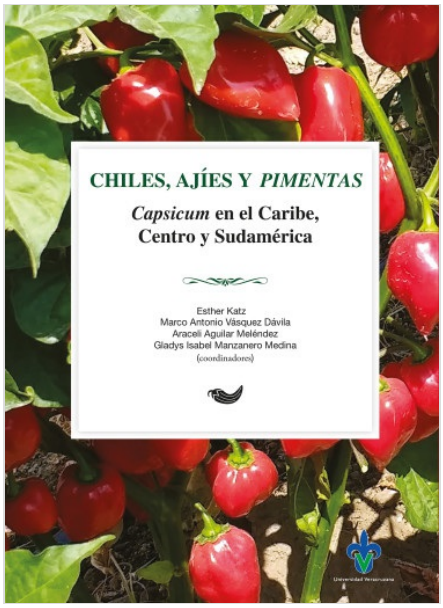
Chiles, ajíes y pimentas

Capsicum en el Caribe, Centro y Sudamérica

Autores

Esther Katz, Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez, Gladys Isabel Manzanero Medina, Alejandro Casas, Katherine Chiou, Christine Hastorf, Verónica S. Lema, Claudia Amuedo, Pauline Mancina, Pablo C. Stampella, María Lelia Pochettino, Julio Ismael Martínez Betancourt, Lilian Ferrufino Acosta, Germán Sandoval González, Iris Rodríguez Salgado, Iris Saldívar, Marvin Tórrez, Gabriel Vega, Nicole Sault, Romano González Arce, Corine Le Carrer, Geodisio Castillo, Karen López Hernández, Nayive Pino Benítez, Mary Belcy Bonilla Granja, Ronald Andrés Viáfara, Heiber Cárdenas Henao, Jenifer Cortés, Amparo Dagua Paz, Martha Liliana Palomino, Araceli Aguilar Meléndez, Pascale de Robert, Eglée L. Zent, María Alejandra González Pérez, Tania González Rivadeneira, Raffaella Ansaloni, Roberto Ugás, Víctor Mendoza, Carlos Valverde, Bettina Porta, Montserrat Ríos (+), Verónica Cañedo, Katia Aréstegui, Rafael Archondo, Julie Cavignac, Elisa Vázquez Sánchez

Sinopsis



Impreso

Año de publicación: 2025

Presentación: A5:Tankobon (Tapa blanda o Bolsillo)

Tamaño: 22 x 16 x 2.8 cm

Número de páginas del contenido principal: 400 Páginas

ISBN13: 9786078969807

$500 MXN

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

El lector tiene ante sí el tercer volumen de una serie dedicada a la comprensión profunda de los chiles (Capsicum). Tras la amplia exploración de los dos primeros tomos, centrados en México, esta nueva entrega amplía el horizonte geográfico para abarcar el Caribe, Centro y Sudamérica. Esta obra ofrece un recorrido detallado por la riqueza etnobotánica y cultural de los chiles en estas regiones, ricas en biodiversidad, historia y culturas, donde se entrelazan tradiciones ancestrales y prácticas agrícolas y culinarias con los desafíos contemporáneos.Este volumen reúne, en 21 capítulos, la experiencia de destacados investigadores de 13 países que han dedicado su conocimiento y valioso tiempo al estudio del Capsicum, brindando al lector una visión integral sobre el papel crucial que sus especies desempeñan en el patrimonio biocultural de los pueblos de nuestra América Profunda. Los compiladores planean dedicar los próximos volúmenes de esta serie a la Amazonia y otras regiones del mundo, lo que permitirá continuar con la misión de documentar y preservar el vasto conocimiento, uso y manejo asociado a los chiles.La diversidad biocultural de los chiles en el Caribe, Centro y Sudamérica es un legado por descubrir, y este libro se convierte en una referencia indispensable tanto para académicos como para amantes de la biodiversidad y las tradiciones culinarias que deseen iniciar o continuar explorando y experimentando los sabores y saberes del Capsicum.

EK

Sobre el autor

Esther Katz

MV

Marco Antonio Vásquez Dávila

E-Book

Año de publicación: 2025

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Tamaño: 7.5 Megabytes (MB)

Número de páginas del contenido principal: 402 Páginas

ISBN13: 9786078969807

$0 MXN

Palabras clave

Patrimonio y diversidad biocultural; Tradiciones ancestrales; Historia y nomenclatura del chile; Prácticas agricolas y culinarias; Industria alimentaria, química y farmacológica; Usos comestibles, medicinales y rituales del chile; Plantas picantes; Plantas ornamentales; Especies domesticadas; Cultivo; Cultura culinaria; Recetas; Sabores y saberes

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Araceli Aguilar Meléndez



Gladys Isabel Manzanero Medina



Alejandro Casas



Katherine Chiou

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

CH

Christine Hastorf

VS

Verónica S. Lema

CA

Claudia Amuedo

PM

Pauline Mancina

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

PC

Pablo C. Stampella

ML

María Lelia Pochettino

JM

Julio Ismael Martínez Betancourt

LF

Lilian Ferrufino Acosta

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

GS

Germán Sandoval González

IR

Iris Rodríguez Salgado

IS

Iris Saldívar

MT

Marvin Tórrez

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

GV

Gabriel Vega

NS

Nicole Sault

RG

Romano González Arce

CL

Corine Le Carrer

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

GC

Geodisio Castillo

KL

Karen López Hernández

NP

Nayive Pino Benítez

MB

Mary Belcy Bonilla Granja

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Ronald Andrés Viáfara



Heiber Cárdenas Henao



Jenifer Cortés



Amparo Dagua Paz

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

ML

Martha Liliana Palomino

AA

Araceli Aguilar Meléndez

PD

Pascale de Robert

EL

Eglée L. Zent

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

MG

María Alejandra González Pérez

TG

Tania González Rivadeneira

RA

Raffaella Ansaloni

RU

Roberto Ugás

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Víctor Mendoza



Carlos Valverde



Bettina Porta



Montserrat Ríos (+)

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Verónica Cañedo



Katia Aréstegui



Rafael Archondo



Julie Cavignac

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Elisa Vázquez Sánchez

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen