producción de hortalizas, frutas, granos, aves y diferentes clases de ganado en donde destaca el vacuno y porcino.

#### 2.2 La Civilización Maya y su Gastronomía

La civilización Maya abarcó parte de México, Guatemala, Belice, Honduras, Salvador y parte de Costa Rica. La jerarquía Maya estaba establecida en tres poderes: La familia real, la nobleza y el pueblo. La alimentación tuvo un papel muy importante para la sociedad maya en todos sus niveles.



*Figura 1. Réplica de Murales del Complejo Chiik Nahb. [Fotografía de Tomas Barrientos]. (Calakmul Campeche México ,1997). Réplica de murales del complejo Chiik Nahb.*

A través de la preparación de alimentos, se simbolizaba la armonía de las personas con la naturaleza; la convivencia de la familia, pueblos y las alianzas entre los distintos reinos y regiones de la civilización maya.

Se considera que los banquetes llevados a cabo en cortes reales fueron el contexto donde se desarrolló el arte culinario más complejo de la época. El cacao jugaba un papel central como bebida ceremonial. No obstante, los tamales de maíz constituían una comida esencial de los banquetes y posiblemente rellenos de carnes exóticas.

De igual forma hay evidencias que los atoles de maíz también eran consumidos por la alta jerarquía política de las ciudades mayas, dejando claro que dichas bebidas eran empleadas en todos los niveles de la sociedad.

Antes de la llegada de los españoles, América contaba con una amplia variedad de alimentos, tales como hierbas, frutas, verduras y animales. El sistema tradicional de

cultivo de milpa era una gran fuente de ayuda para los agricultores por su diversidad de usos. Mesoamérica<sup>9</sup> contaba con un clima tropical ideal para la reproducción de distintas especies de maíz, chiles, frijoles y tomates. Así como diversas carnes de animales silvestres algunos domesticados y otros aún por domesticar.

### **2.3 Utensilios**

Los nativos de América disponían de una gran diversidad de herramientas para cocinar. Las excavaciones arqueológicas demuestran la creación de diferentes utensilios para un manejo, servicio y degustación más eficiente de la comida.

Entre los artefactos cerámicos se destacan:

- Ollas y apastes: Eran hechos de barro de gran tamaño se usaron para el almacenamiento de bebidas y granos.
- Piedras (metates): Fabricados con materiales muy finos, como el mármol y el cuarzo. En residencias de las familias nobles existieron metates tallados y pulidos, algunos contienen decoraciones, estos podrían haber sido utilizados para preparar alimentos ceremoniales.
- Las piedras de moler: Fabricadas principalmente de basalto, piedra de origen volcánico. servían para moler los diferentes tipos de granos.
- Los vasos, platos y escudillas: formaron parte de las vajillas de reyes y nobles, usadas en eventos ceremoniales y diplomáticos.

### **2.4 Mestizaje: Unión de Dos Culturas**

Desde el siglo XV tropas provenientes del continente europeo arribaron al sur de Mesoamérica<sup>9</sup> e iniciaron la conquista. El nuevo continente poseía una gastronomía totalmente diferente tanto en ingredientes como en técnicas.

Después del contacto europeo con América, a finales del siglo XV y principios del siglo XVI, los exploradores y comerciantes llevaron maíz en su regreso a Europa y así fue introducido a otros países de todo el mundo. El maíz se extendió al resto del mundo, debido a su capacidad de crecer en climas diversos.

En 1821 el reino de Guatemala se independizó de España. La presencia de diferentes pueblos europeos dio resultado a la incorporación de ingredientes, de recetas con presencia griega y fenicia<sup>7</sup>.

Las tareas domésticas de las familias de alto rango, eran realizadas por mujeres de origen mestizo<sup>o</sup>. Lo mismo sucedió con los artesanos, panaderos y otros oficios relacionados con la alimentación. Una gran mayoría de recetas tanto dulces como saladas que se conocen como parte de la gastronomía guatemalteca fueron realizadas por religiosos, quienes las cocinaban en los conventos.

## 2.5 San Juan Sacatepéquez

### 2.5.1 Ubicación

El municipio de San Juan Sacatepéquez está ubicado en la parte Noroeste del Departamento de Guatemala. Su extensión territorial es de 242 kilómetros cuadrado, con los siguientes límites:

**Norte:** Municipio de Granados.

**Sur:** Municipio de San Pedro.

**Este:** Municipio de San Raymundo y Chinautla.

**Oeste:** Municipio de Chimaltenango, San Martín Jilotepeque y El Tejar.

Dentro de su municipio se encuentra la etnia<sup>s</sup> kaqchikel. Dicha comunidad es parte de un conjunto de comunidades étnicas de ascendencia maya, con las cuales han compartido a lo largo de su historia un mismo territorio.

Antiguamente se utilizaban dos diferentes clases de vestimenta una era utilizada para uso diario. La otra para días especiales y de júbilo como bodas o fiestas patronales.

*Figura 2. Chef Olga de Chajón.*

*[Fotografía de: Karen Pineda]. (Universidad de San Carlos de Guatemala zona 1. 2019). Chef sanjuanera Olga de Chajón Vistiendo traje de uso diario originario de San Juan Sacatepéquez.*

*La mayoría de los pobladores aún utilizan recipientes que han sido heredados por generaciones, por ejemplo, ollas de barro, Piedras de moler, polletones<sup>13</sup> y escudillas usados para la elaboración y consumo de alimentos.*



Actualmente algunos de los utensilios mencionados han sido sustituidos por una nueva gama de enseres con mayor facilidad de uso y creado de distintos materiales; por ejemplo, las ollas de metal, de acero inoxidable, melamina<sup>s</sup> o de cocción lenta, como también las vajillas de cerámica o vidrio.

Otra herramienta novedosa es la licuadora, favoreciendo la preparación y una mayor producción de alimentos teniendo accesibilidad a la electricidad. En algunos hogares los hornos de diseño rústico han sido reemplazados por estufas de gas y eléctricas.

## **2.5.2 Días Festivos, actividades de renombre o especiales**

La fiesta Titular que ocurre durante los días 22 al 27 de junio anualmente, en honor a San Juan Bautista, patrono espiritual del municipio, ofreciendo ceremonias religiosas, así como interesantes eventos sociales, gastronómicos y deportivos que despiertan gran entusiasmo popular

## **2.5.3 Producción Agrícola**

Aunque sus tierras no son generalmente fértiles, se obtiene variada y suficiente producción para el consumo interno, dentro del mercado se pueden hallar diversidad de productos: Maíz, Café, Frijol, Legumbres, Hortalizas



*Figura 3. Puesto de Hierbas en el mercado de San Juan Sacatepéquez.*

*[Fotografía de: Carmen Molina]. (Mercado San Juan Sacatepéquez, 2018).*

*Puesto de hierbas en el Mercado de San Juan Sacatepéquez.*

Una gran variedad de frutas, verduras y hierbas como: tomates, aguacates, ciruela, manzana, Membrillo, chiles frescos o secos, cebolla, cilantro, perejil, samat, entre otros.

La tala de leña es para el consumo local. La ganadería Bovina se atiende en pequeña escala, solo para el consumo interno y así mismo la porcina. La Avicultura, se atiende en mayor escala pues existen varias granjas avícolas de gran producción.

## **2.5.4 Comida Emblemática**

### **2.5.4.1 Pinol**

Según los historiadores, el pinol, también llamado pinole, es de origen prehispánico<sup>14</sup> y se elabora con harina de maíz amarillo previamente tostado y molido.

En Guatemala pertenece a las tradiciones kaqchikeles. En el municipio se considera una comida ceremonial, y juega junto al tamal, un papel destacado en la gastronomía de las cofradías<sup>4</sup>

*Figura 4. Creación del Pinol en una olla tradicional.*

[Fotografía de Yara Castañeda]. (Teatro Nacional de Guatemala zona 1, 2019). Creación del pinol en una olla tradicional.



Este recado<sup>5</sup> es acompañado de otras carnes: El chompipe<sup>3</sup>, gallina y carne de res. En otras regiones de Sacatepéquez y del occidente hay variantes en relación con sus ingredientes, pero en todas partes el maíz es la base. En algunos países como Nicaragua o México consumen el Pinol de forma dulce.

#### **2.5.4.1.1 Pinol en platillos ceremoniales**

El pinol es una comida común para los pobladores de San Juan Sacatepéquez.

La receta puede variar según la zona dentro del municipio, debido a sus costumbres algunas comunidades lo preparan dorando previamente los vegetales; mientras otras lo preparan sin dorar. Como resultado dicho platillo puede ser de una tonalidad más oscura o clara.

Normalmente se degusta este plato en eventos ceremoniales de la comunidad Kaqchikel, por ejemplo “las bodas” dicha actividad se destaca por la integración de tradiciones familiares, se prepara principalmente por las mujeres de cada familia.

Las directrices para la creación del plato son transmitidas por tradición oral y práctica.

Para pedir la mano de la mujer en matrimonio, el pretendiente debe entregar a la familia de la señorita tres obsequios (normalmente son animales de gran tamaño y valor). Estos son distribuidos en tres ocasiones distintas. Esta acción es netamente de carácter social, los obsequios demuestran las riquezas económicas que puede ofrecer el pretendiente a la señorita.

Las familias de ambos novios, celebran la unión de sus hijos realizando actividades durante tres días seguidos.

El último obsequio que le proporciona el novio a la familia de su prometida antes de la boda, es un chompipe<sup>3</sup> limpio de impurezas y listo para cocinar. Las mujeres de la familia se encargan de preparar el pinol. Para la ejecución del plato se debe utilizar una gran olla antigua de barro de preferencia familiar.

El primer día se efectúa la preparación de las gallinas y chompipe<sup>3</sup>. A las aves se les realiza una incisión en el cuello y son colgadas de sus patas para que su sangre pueda ser expulsada por su cuello. Este método sirve para que la carne de las aves sea suave y tenga un color blanquecino, sin rastro de coloración, provocada por la sangre que pueda contener. La actividad antes mencionada se ejecuta por la noche con el fin de tener fresca la carne para el día siguiente. La carne de res se cocina hasta el siguiente día.

El segundo día, se crea el Pinol, formando el recado<sup>15</sup> y la cocción de las carnes.

La bebida que se acompaña con el platillo puede variar, algunas familias lo acompañan con café o refresco de masa de maíz.

En la tarde de ese mismo día se celebra la unión de ambas personas consumiendo este plato. Se reparte todas las carnes exceptuando la carne de chompipe<sup>3</sup>, que será guardada para el consumo del día siguiente.

El tercer día, las dos familias se reúnen para compartir un almuerzo, llevando la madre de la novia la carne de chompipe<sup>3</sup> para consumirla con los miembros de las dos familias. En otras festividades del municipio al momento de iniciar la comida; las mujeres recibían a los hombres (ancianos y personas de alto rango de la comunidad) sentadas en un petate<sup>12</sup>. Esta actividad era símbolo de tradición y respeto. En ocasiones muy necesarias los hombres también realizaban dicha acción. Hoy en día los hombres y mujeres pueden dar la bienvenida de pie y compartir la misma mesa para degustar el Pinol.

#### **2.5.4.1.2 Ingredientes**

**Maíz:** Su nombre científico es Zea Mays. De origen griego Zea (vivir). Derivado de la palabra taína mahís con que los indígenas de Mesoamérica<sup>9</sup> llamaban a esta planta.

En el norte de Guatemala y la porción de Yucatán muestran registros de maíz fósil con rasgos de edad desde 1500 a 3000 a. C. Se cree que la domesticación ocurrió 5000 a. C. según evidencia obtenida en Puebla Oaxaca del Río Balsas.



Figura 5. Texturas del maíz.

[Fotografía Karen Pineda]. (Universidad San Carlos zona 1, 2019).  
Diferentes texturas del maíz.

El maíz constituía el 50% y 75% de la fuente de calorías para las poblaciones prehispánicas<sup>14</sup>.

Se cree que alrededor del 2500 a.C. Comenzó la expansión de los cultivos a través de gran parte de América. La región desarrolló una red de comercio basado en los excedentes y las variedades de cultivos de maíz.

Actualmente se conocen 25 variedades de maíz, de los cuales 13 fueron identificados en Guatemala. Existen en distintos colores como rojo, negro, amarillo y blanco.

Las variedades ricas en azúcar, llamadas maíz dulce se cultivan generalmente para el consumo humano como granos, mientras que las variedades de maíz de campo se utilizan para la alimentación animal, la elaboración de derivados para alimentación humana (harina, masa, aceite y, mediante fermentación, bebidas alcohólicas como el whisky bourbon) y la obtención de productos químicos como el almidón.

**Pavo Ocelado:** Los mayas prehispánicos<sup>14</sup> poseían una gran variedad de aves comestibles, siendo especies del orden galliformes entre las más importantes, el pavo ocelado, su nombre científico es: *Agriocharis ocellata*. Pavo Petenero o Pavo Ocelado. Esta es una especie diferente del pavo americano también llamado chompipe<sup>3</sup>.

Mide aproximadamente 90 centímetros, Su plumaje tiene forma de ocelos, estos contienen colores cobre y azul bordeados de negro.

Figura 6. Vista de Pavo Ocelado

[Fotografía Arlene Koziol]. (Petén,2021). Vista del rostro y plumaje del pavo ocelado en la naturaleza.



Tiene la cabeza y el cuello desnudos de color azul, con protuberancias rojas. Su alimento son retoños e insectos, duermen en las ramas de los árboles. Habitan en tierras bajas dentro o cerca de bosques densos o matorrales.

**Tomate:** Su nombre científico es *Lycopersicon esculentum*, conocido comúnmente como jitomate o tomatera. Fruta nacida de los bajos Andes, llegó a manos de Mesoamérica<sup>9</sup> refiriéndose a él como Xictomatl que significa fruta con estómago.

Inició en el mercado español hasta el siglo XV. Tomate es un protector de enfermedades cardiovasculares previene la hipertensión contra las enfermedades.

**Chile:** Su nombre científico es (*capsicum annum*). Proviene del griego kapsakes o cápsula. Su nombre común proviene del náhuatl<sup>11</sup> chili. Existen más de 23 especies en América. Se domesticó en Mesoamérica<sup>13</sup> y existen evidencias de su cultivo desde hace más de 8,000 años. Cristóbal Colón lo llevó a Europa y de ahí se extendió a Asia. Se consume tanto fresco como seco. En nuestro país existen diversidad de chiles como Chamborote, Chiltepe, Diente de Perro, Siete Caldos, Chocolate, entre otros.

**Sal:** Además de su función importante como condimento, los mayas lo utilizaban para conservar carnes, pescado y otros alimentos. Fue también un producto con alto valor comercial.

**Cilantro:** su nombre científico es *Coriandrum sativum*. Proviene del griego koríandron luego pasó al latín como coriandro. El cilantro pertenece a la familia de las zanahorias. Hoy en día se le conoce como cilantro, coriandro o culantro. Se suele usar las hojas frescas para la cocina, pero el fruto y las semillas se secan para utilizarlas en la creación de curry o vinagretas. Se cree que el cilantro es originario del Mediterráneo Oriental y de Oriente Medio. Sus granos se encuentran entre las especias más antiguas, pues hay registro de que ya se cultivaba en Egipto hace más de 3.500 años. Su introducción a América fue debido a la colonización.

**Cebolla:** Es un cultivo originario de Asia. Hace 6,000 años a.c. ya era cultivada por los sumerios<sup>17</sup>. Los primeros consumidores fueron los romanos y los griegos. La cebolla llegó a América junto con los primeros colonizadores. Fue incorporada en la comida de los pueblos con mucho éxito. La cebolla amarilla es una variación creada en América.

**Gallina:** Proviene de la selva. Según los estudios, la domesticación de las gallinas y de los pollos pudo ser originaria de India, probablemente hace 2,000 años antes C. La gallina es mucho más pequeña que el pavo. Es una carne muy importante en la Gastronomía de



Guatemala, para la creación de recados<sup>15</sup> y caldos.

*Figura 7. Epopeya de México.*

*[Fragmento del mural donde Diego Rivera]. (Palacio Nacional de México, 1929 – 1935). Epopeya del pueblo de México colección. Colección la edad de los españoles Veracruz.*

**Ganado Bovino:** Hace 7,000 u 8,000 fueron domesticados en Asia. Bovidae Taurus es originario de Europa. Cristóbal Colón En su segundo viaje fue el primero en llevar un embarque de vacunos proveniente de las islas canarias, hacia las islas del caribe.

Desde 1525 el ganado vacuno empieza a salir importado de las islas canarias y desembarca directamente en Colombia para su difusión por todo el continente. Con el tiempo nace una nueva especie de ganado criollo apto para las condiciones de su entorno y una correcta crianza.

#### **2.5.4.1.3 Contenido nutricional del platillo Pinol de tres carnes**

Las harinas contienen alto contenido de carbohidratos, como cereales crudos, cocidos y deshidratados o tostados, a los cuales se puede cocinar tanto para cocina salada como dulce. La utilización de distintas carnes provee gran contenido de proteína.

Los ingredientes restantes aportan fósforo y calcio suficiente para una correcta alimentación. Véase anexo página 46 - 47

#### **2.5.4.1.4 Técnicas de Cocción utilizadas**

Los métodos de cocción utilizados para la preparación del platillo son:

- **Métodos Secos:** Concentración de calor directo o indirecto. Puede estar acompañado con o sin grasa.
- **Métodos Húmedos:** Cocción con agua. El producto puede estar o no dentro del agua.

En la creación del Pinol, se utilizan métodos como asados y cocidos.

## **Asado**

Es una técnica de cocción directa al fuego. Las recetas de asados se cocinan a fuego lento en caso de horno o plancha, para que el calor sea transmitido al alimento. Implica la caramelización de los azúcares del ingrediente como la carne, pescado o verduras. El resultado del producto es dorado por fuera e incluso crujiente y jugoso por dentro. Una herramienta muy utilizada en este método es el comal. El fuego se logra a partir de carbón vegetal, madera, parrillas con gas entre otras.

En comunidades donde aún se utiliza la madera, el árbol encino es muy eficaz para soportar altas temperaturas y el árbol de pino para propagar rápido el calor.

## **Hervido**

Es un procedimiento muy utilizado antiguamente hasta hoy en día. Consiste en cocer un alimento en el líquido. Se puede cocer desde frío o caliente. Cuando alcance 100°C a nivel del mar empieza a hervir. En el caso del plato Pinol la cocción de las carnes normalmente inicia desde agua fría por la cantidad de tiempo requerido para su cocción, pero también puede ser agregada en agua caliente.

### **2.5.4.1.5 Reconocimiento como Patrimonio intangible de la nación**

Un Patrimonio Intangible es una agrupación de actividades o elementos inmateriales, distribuidos en distintas ramas como teatro, deporte, cocina, música, literatura, escultura o rituales ceremoniales. También catalogados como prácticas culturales y tradiciones de un país que no puede ser alterado y se le debe respeto.

Su principal objetivo es preservar su valor histórico y artístico promoviendo su ejecución por medio de "portadores". Ellos son los encargados de aprender, practicar, heredar y fomentar la realización de la misma, por medio de sus habilidades y destrezas.

El gobierno está obligado a promocionar el patrimonio intangible de la nación e incitar a la población a la realización del mismo para evitar su extinción.

Reconocimiento: A partir de septiembre de 2015, la técnica del plato pinol se declaró Patrimonio Cultural Intangible. Desde el 2012 los habitantes del municipio de San Juan Sacatepéquez y los habitantes de los municipios ubicados en la región central, suroccidente y noroccidente de Sacatepéquez, que conforman la comunidad lingüística Kaqchikel y Achí, han luchado para promover dicho plato como un símbolo de la

gastronomía de Guatemala. En una sociedad envuelta en el sincretismo<sup>16</sup> religioso el Pinol es muy utilizado para la realización de actividades ejecutadas por las cofradías<sup>4</sup> del municipio.

### CAPÍTULO III

#### PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS

##### 3.1 Diagnóstico de la situación actual de los estudiantes de Gastronomía referente al conocimiento y preparación del Pinol de tres carnes.

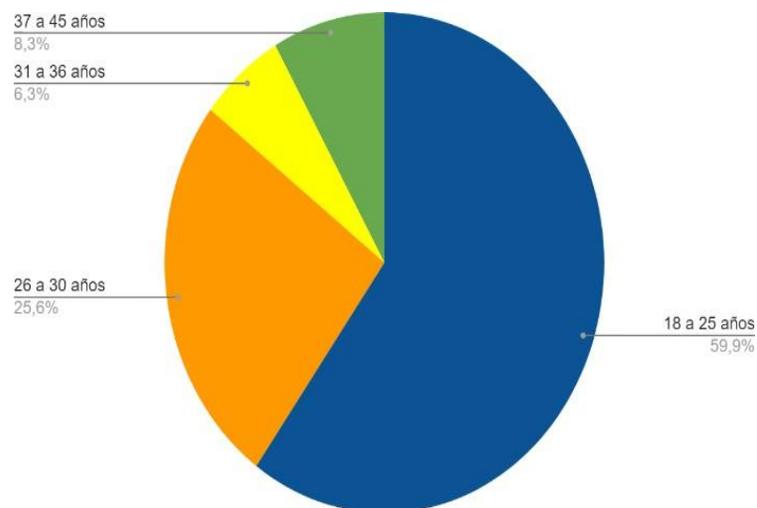
Tabla 2. Edad de los estudiantes Encuestados.

Figura 8. Edad de los estudiantes encuestados.

Distribución de la muestra según edad de los estudiantes encuestados.

#### Edad de los estudiantes encuestados

Rango de edad	Datos	Porcentaje
18 a 25 años	240	59.9%
26 a 30 años	102	25.6%
31 a 36 años	25	6.3%
37 a 45 años	33	8.3%
<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>100%</b>



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

### Análisis

La encuesta se realizó a estudiantes de Licenciatura en Gastronomía y Administración Culinaria. Las edades fueron clasificadas en 4 grupos.

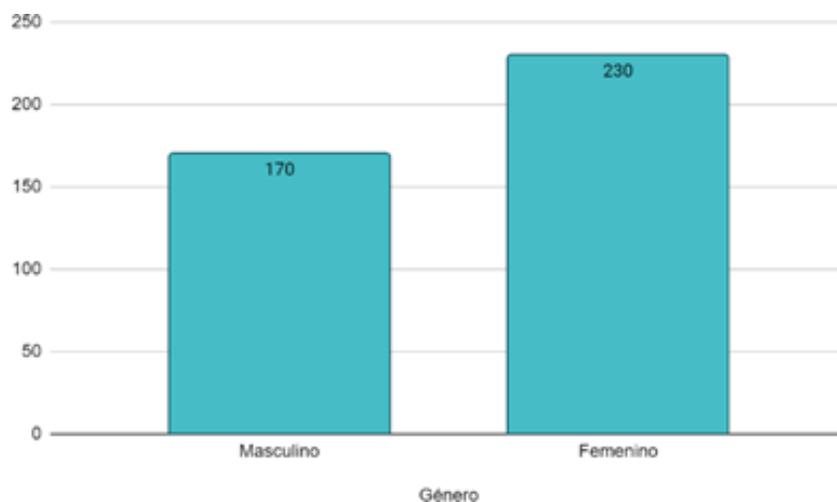
Los resultados de las gráficas muestran que existe mayor cantidad de estudiantes entre las edades de 18 a 25 años obteniendo un porcentaje del 59.9 %. La menor cantidad de estudiantes obtiene un porcentaje de 6.3% ronda entre las edades 31 a 36 años.

Tabla 3. Género de los estudiantes encuestados.

Figura 9. Género de los estudiantes encuestados.

Distribución de la muestra según el género de los estudiantes encuestados.

<b>Género</b>	<b>Datos</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Masculino</b>	170	42.5%
<b>Femenino</b>	230	57.5%
<b>TOTAL</b>	400	100%



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

## Análisis

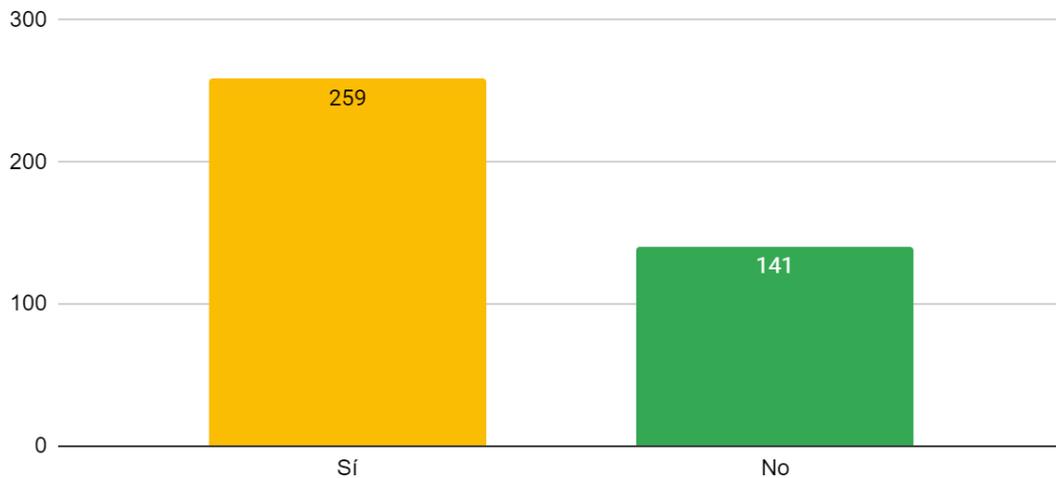
Al analizar los resultados se observó que la cantidad de mujeres estudiantes era mayor a la cantidad de hombres, dando un porcentaje de 57.5% del sexo femenino y 42.5% del sexo masculino.

*Tabla 4. Conocimiento sobre el Pinol.*

Figura 10. Conocimiento sobre el Pinol.

Distribución de la muestra según el conocimiento que poseen los estudiantes sobre el Pinol.

Conocimiento sobre el Pinol	Datos	Porcentaje
<b>SI</b>	259	64.7%
<b>NO</b>	141	35.3%
<b>TOTAL</b>	400	100%



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

## Análisis

Se demuestra que el 64.7% de los estudiantes afirman poseer el conocimiento sobre el Pinol mientras que el 35.3% de los estudiantes restantes aún no. Cabe resaltar que el

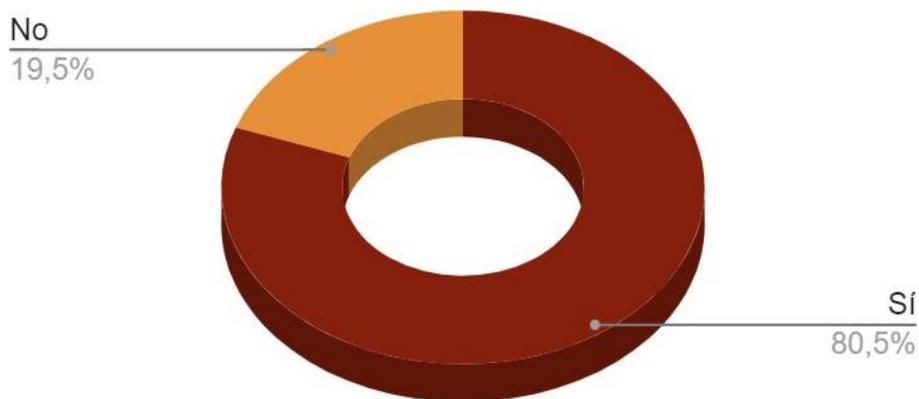
porcentaje de estudiantes que no cuentan con dicha información posiblemente rondan entre el primero o segundo año de licenciatura en Gastronomía.

Tabla 5. El Pinol incluye algún ingrediente Prehispánico.

Figura 11. El Pinol incluye algún ingrediente Prehispánico.

*Distribución de la muestra según si el platillo Pinol contiene algún ingrediente prehispánico.*

<b>Pinol Incluye Ingrediente Prehispánico</b>	<b>Datos</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>SI</b>	322	80.5%
<b>NO</b>	78	19.5%
<b>TOTAL</b>	400	100%



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

#### Análisis

Se pudo observar que la mayoría de los estudiantes encuestados (80.5%) aseguran que el platillo Pinol contiene algún ingrediente prehispánico mientras que el 19.5% aseguran

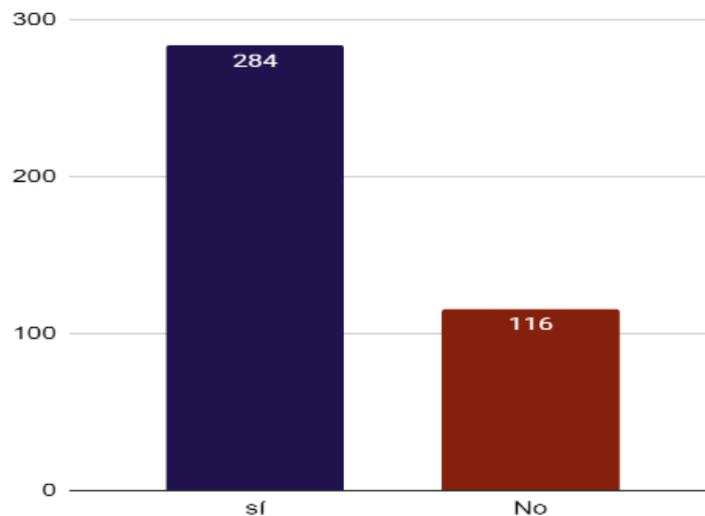
que no. Debido a las tierras fértiles que contiene Guatemala es casi imposible evitar no utilizar algún producto cosechado en el área.

Tabla 6. El platillo Pinol contiene carne.

Figura 12. El platillo Pinol contiene carne.

Distribución de la muestra según si el platillo Pinol contiene Carne.

<b>El platillo Pinol Contiene carne</b>	<b>Datos</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>SI</b>	284	71.0%
<b>NO</b>	116	29.0%
<b>TOTAL</b>	400	100%



Nota: Elaboración Propia.

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

### Análisis

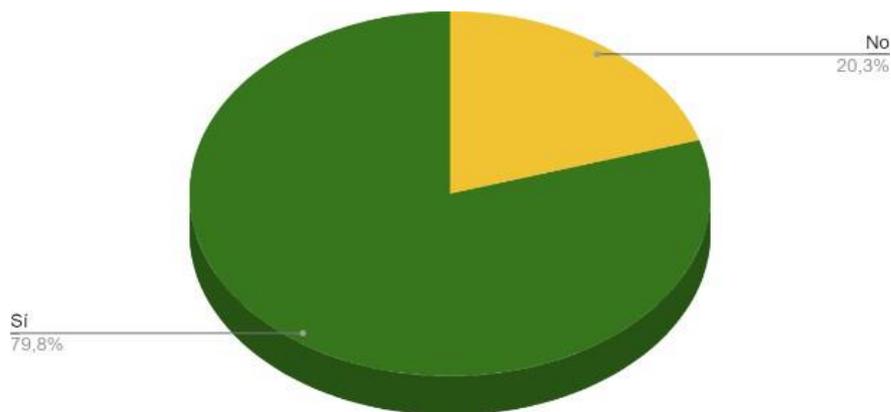
Se determinó que más del 60% de los estudiantes confían que el platillo Pinol contiene carne mientras menos del 30% aseguran que no posee dicha proteína, este resultado puede sugerir la existencia de diferentes maneras de cocinar Pinol y que alguna de ellas no contenga carne.

Tabla 7. Posibilidad de acompañar el Pinol con guarniciones.

Figura 13. Posibilidad de acompañar el Pinol con guarniciones.

Distribución de la muestra según la posibilidad de acompañarlo con guarniciones.

<b>Acompañar el Pinol con guarniciones</b>	<b>Datos</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>SI</b>	319	79.8%
<b>NO</b>	81	20.3%
<b>TOTAL</b>	400	100%



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

#### Análisis

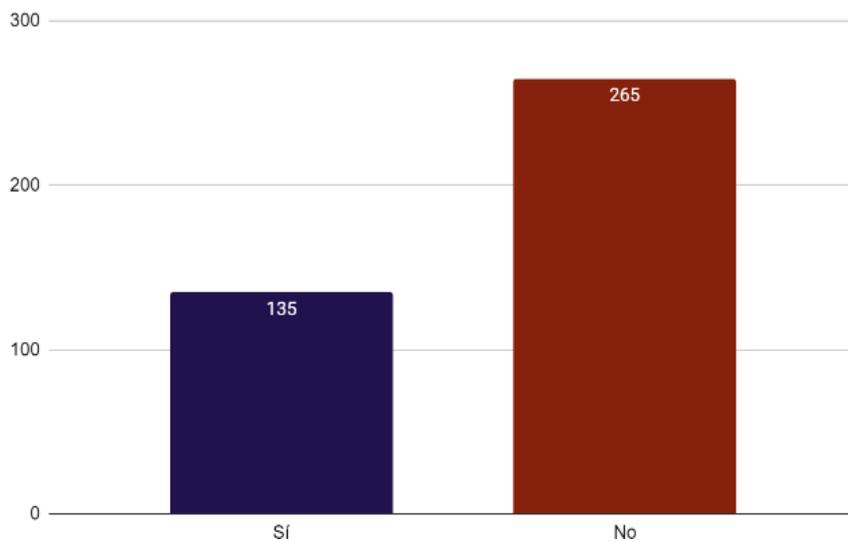
Según el resultado obtenido el 79.8% de los estudiantes cree que es posible acompañar el Pinol con guarniciones, mientras el 20.3% opinan que no. Podemos concluir que el porcentaje menor, no acepta dicha opción ya que no les gustaría consumirlo con acompañamientos.

Tabla 8. Conocimiento de variaciones del Pinol.

Figura 14. Conocimiento de variaciones del Pinol.

Distribución de la muestra según conocimiento de variaciones del Pinol.

Conocimiento de variaciones del Pinol	Datos	Porcentaje
SI	135	33.7%
NO	265	66.3%
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	<b>100%</b>



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

### Análisis

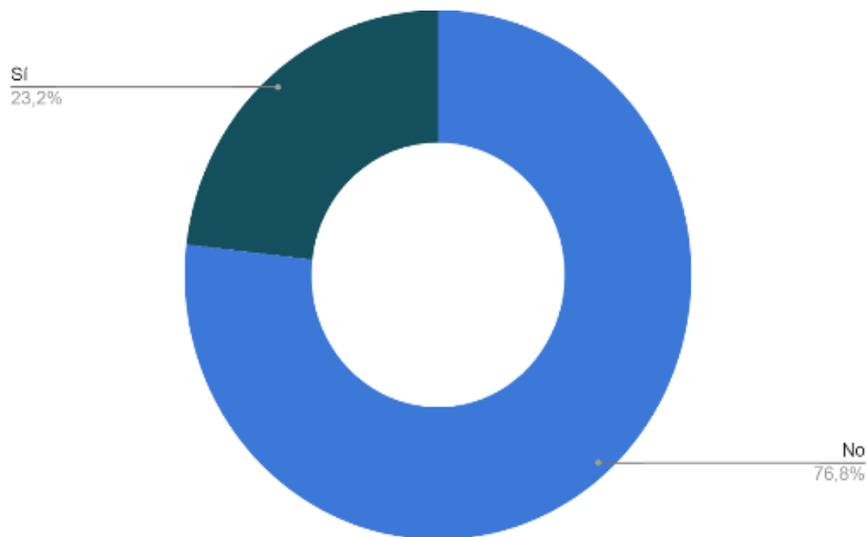
Podemos observar que más del 60% de los estudiantes no tienen conocimiento sobre las variaciones que puede poseer el Pinol, mientras que más del 30% aseguran que si conocen alguna variación del mismo. Podemos concluir que las variaciones del Pinol aún no son tan conocidas dentro del área metropolitana de la ciudad capital.

*Tabla 9. Consumo de variaciones del Pinol.*

Figura 15. Consumo de variaciones del Pinol.

Distribución de la muestra según consumo de variaciones del Pinol.

Consumo de Variaciones del Pinol	Datos	Porcentaje
SI	93	23.2%
NO	307	76.8%
TOTAL	400	100%



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina

#### Análisis

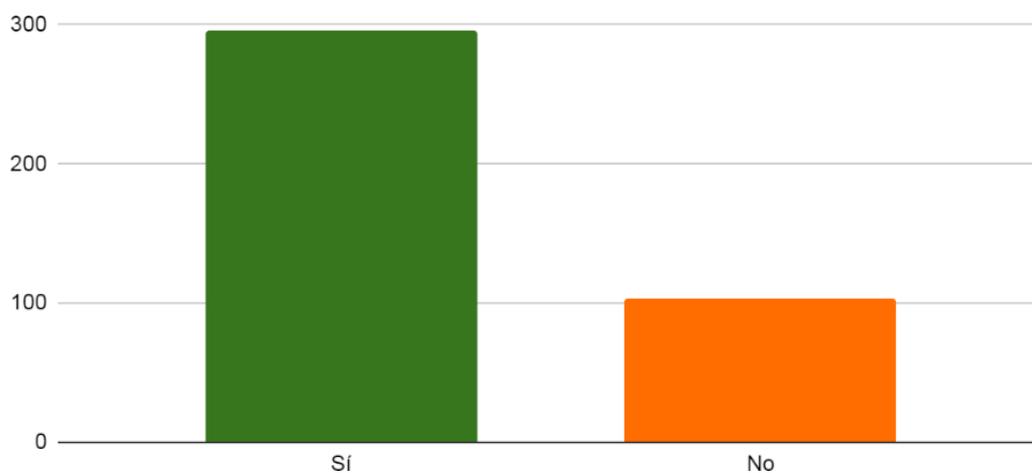
Se pudo evidenciar que el 76.8% de los estudiantes no han consumido ninguna variación del pinol, en cambio el 23.2% de los estudiantes si ha degustado alguna variedad del mismo. Este resultado demuestra que muy pocas personas han tenido la oportunidad de consumir el Pinol en diferentes maneras.

*Tabla 10. La elaboración es netamente Maya.*

*Figura 16. La elaboración es netamente Maya.*

Distribución de la muestra según si la elaboración del Pinol es netamente maya.

La elaboración es netamente Maya	Datos	Porcentaje
<b>SI</b>	296	74.0%
<b>NO</b>	104	26.0%
<b>TOTAL</b>	100	100%



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

#### Análisis

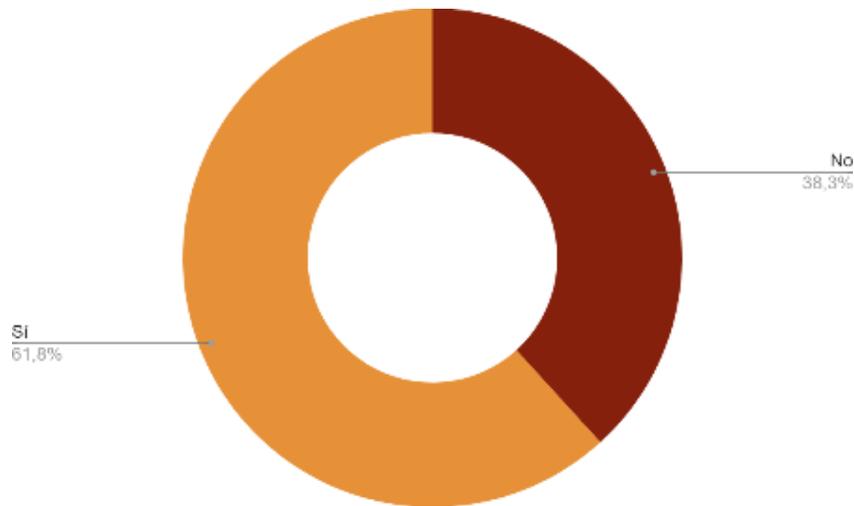
Se demuestra en la siguiente gráfica que un total del 74% de los estudiantes aseguran que el platillo Pinol es netamente maya, mientras que el 26% restante opinan que no es netamente maya. Podemos concluir que la mayoría de los encuestados suponen que el Pinol no ha sufrido ninguna variación en su preparación hasta el día de hoy.

*Tabla 11. Realización del Pinol en la ciudad capital.*

Figura 17. Realización del Pinol en la ciudad capital.

Distribución de la muestra según eventualidad de la realización del Pinol

Realización en la ciudad capital.	Datos	Porcentaje
SI	247	61.8%
NO	153	38.3%
TOTAL	400	100%



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

Análisis:

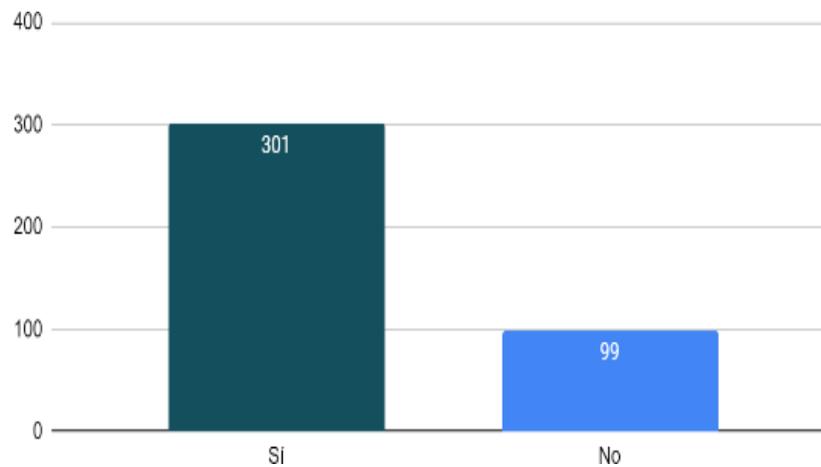
Los resultados obtenidos presentan que el 61.8 % de los estudiantes afirman que el Pinol se realiza eventualmente en la ciudad capital. El 38.3% opina que el Pinol no se realiza con mucha frecuencia. A pesar de que el porcentaje afirmativo es mucho mayor al negativo. Actualmente en la ciudad capital muy pocos restaurantes y hogares preparan el Pinol.

Tabla 12. La preparación del Pinol como Patrimonio Intangible.

*Figura 18. La preparación del Pinol como Patrimonio Intangible*

Distribución de la muestra según si la preparación del Pinol puede ser Patrimonio intangible de la nación.

Puede ser Patrimonio intangible de la Nación	Datos	Porcentaje
SI	301	75.3%
NO	99	24.7%
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	<b>100%</b>



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

Análisis:

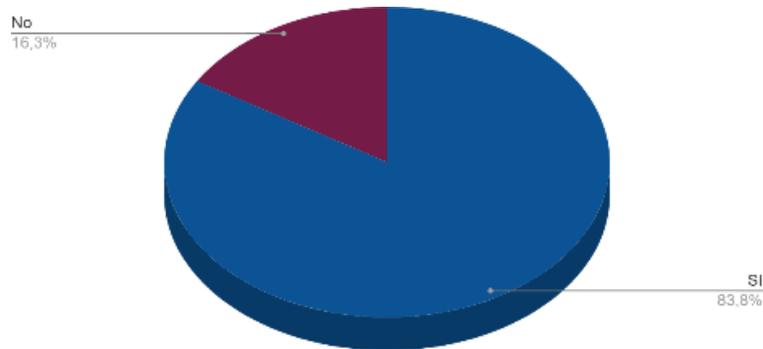
Se pudo evidenciar que el 75.3% de los estudiantes están de acuerdo que la preparación del Pinol puede ser parte del patrimonio intangible de la nación, mientras que el 24.7% considera que no. Debido a la desinformación que existe sobre el platillo, más del 20% de los estudiantes encuestados no tenían conocimiento sobre la elaboración del Pinol como patrimonio intangible de la nación.

