Servicio de Alimentos y Bebidas



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 43-A****CLASE: 50**  |  **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Viernes 27 de Octubre de 2017** |

**OBJETIVO:** *Al término de la clase, el alumno será capaz de conocer y comprender la importancia que tiene el estado de Durango en materia turística, resaltando como uno de sus principales atractivos a la gastronomía.*

**INSTRUCCIONES:** Lee con atención el siguiente apunte del estado de Durango, subraya lo más importante con marca textos color amarillo. Pega el mapa del estado e ilustra con los atractivos y gastronomía del estado.

TEMA: GENERALIDADES DEL ESTADO DE DURANGO.

UBICACIÓN: ubicado en la región noroeste del país, limitando al norte con Chihuahua, al noreste con Coahuila, al sureste con Zacatecas, al sur con Nayarit y al oeste con Sinaloa.

POBLACIÓN: Con 123 451 km² es el cuarto estado más extenso —por detrás de Chihuahua, Sonora y Coahuila—, con 1 754 754 habitantes en 2015, el noveno menos poblado.

CAPITAL: Durango

## ATRACTIVOS TURÍSTICOS: Durango es una de las ciudades más importantes del norte de México, combina belleza arquitectónica con modernidad teniendo como paisajes naturales la Barranca de San Quintín y la Sierra Madre Occidental.

Victoria de Durango fue fundada por su cercanía con el Cerro de Mercado en el cual se encontraron grandes cantidades de plata, hierro y otros minerales así como un punto estratégico en el "**Camino Real de Tierra Adentro**", extenso recorrido trazado en el siglo XVI por los conquistadores españoles con fines comerciales y militares, hoy considerado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 2010.

La riqueza arquitectónica de Durango se puede contemplar en los edificios de estilo barroco, neoclásico y gótico de las calles de su Centro Histórico.

A lo largo del Corredor Constitución, vía peatonal y uno de los espacios más acogedores para pasear en la ciudad que atraviesa la Plaza de Armas y termina en el paseo de las Alamedas, se encuentran restaurantes, cafés, hoteles entre otros. Entre los principales atractivos turísticos de la ciudad se encuentran La Plaza de Armas, la Catedral Basílica Menor, el **set cinematográfico** Chupaderos en el cual han sido filmadas más de 150 películas y el **Teleférico de Durango** de lo alto del cual se puede contemplar la belleza de la ciudad.

Para deleitar los paladares de sus visitantes Durango ofrece distintos guisos de carne, sus tradicionales gorditas, su famoso caldillo y sus dulces regionales.

Las artesanías típicas de esta Durango son: cestos, bolsas petates y canastas elaboradas de ixtle, miembre, raíz de mezquite, bejuco y lechuguilla; objetos de barro como macetas, cazuelas, jarros y ollas de provenientes de municipios cercanos. Asimismo se pueden encontrar finos trabajos de cuero como bolsas, cinturones, botas y sillas de montar entre otros.

El Estado de Durango alberga distintas **etnias** como: huicholes, coras, tepehuanos y tarahumaras. Su tradición minera, así como su importancia en la colonia y por supuesta la conservación de las tradiciones ancestrales de los grupos indígenas que habitan en esta región hacen de Durango un destino rico en historia y cultura.

**¿Cómo llegar?**

La Ciudad de Durango se encuentra al centro del Estado, en el Valle del Guadiana. Colinda al norte con el Valle de Canatlan, al sur y oeste con la Sierra Madre Occidental, al sureste con la Sierra del Registro y al este con la zona de los llanos. Es posible llegar a la ciudad vía aérea a su Aeropuerto Internacional de Durango “Guadalupe Victoria”. La ciudad cuenta con una central camionera desde la cual se encuentra transporte a las principales ciudades del país.

**Atractivos turísticos y actividades en la ciudad de Durango**

Centro Histórico, Corredor Constitución, Plaza de Armas, Palacio de Gobierno, Palacio Escárzaga, Catedral Basílica Menor, Templo del Sagrado Corazón de Jesús, Templo de Santa Ana y la Sagrada Familia, Templo Analco.

