UNIDAD 1

El espacio geográfico

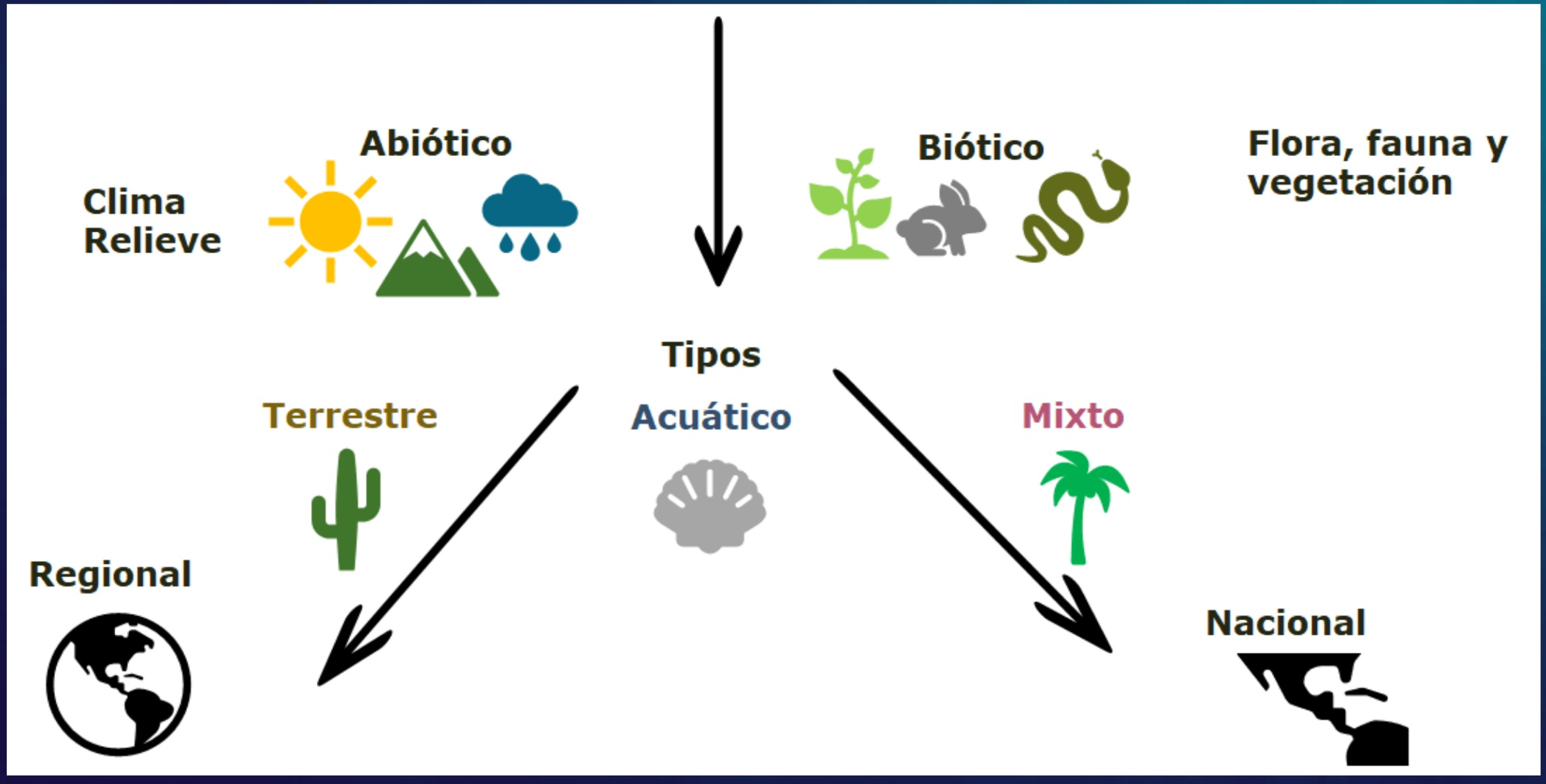
Biodiversidad y gastronomía

BIODIVERSIDAD Y GASTRONOMÍA

La amplia gama de ecosistemas que posee México hace posible que todavía se cuente con una inmensa variedad de especies animales, vegetales y hongos. (conabio, 2017)

Lo cual propicia que se pueda servir en las cocinas regionales un gran número de platillos.

¿Cómo analizamos a la biodiversidad?

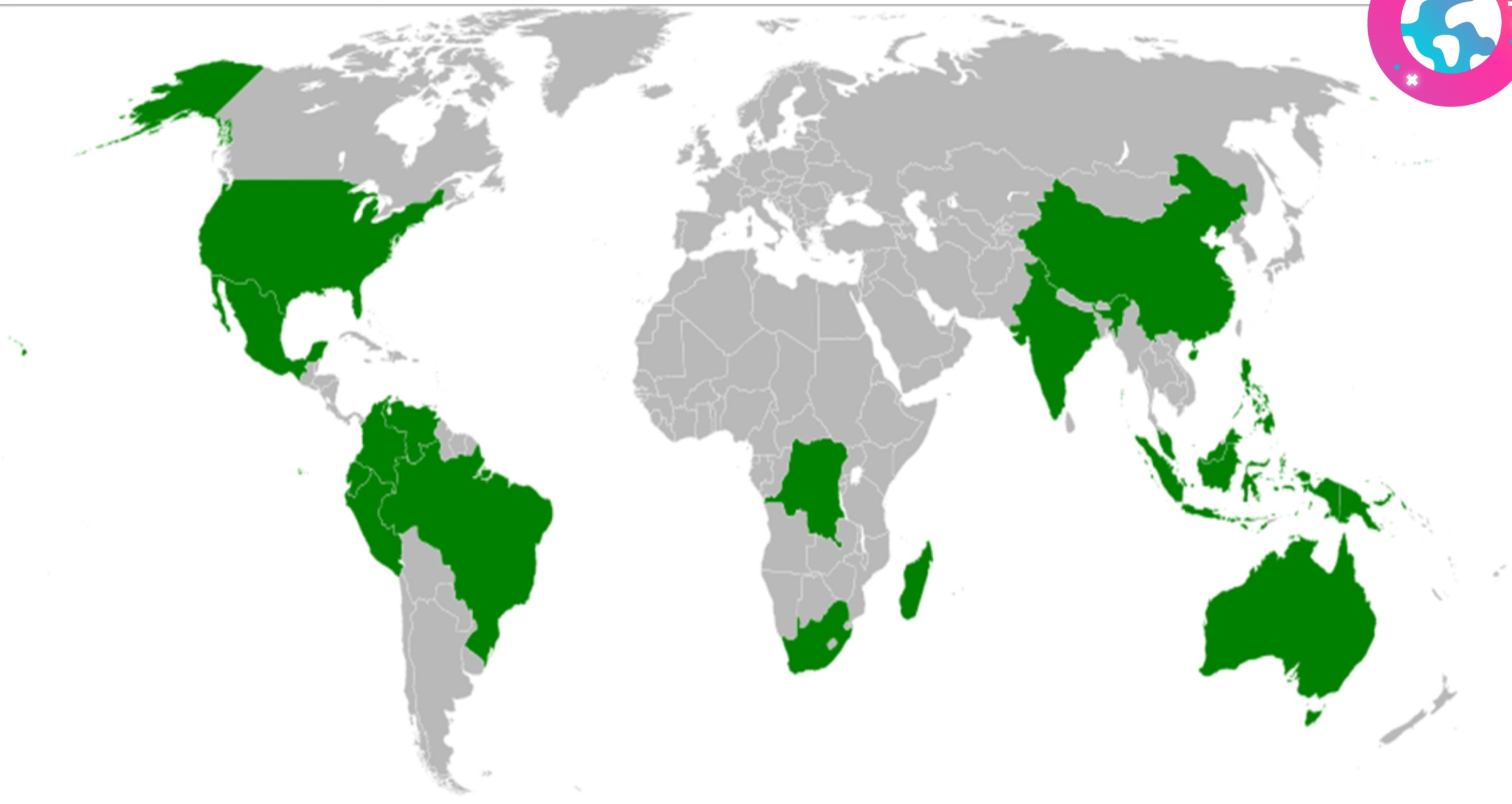


TERRESTRES
SELVAS
BOSQUES
MATORRALES
DESIERTOS
RÍOS
COSTAS
LAGOS
HUMEDALES
MARES
MIXTOS
ACUÁTICOS

Analicemos...

¿Cómo influye la diversidad de ecosistemas?

¿Cuál continente posee mayor biodiversidad?



Con base al video:
América Latina. La megapotencia de biodiversidad.
Explica en tu cuaderno, los siguientes puntos:

1. Equilibrio entre desarrollo y biodiversidad
2. Biodiversidad como plataforma de innovación
3. Biodiversidad, responsabilidad compartida
4. Pan para hoy y pan para mañana
5. Somos parte de la biodiversidad

Aplicación a la gastronomía del estudio de la BIODIVERSIDAD

Ficha descriptiva

Con base al platillo típico, identifica el ecosistema al que pertenecen sus ingredientes y llena la ficha descriptiva.

Platillo	Ingredientes provenientes de									Lugar de origen.
	Ecosistema Terrestre			Ecosistema Acuático			Ecosistema mixto			
	F	FL	V	F	FL	V	F	FL	V	
Cahuamanta										
Chorote										
Morisqueta										
Caldo de oso										
Condoche										

Bibliografía complementaria

Barros C. y Buenrostro M (2002) “Las regiones gastronómicas de México” en Cocina prehispánica, Recetario. Arqueología mexicana, México.

Delgadillo, J., y Torres, F., (2011). Nueva Geografía Regional del México. Trillas. México. ISBN: 978-607-17-0806-9

Hiernaux, D., Lindon, A. (2006). Tratado de Geografía Humana. Anthropos. Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa. México. ISBN: 84-7658-794-5 Sánchez, C. S. (1951). El Estado de México. Su ambiente y su cultura. México. ISBN: 968- 484-121-3