Tabla 13. Realización del Pinol en casa.

*Figura 19. Realización de Pinol en Casa*

Distribución de la muestra según si es posible preparar el Pinol en casa al obtener la receta.

Realización del Pinol en casa	Datos	Porcentaje
SI	335	83.8%
NO	65	16.3%
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	<b>100%</b>



*Nota: Elaboración Propia.*

Fuente: Encuesta aplicada a estudiantes desde primer hasta cuarto año de licenciatura en Gastronomía y Administración culinaria. Responsables: Karen Pineda, Carmen Molina.

Análisis:

Se demuestra en la siguiente gráfica que el 83.8% de los estudiantes podrían realizar el Pinol si contaran con la receta. El 16.3% opina que no está interesados en preparar el Pinol a pesar de poseer la receta. Podemos concluir que más del 80% desea preparar el Pinol en sus hogares.

## **CAPÍTULO IV**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **4.1 Conclusiones**

Guatemala es un país plurilingüístico con una gran variedad de culturas, tradiciones y gastronomía. El Municipio de San Juan Sacatepéquez, Guatemala.

Cuenta con un clima favorable para la producción de hortalizas. Por medio de la enseñanza oral las mujeres mayores enseñan a sus hijas y luego a sus nietas, formando un ciclo de tradiciones.

El Pinol de tres carnes, proveniente del municipio de San Juan Sacatepéquez. Se ha tratado de mantener fiel a los principios de su elaboración, dando como resultado variaciones mínimas en su formulación. Actualmente existen gran variedad de preparaciones de Pinol que pueden diferenciarse entre cada municipio La mayoría de los ingredientes utilizados para su elaboración son autóctonos<sup>1</sup> de Mesoamérica<sup>2</sup>.

A pesar de la introducción de productos plásticos y aparatos electrónicos la mayoría de pobladores de aldeas y parte del área central aún siguen utilizando ollas de barro, comales y la piedra de moler.

Al pasar del tiempo es mucho más difícil para los pobladores ancianos mantener las tradiciones del municipio. Pero gracias a grupos como Asociación Bat'z, cofradías<sup>4</sup> de la iglesia católica, Asociación de Indígenas, entre otros. Llevan a cabo actividades para no desaparecer las tradiciones y costumbres.

Dentro de los datos obtenidos en las gráficas podemos concluir que el 64.7% de los estudiantes encuestados aseguran que poseen conocimiento sobre el Pinol, pero también más del 60% cree que se prepara eventualmente en la ciudad capital.

Actualmente existen escasos restaurantes y hogares que realizan dicho platillo dando como resultado el poco consumo del mismo.

Se definió que el 74% de los estudiantes encuestados afirman que la preparación del Pinol es netamente maya, el 80.5% opina que el platillo posee algún ingrediente prehispánico<sup>14</sup>, Y solo el 23.3% ha degustado alguna variación del mismo. Actualmente debido a los cambios culturales y el desarrollo de los utensilios la receta ha sufrido alteraciones desde su creación, dando como resultado el "Pinol de tres carnes" que conocemos actualmente.

Se determinó que solamente el 75.3% de los estudiantes creen que es posible que la elaboración del Pinol pueda ser parte del patrimonio intangible de la nación.

Debido a la desinformación que rodea a este platillo, ningún estudiante tenía conocimiento que desde 2015 dicha elaboración forma parte del Patrimonio intangible de la nación. Si los estudiantes encuestados tienen la receta del Pinol de tres carnes el 83.8% afirma que desea realizar el Pinol en sus hogares.

Con los resultados obtenidos de las encuestas podemos concluir que al no poseer información sobre los orígenes de un platillo y sus cambios alrededor del tiempo nos limitaremos a su degustación, entendimiento y difusión alrededor del país.

#### **4.2 Aporte**

Nuestro objetivo es llevar esta información a cada uno de los estudiantes y personas dedicadas a la cocina, sobre las grandes riquezas que tiene San Juan Sacatepéquez para aportar a la gastronomía de Guatemala; Colocando como foco principal el Pinol de Tres carnes. Nuestro deseo es seguir obteniendo la información suficiente para aportar a las nuevas generaciones más conocimiento sobre este platillo junto con su emblemática elaboración y tradición.

#### **4.3 Recomendaciones**

Para todas las personas, actualmente la cocina de un país está basada en los cambios y alteraciones que ha sufrido a lo largo del tiempo, lo que hace a su cultura especial. Es importante valorar la riqueza gastronómica de Guatemala, aprovechando la variedad de insumos que el país ofrece. Logrando poner el nombre de Guatemala en lo alto de la gastronomía mundial.

A los amantes de la gastronomía. Se Deben seguir esforzando por mantener la gastronomía culinaria, que no solamente esté resguardada en restaurantes, sino que sea heredada a sus hijos, publicando libros sobre las recetas exquisitas originarias del país. Al ministerio de educación, los habitantes de Guatemala necesitan ser instruidos sobre el cuidado y valor de los productos cultivados en el país, así también como en las tradiciones, lenguajes y sobre todo la preparación ancestral de los platillos de cada área para evitar su extinción. Se recomienda la difusión gratuita sobre la creación y aplicación de los platillos autóctonos del país por medios orales y escritos.

Gracias a la encuesta realizada al grupo objetivo se determinó que el principal inconveniente sobre el conocimiento y aplicación de la elaboración del Pinol radica en la desinformación de los estudiantes. Se recomienda a los instructores profundizar sobre la creación de los platillos nativos del país.

Se recomienda a investigaciones próximas sobre el Pinol y sus variaciones o estudios referentes a platillos endémicos del país, proporcionar reseñas de sus habitantes, recetas e información nutricional para un correcto entendimiento a lo largo de la historia sobre cada alimento.

#### 4.4 Bibliografía

1. Raíces Mayas tomo I (Lizbeth Barrientos) Autores: Lizbeth Barrientos, Tomás Barrientos, Aníbal Chajón, Luis Villar Anleu, Sandra Hernández) Primera Edición 2012, Instituto Guatemalteco de Turismo. Editora Educativa C.A
2. Lanuza, S. (s.f.). Viaje a Guatemala con Prensa Libre: Escuintla. Prensa Libre.
3. Aníbal Chojol, Luis Villar Anleu y Sandra Hernández (2012): "Atoles" Lizbeth Barrientos, eds. Raíces Mayas de la gastronomía guatemalteca: Instituto Guatemalteco de turismo INGUAT gobierno de Guatemala, pág. 46-47.
4. Ana Yucuté ex miembro de Rabin Ajaw (2018) Elaboración del Pinol. Asociación Bat'z, cultura y costumbres de San Juan Sacatepéquez.
5. Meoño Artiga (agosto 2008) "Mixtas, Hot Dogs y Shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular la ciudad de Guatemala" Universidad San Carlos de Guatemala. Obtenido de [http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/14/14\\_0408.pdf](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/14/14_0408.pdf)
6. Jager Durán, Daphne (2004) tesis "Caracterización de la gastronomía guatemalteca en el departamento de Santa Rosa" Universidad del Istmo Guatemala. Obtenido de <http://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2004/12840.pdf>
- Echeverría, José. y Muñoz, Cristina (1988) Maíz, Regalo de los Dioses. Otavalo, Ecuador. Instituto Otavaleño de Antropología. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=54445>
8. Yolanda Sánchez Ogás (octubre 28, 2010) "El pavo en la cocina prehispánica" (Blog Inicio) Obtenido de <http://cronistadelvalle.blogspot.com/2010/10/el-pavo-en-la-cocina-prehispanica.html>

