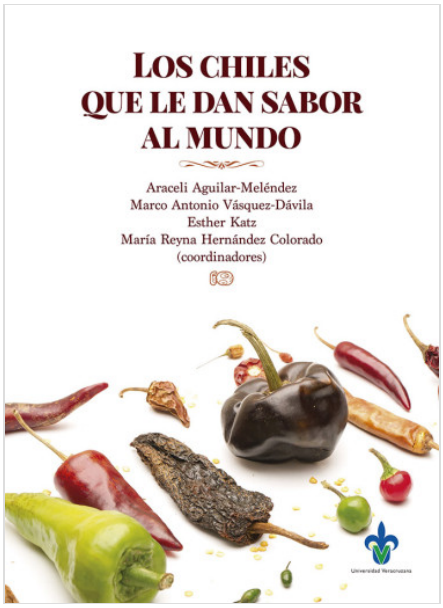
Los chiles que le dan sabor al mundo



Autores

Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez-Dávil, Esther Katz, María Reyna Hernandez Colorado

Sinopsis

El chile es el condimento de la vida en diversas culturas del mundo. México es centro de origen y diversificación de la especie domesticada Capsicum annuum L., por lo que el chile se convirtió en elemento identitario y patrimonio biocultural de la nación. A pesar de la importancia de esta planta, desde la academia, se tienen pocos estudios integradores que analicen las complejas relacione entre los chiles y los diferentes factores bióticos, abióticos y socioculturales que hacen posible su permanencia en el tiempo y el espacio. Este libro está conformado por 21 contribuciones de diversas mentes creativas como cocineras tradicionales, chefs, así como investigadoras e investigadores de las ciencias naturales y sociales que describen y analizan al chile mexicano con diferentes aproximaciones metodológicas y narrativas. Las evidencias presentadas desde diferentes disciplinas resaltan el uso continuo del chile como un condimento, alimento y elemento identitario en esta región del mundo. Queremos que el público lector disfrute de nuestro picante y -esperemos- sabroso compendio.

Impreso

Año de publicación: 2018

Presentación: Libro

Tamaño: 22 x 16 cm

Número de páginas del contenido principal: 320 Páginas

ISBN13: 9786075026992

$500 MXN

AA

Sobre el autor

Araceli Aguilar-Meléndez

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

MA

Marco Antonio Vásquez-Dávil

EK

Esther Katz

MH

María Reyna Hernandez Colorado

E-Book

Año de publicación: 2018

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Número de páginas orientativo de un producto digital: 320 Páginas



Palabras clave

Chiles; Chiles en méxico; Cocina mexicana; Utilización de los chiles; Aspectos sociales de los chiles; Conabio

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