**ESCUELA NORMAL DE EDUCACIÓN PREESCOLAR**

**Licenciatura en Educación preescolar**

**Ciclo escolar 2021 – 2022**


## OPTATIVA

**Nombre de la alumna: Natalia Gaudalupe Anguiano Perez­­­­**

**Número de lista:2 Grupo: A**

## Nombre del trabajo:

###  **Documento analítico y reflexivo acerca de la necesidad de conocer su entidad.**

**UNIDAD I**

Nombre del docente:

### DANIEL DIAZ GUTIERREZ

Fecha: 03/09/2021

La gastronomía coahuilense son los [alimentos](https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento), [técnica culinarias](https://es.wikipedia.org/wiki/Tecnica_culinaria) y [platos](https://es.wikipedia.org/wiki/Plato_%28gastronom%C3%ADa%29) típicos del estado de [Coahuila](https://es.wikipedia.org/wiki/Coahuila_de_Zaragoza), en [Aridoamérica](https://es.wikipedia.org/wiki/Aridoam%C3%A9rica) y en el [Noreste](https://es.wikipedia.org/wiki/Noreste_de_M%C3%A9xico) de [México](https://es.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9xico).

Como en todo el país, los ingredientes esenciales de su dieta son el [maíz](https://es.wikipedia.org/wiki/Ma%C3%ADz), el [chile](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_%28pimiento%29) y el [frijol](https://es.wikipedia.org/wiki/Frijol). Coahuila también es famoso por sus carnes frescas: [cabrito](https://es.wikipedia.org/wiki/Cabrito), [carnero](https://es.wikipedia.org/wiki/Carnero) y [ternera](https://es.wikipedia.org/wiki/Ternera).[1](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Coahuila#cite_note-1)​ Algunos platos típicos de Coahuila son el [asado de puerco](https://es.wikipedia.org/wiki/Asado_de_puerco), la [fritada norteña](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Fritada_norte%C3%B1a&action=edit&redlink=1), la [machaca](https://es.wikipedia.org/wiki/Machaca), el [cabrito](https://es.wikipedia.org/wiki/Cabrito) salteado o al pastor, los [burritos](https://es.wikipedia.org/wiki/Burrito_%28comida%29) o los [tamales](https://es.wikipedia.org/wiki/Tamal) «de dedo». En Coahuila, concretamente en [Piedras Negras](https://es.wikipedia.org/wiki/Piedras_Negras), nacieron los famosos [nachos](https://es.wikipedia.org/wiki/Nachos). En cuanto a [chiles](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_%28pimiento%29), se utilizan mucho el [guajillo](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_guajillo), el [pasilla](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_pasilla) y [cascabel](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_cascabel).

Coahuila también tiene mucha [tradición vinícola](https://es.wikipedia.org/wiki/Viticultura), produciendo [vino](https://es.wikipedia.org/wiki/Vino), [brandy](https://es.wikipedia.org/wiki/Brandy) y otros [aguardientes](https://es.wikipedia.org/wiki/Aguardientes) ya desde el [siglo XVI](https://es.wikipedia.org/wiki/Siglo_XVI).

Coahuila es un estado desértico, por lo que la superficie apta para la agricultura se reduce al 4.97% (~753.000 [ha](https://es.wikipedia.org/wiki/Ha)) de su territorio. Sin embargo el área agrícola coahuilense consta de ~300.000 ha, de las cuales casi la mitad son cultivos de temporal (44%) y lo demás, cultivos de riego (56%).

**Antojitos y platillos**

Tamales norteños o «de dedo»

Discada o chatarra, mezcla de carnes asadas en un disco para arar, de ahí su nombre. Tradicionalmente incluye chorizo, tocino, filete de cerdo y aguayón de res, a veces carne molida, jamón y salchicha, condimentados con chile poblano o jalapeño, cebolla, jitomate y a veces, pimientos y/o cilantro. Se sirve con tortillas y frijoles, y suele ser motivo de reunión con los seres queridos.

Enchiladas estilo coahuilense o norteño, rellenas de queso asadero y rajas también llamadas enchiladas de olla, porque se cuecen en una olla, y la salsa roja elaborada con cebolla, ajo y chile ancho.

Gorditas, tienen gran tradición en el estado, tanto las de harina de maíz como las de trigo. En Matamoros y otras áreas de La Laguna es común encontrar gorditas de cocedor, también llamadas de horno, rellenas de chicharrón, frijoles, queso...

Tamal: al igual que en toda la República, en Coahuila se consumen ampliamente los tamales, sin embargo, suelen ser de menor tamaño. Este pequeño formato es conocido como «tamal de dedo». En cambio, tienen más relleno que masa.

Norteños, rellenos de carne deshebrada, machaca o queso asadero, con un adobo de chiles rojos.

De dulce, por ejemplo, de pera, membrillo y canela.

Vino

Los viñedos coahuilenses son de los más antiguos de América; en 1594, un grupo de jesuitas estableció la misión de Santa María de las Parras trayendo las primeras uvas en suelo americano y produciendo los primeros vinos. La primera bodega en establecerse fue la todavía existente Casa Madero, cuya licencia fue otorgada por el rey español Felipe II en 1597.21​ En julio de 2019 el Ayuntamiento de Saltillo presentó la Ruta Vinos y Dinos, una ruta turística que combina casas vinícolas y áreas de interés paleontológico.​ que comienza en Parras de la Fuente, ciudad vitivinícola por excelencia, y sigue, entre otros, por Cuatro Ciénagas y Arteaga, ambos pueblos mágicos. Se produce vino y brandy.