9. González (septiembre 2014). Nativas y Comestibles. Prensa Libre una página Recuperado: <https://www.prensalibre.com/revista-d/hojas-nativas-y-comestibles-de-Guatemala-plantas-comestibles-0-1209479281/>
10. Eva Aguirre Hernández y Verónica Muñoz Ocotero Julio - (septiembre 2015) “Al chile como Aliento” [https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66\\_3/PDF/Chile.pdf](https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66_3/PDF/Chile.pdf)
11. Fornaris Rullán G.J (agosto 1999). Conjunto tecnológico para la producción de cebolla. Universidad de Puerto Rico Recinto Universitario de Mayagüez Recuperado de: <https://www.uprm.edu/eea/wp-content/uploads/sites/177/2016/04/2.-CEBOLLA-CARACTERISTICAS-DE-LA-PLANTA-G.-Fornaris-v2012.pdf>
12. Estivalis (abril 7, 2009) “Historia de Bovinos” (Blog Inicio) <http://cianzadebovinos.blogspot.com/2009/04/historia-del-bovino>.
13. Redacción Cultura septiembre 18, 2015 “La técnica para elaboración del pinol es declarada patrimonio cultural” <http://www.prensalibre.com/vida/escenario/la-tecnica-para-la-elaboracion-del-pinol-es-declarada-como-patrimonio-cultural>
14. Subsecretaria de Gestión para la protección Ambiental y la Dirección General de Vida Silvestre. (27 de agosto de 2020) PLAN DE MANEJO TIPO DE PAVO OCELADO (Meleagris ocellata) PARA MANEJO EN VIDA LIBRE. MÉXICO: Autor. Recuperado de [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/515850/PMT\\_Meleagris\\_ocellata.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/515850/PMT_Meleagris_ocellata.pdf)
15. Rivera O. (septiembre de 2017) Origen de la Aves. Tercera Parte: Origen de las Gallinas. Colombia. Recuperado de [https://www.vetcomunicaciones.com.ar/uploadsarchivos/origen\\_de\\_la\\_gallina.pdf](https://www.vetcomunicaciones.com.ar/uploadsarchivos/origen_de_la_gallina.pdf)
17. Ibarra (marzo 2017) Este es el patrimonio cultural Intangible de Guatemala. Prensa Libre una página Recuperado: <https://www.prensalibre.com/vida/escenario/este-es-el-patrimonio-cultural-intangible-de-guatemala/>
18. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición) Madrid: Autor recuperado de. [https://dle.rae.es/aut%C3%B3ctono?m=30\\_2](https://dle.rae.es/aut%C3%B3ctono?m=30_2)
19. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición) Madrid: Autor. recuperado de [https://dle.rae.es/brasa?m=30\\_2](https://dle.rae.es/brasa?m=30_2)
20. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición) Madrid: Autor recuperado de. [https://dle.rae.es/chompipe?m=30\\_2](https://dle.rae.es/chompipe?m=30_2)

21. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor recuperado de. <https://dle.rae.es/cofrad%C3%ADa>
22. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor recuperado de <https://dle.rae.es/emblem%C3%A1tico>
23. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor. recuperado de <https://dle.rae.es/etnia?m=form>
24. Editorial Larousse S,L. (2009) Diccionario Enciclopédico vox 1. Francia
25. Ramos David (2015) Vajilla de Melanina, el Material irrompible ideal para eventos.  
Viste tus platos by klimer. Madrid. recuperado de: <https://klimer.es/viste-tus-platos/melamina-el-material-irrompible-para-completar-la-vajilla/>
26. Real Academia Española (2005) Diccionario panhispánico de dudas. Autor.  
recuperado de <https://www.rae.es/dpd/Mesoam%C3%A9rica>
27. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor recuperado de <https://dle.rae.es/mestizo>
28. Editorial Larousse S, L. (2009) Diccionario Enciclopédico vox 1. Francia
29. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor recuperado de <https://dle.rae.es/n%C3%A1huatl>
30. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor recuperado de <https://dle.rae.es/petate?m=form>
31. Diccionario Semántico Vulgar (1997) página 61:  
[http://www.radioverdad.org/sites/default/files/DICCIONARIO\\_SEMANTICO\\_Parte\\_A.pdf](http://www.radioverdad.org/sites/default/files/DICCIONARIO_SEMANTICO_Parte_A.pdf)
32. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor recuperado de <https://dle.rae.es/prehisp%C3%A1nico>
33. Euda Morales (2011) Euda Morales está bajo una licencia de reconocimiento internacional de creative commons recuperado de: <http://eudamorales.com.gt/los-recados-en-la-cocina-guatemalteca/>
34. Real Academia Española (2014) Diccionario de la Lengua española (23.a edición)  
Madrid: Autor recuperado de <https://dle.rae.es/sincretismo?m=form>
35. Concepto definición. de redacción (última edición 3 de agosto de 2018) Definición de Sumerios recuperado de <https://conceptodefinicion.de/sumerios/> consultado de 29 de abril de 2020.

## 4.5 Anexos

Figura 20. Fotografía del Diario de Centroamérica.

[fotografía tomada del Diario Centroamérica referente al nombramiento de "la técnica para la elaboración del Pinol" como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación]. (Guatemala, 2015).

Fundado en 1880

# Diario de Centro América

ORGANO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE GUATEMALA, C.A.

VIERNES 18 de SEPTIEMBRE de 2015 No. 96 Tomo CCCII Director General Héctor Salvaerra [www.dca.gov.gt](http://www.dca.gov.gt)

---

**EN ESTA EDICIÓN ENCONTRARÁ:**

ORGANISMO EJECUTIVO	
<b>MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTES</b> Acuérdase declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "LA TÉCNICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PINOL".	
Página 1	
<b>ANUNCIOS VARIOS</b>	
- Matrimonios	Página 2
- Nacionalidades	Página 2
- Líneas de Transporte	Página 2
- Disolución de Sociedad	Página 2
- Registro de Marcas	Página 3
- Títulos Supletorios	Página 3
- Edictos	Página 9
- Remates	Página 9
- Constituciones de Sociedad	Página 15
- Modificaciones de Sociedad	Página 16
- Convocatorias	Página 14, 16

**ORGANISMO EJECUTIVO**

  
**MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTES**  
Acuérdase declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "LA TÉCNICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PINOL".

**ACUERDO MINISTERIAL NÚMERO 756-2015**

Guatemala, 8 de septiembre de 2015

**EL MINISTRO DE CULTURA Y DEPORTES**

**CONSIDERANDO:**

Que es obligación del Estado proteger, fomentar, divulgar, preservar y promocionar la cultura y sus manifestaciones, así como reconocer, respetar y promover las costumbres y tradiciones de los guatemaltecos.

**CONSIDERANDO:**

Que los municipios que conforman la comunidad lingüística Kaqchikel, así como la comunidad Achi, se ubican en las regiones Central, Suroccidente y Noroccidente del territorio guatemalteco, representan parte de la carácter ceremonial como lo es el Pinol, que por su técnica de elaboración e ingredientes, forma parte de los diferentes sucesos importantes de carácter familiar o social, en dichas regiones.

**CONSIDERANDO:**

Que la gastronomía y el arte culinario forman parte importante de la cultura guatemalteca y que por mandato de la ley le corresponde al Ministerio de Cultura y Deportes proteger, defender e investigar, recuperar y conservar los bienes que integran el Patrimonio Cultural de la Nación y de conformidad con los estudios y dictámenes favorables, se hace pertinente declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, la Técnica para la Elaboración del Pinol, que reúne una serie de ingredientes de la gastronomía guatemalteca y están ligados a una tradición culinaria nacional de modo festivo, turístico y científico.

**POR TANTO:**

Con base en lo considerado y en ejercicio de las funciones que le confieren los artículos 58, 59, 60, 62, 63, 65 y 184 literales a) y f) de la Constitución Política de la República de Guatemala; 1, 2 y 3 numeral 1, y 25 del Decreto Número 25-97 del Congreso de la República de Guatemala, Ley para la Protección del Patrimonio Cultural de la Nación; 27 literales a), c) y m), 31 literales a) y b) del Decreto Número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala, Ley del Organismo Ejecutivo; y 7 del Acuerdo Gubernativo Número 27-2009, de fecha 10 de enero de 2009, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Cultura y Deportes.

**ACUERDA:**

**ARTÍCULO 1.** Declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación "LA TÉCNICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PINOL", característica de los municipios ubicados en las regiones Central, Suroccidente y Noroccidente del territorio guatemalteco, y que conforman la comunidad lingüística Kaqchikel, como la comunidad Achi; por ser ésta una manifestación cultural-culinaria, que forma parte de la gastronomía guatemalteca.

**ARTÍCULO 2.** El Registro de Bienes Culturales de la Dirección General del Patrimonio Cultural y Natural de este Ministerio, deberá realizar la anotación correspondiente.

**ARTÍCULO 3.** La Dirección General del Patrimonio Cultural y Natural, dependiente del Ministerio de Cultura y Deportes, velará por la protección, apoyo y fomento de la práctica de esta manifestación cultural-culinaria, cuya tradición perdura y forma parte de las costumbres de cada una de las regiones de la población guatemalteca.

**ARTÍCULO 4.** El presente Acuerdo empieza a regir al día siguiente de su publicación en el Diario de Centro América.

**COMUNIQUESE**

  
Lic. Héctor Salvaerra  
Director de Asuntos Jurídicos  
Ministerio de Cultura y Deportes

  
Dra. Ana Mercedes García  
Ministra de Cultura y Deportes

# 545 2015-18 (expediente)

Tabla 14. Receta Artesanal Pinol de tres Carnes.