Museo Bebeleche, Museo Regional, Museo Regional del Estado Museo del Aguacate, Museo temático del Cine, Museo de Arqueología, Museo de Arte Moderno, Museo del Libro, Museo Túnel de Minería.

Teatro Ricardo Castro, Teatro Victoria, Teleférico de Durango. Paseo a Villa del Oeste, Paseo a la presa Peña del Águila (se puede practicar deportes acuáticos), Paseo de Las Cuchillas, Paseo en Tranvía Turístico, Mirador de los Remedios, Paseo a Mexiquillo. Parque Guardiana, Zoológico Sahuatoba, Ojo del Agua del Obispo, Barranca San Quintín.

Shopping en el Centro Comercial Paseo Durango

**Fiestas y celebraciones en la ciudad de Durango**

* Junio: Festival de Cine Mexicano
* 29 de Junio- 22 de Julio: Feria Nacional Durango
* 04 de Julio: Fiesta de Nuestra Señora del Refugio
* 08 Julio: Conmemoración de la fundación de la ciudad
* Septiembre: Festival Internacional de Guitarra "Santiago Billoni"
* 15 y 16 de septiembre: Fiestas Patrias Octubre: Festival Internacional Revueltas
* 1 y 2 de Noviembre: Día de Muertos
* 12 de diciembre: Día de la Virgen de Guadalupe

**GASTRONOMÍA DEL ESTADO.**

* Gallina borracha un guiso al que se le agrega jamón, chorizo y pasas
* [Arrachera](https://es.wikipedia.org/wiki/Arrachera), con salsa de guajes
* [Caldito de pollo](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Caldito_de_pallo&action=edit&redlink=1), se guisa la carne en un poco de aceite y se sazona con sal al gusto y pimienta, se le agrega el tomate y la cebolla, luego se agrega chile a la carne y se agrega también un litro de agua hirviendo.
* [Lomo relleno de cerdo](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Lomo_relleno_de_cerdo&action=edit&redlink=1), sazonado con vino blanco y condimentado a veces con miel de maguey.
* [Asado de venado](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Asado_de_venado&action=edit&redlink=1), acompañado con trozos de jamón y embadurnado con mantequilla.
* [Gallinas borrachas](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gallinas_borrachas&action=edit&redlink=1), un guiso al que se le agrega jamón, chorizo, pasas y almendras.
* [Queso flameado](https://es.wikipedia.org/wiki/Queso_flameado), queso tipo asadero acompañado de chorizo, rajas de chile ancho, o champiñones
* [Postre de huevo](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Postre_de_huevo&action=edit&redlink=1), preparado con migajas de pan, leche y azúcar, luego de pasar por el horno se le agrega un toque de almíbar.
* [Licor de membrillo](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Licor_de_membrillo&action=edit&redlink=1) o de [durazno](https://es.wikipedia.org/wiki/Prunus_persica), esta bebida es preparada con frutos maduros y pelados, los mismos que se dejan macerar en alcohol de caña. Al mes, éste es cambiado por un jarabe a base de azúcar, agua y vainilla.
* [Tornachiles](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Tornachiles&action=edit&redlink=1), Conserva de chiles caribeños muy picantes de color amarillo, en vinagre con verduras como cebolla, ajo, cebolla y membrillo
* [Asado de bodas](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Asado_de_bodas&action=edit&redlink=1), Asado de carne de cerdo picante, con arroz, patoles (una variante de los frijoles, blancos y de gran tamaño) se acostumbra consumirlo en eventos familiares como bodas o quinceañeras
* [Chile pasado](https://es.wikipedia.org/wiki/Chile_pasado), Chile poblano, asado, pelado y puesto a secar a manera de conserva, se originó por la necesidad de conservar la gran producción de chile, se usa en chiles rellenos o como variante del caldillo durangueño
* [Gorditas norteñas](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gorditas_norte%C3%B1as&action=edit&redlink=1), Masa de maíz cocida y abierta por el centro, rellena de diferentes guisos como chicharrón, picadillo, huevo, nopales (se diferencian del resto de las gorditas del país por que estas no involucran grasa en la preparación)
* Tacos de gallina.