### **Pinol de tres carnes (preparado artesanalmente)**

#### **Receta Estándar**

Rendimiento	Tamaño porción	Tiempo preparación	Temperatura de Servicio
20 porciones	0.5 Kg	2 h 30 m	75°C

#### **Ingredientes:**

Cantidad	Medida	Ingrediente	Observaciones
2	Kg	Maíz Amarillo	Tostado y molido
4.5	Kg	Gallina Criolla	limpia de impurezas
3.5	Kg	Pavo	limpio de impurezas
1	Kg	falda de res	
1	Kg	Tomate	consistencia dura
0.5	Kg	Miltomate	sin cáscara
0.5	Kg	Chile Pimiento	ojo
1	Kg	Cebolla	con tallos
0.05	Kg	Cilantro	criollo
0.2	Kg	Chile chocolate	seco

#### **Procedimiento**

- Preparación del pinol: Dorar el maíz en un comal de barro a fuego lento. Moler hasta obtener harina quebrantada (Procedimiento que se realiza tres días antes de la elaboración del Pinol).
- Se prepara las brasas<sup>2</sup> donde se colocará la olla de pinol.
- Se agrega el agua suficiente y se colocan las carnes, la primera es la gallina, luego el chompipe<sup>3</sup> y por último la carne de res. Se agrega sal, tallos de cilantro y tallos de cebolla. La olla es tapada con plástico y colocan dos paletas de

madera o dos palos de bambú cruzadas para evitar que el vapor se escape. Se cocina por aproximadamente 2 horas o más a fuego bajo.

- Salsa del recado<sup>15</sup>: En un comal de barro se doran los tomates, miltomates, chile chocolate seco y cebolla. Seguidamente los insumos se muelen con una piedra de moler para no perder su textura. Se vierte la mezcla en la olla de las carnes.
- Disolver el pinol en agua fría evitando formar grumos. Se agrega poco a poco a la olla con las carnes y recado<sup>15</sup>, mezclando con una escudilla de barro que tenga la misma temperatura que la olla.
- Por último, se deja cocinar hasta que obtenga la consistencia deseada a recado<sup>15</sup>. Y sirven a los invitados las gallinas y la carne de res. La carne de chompipe<sup>3</sup> se guarda para el siguiente día.

Tabla 15. Contenido Nutricional.

Porción comestible de 100 gramos	Elote de Maíz fresco, Crudo
Agua %	60.6
Energía kcal	161
Proteína g	3.6
Grasa Total g	1.4
Carbohidratos g	33.5
Calcio mg	16
Fosforo mg	270
Hierro mg	2
Colesterol mg	0
Potasio mg	270
Sodio mg	15

Porción comestible de 100 gramos	Carne de Gallina, Cruda
Agua %	62.95
Energía kcal	243
Proteína g	14.72
Grasa Total g	19.98
Carbohidratos g	0
Calcio mg	187
Fosforo mg	132
Hierro mg	1.22
Colesterol mg	143
Potasio mg	104
Sodio mg	40

Porción comestible de 100 gramos	Carne de Pavo con Piel, Cruda
Agua %	78.88
Energía kcal	125
Proteína g	23.76
Grasa Total g	2.65
Carbohidratos g	0
Calcio mg	11
Fosforo mg	195
Hierro mg	1.19
Colesterol mg	70
Potasio mg	276
Sodio mg	48

Porción comestible de 100 gramos	Carne de Res Semi Magra, Cruda
Agua %	62.02
Energía kcal	234
Proteína g	18.68
Grasa Total g	18.15
Carbohidratos g	0
Calcio mg	7
Fosforo mg	177
Hierro mg	1.91
Colesterol mg	66
Potasio mg	306
Sodio mg	58

Porción comestible de 100 gramos	Tomate Rojo
Agua %	93.8
Energía kcal	21
Proteína g	0.8
Grasa Total g	0.3
Carbohidratos g	4.6
Calcio mg	7
Fosforo mg	24
Hierro mg	0.6
Colesterol mg	0
Potasio mg	237
Sodio mg	5

Porción comestible de 100 gramos	Miltomate
Agua %	88.3
Energía kcal	40
Proteína g	1.6
Grasa Total g	0.5
Carbohidratos g	8.8
Calcio mg	10
Fosforo mg	34
Hierro mg	0.9
Colesterol mg	0
Potasio mg	204
Sodio mg	13

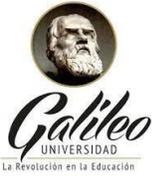
Porción comestible de 100 gramos	Cebolla, Cabeza y Tallos
Agua %	89.83
Energía kcal	32
Proteína g	1.83
Grasa Total g	0.19
Carbohidratos g	7.34
Calcio mg	72
Fosforo mg	37
Hierro mg	1.48
Colesterol mg	0
Potasio mg	276
Sodio mg	16

Porción comestible de 100 gramos	Chile Pimiento Rojo, Fresco
Agua %	92.21
Energía kcal	26
Proteína g	0.99
Grasa Total g	0.3
Carbohidratos g	6.03
Calcio mg	7
Fosforo mg	26
Hierro mg	0.43
Colesterol mg	0
Potasio mg	211
Sodio mg	2

Porción comestible de 100 gramos	Cilantro
Agua %	86
Energía kcal	42
Proteína g	3.3
Grasa Total g	0.7
Carbohidratos g	8
Calcio mg	188
Fosforo mg	72
Hierro mg	3
Colesterol mg	0
Potasio mg	521
Sodio mg	46

Porción comestible de 100 gramos	Chile Chocolate, Seco
Agua %	90.5
Energía kcal	34
Proteína g	1.4
Grasa Total g	0.4
Carbohidratos g	7.1
Calcio mg	9
Fosforo mg	28
Hierro mg	0.6
Colesterol mg	0
Potasio mg	0
Sodio mg	0

## Encuestas



Universidad Galileo

Facultad de Ciencias de la Salud y la Academia Culinaria de Guatemala

Licenciatura en Gastronomía y Administración Culinaria

Diagnóstico sobre el conocimiento del Plato ancestral Pinol de Tres Carnes

Indicación: Por favor conteste esta encuesta según su criterio.

Género: F \_\_\_\_\_ M \_\_\_\_\_ Edad: \_\_\_\_\_

1. ¿Tiene usted conocimiento sobre qué es el Pinol?

Si                      no

2. ¿El Pinol contiene algún ingrediente de la triada mesoamericana?

Si                      no

3. ¿El Pinol contiene carne?

Si                      no

4. ¿El Pinol puede acompañarse con alguna guarnición?

Si                      no

5. ¿Conoce alguna variación del Pinol?

Si                      no

6. ¿Ha consumido alguna variación del Pinol?

Si                      no

7. ¿Cree que la elaboración ceremonial del Pinol es netamente Maya?

Si                      no

8. ¿Cree que el Pinol se cocina normalmente en la ciudad de Guatemala?

Si                      no

9. ¿Considera usted que el Pinol puede ser parte del Patrimonio Intangible de la nación?

Si                      no

10. Si usted tuviera la oportunidad de obtener la receta del Pinol, ¿realizarías el platillo en tu casa?

Si                      no

## Glosario

1. Autóctono: Que ha nacido o se ha originado en el mismo lugar donde se encuentra.
2. Brasas: Leña o carbón encendidos, rojos, por total incandescencia.
3. Chompipe: Pavo 4
4. Cofradías: Unión de personas o pueblos congregados entre sí para participar de ciertos privilegios.
5. Emblemática: Pertenciente o relativo al emblema o que lo incluye.
6. Etnia: Comunidad humana definida por afinidades raciales, lingüísticas, culturales, etc.
7. Fenicia: Antigua región del próximo Oriente, sede del pueblo fenicio y que corresponde a Siria e Israel.
8. Melamina: Es un material prácticamente irrompible, resistente a los arañazos y al ácido que aguanta temperaturas desde -30°C A 70°C.
9. Mesoamérica: Denominación geo-histórica que designa la parte de México y América Central.
10. Mestizo: Dicho de una persona: nacida de padre y madre de raza diferente, en especial de blanco e india, o de indio y blanca.
11. Náhuatl: Dicho de una persona que habla el náhuatl y habita en diversas zonas de México.
12. Petate: Tejido de palma o de carrizo.
13. Polleton: Mesa grande de barro para Cocinar.
14. Prehispánico: Dicho de América o de lo relacionado con ella, anterior a la conquista y colonización española.
15. Recado: Se puede definir como una salsa que reunirá una técnica culinaria que ha sido conservada y transmitida de generación y que consiste en el asado de sus ingredientes básicos, que son debidamente molidos y cocinados para agregar carnes o verduras en los mismos para su cocción.
16. Sincretismo: Combinación de distintas teorías, actitudes u opiniones.
17. Sumerios: Los sumerios fueron a una civilización cuyo origen se dio en la zona geográfica que se localizan en el próximo Oriente, un territorio en el cual confluyen distintos medios como es el caso del desierto, oasis, costas, entre otras.