UNIDAD 1

El espacio geográfico, la región y la ruta

Geografía Gastronómica de México

EL ESPACIO GEOGRÁFICO

Lienzo de análisis para la gastronomía

Desgloce conceptual
REPASO DEL TEMA

Acepciones de espacio geográfico

Componentes

A1_FORO "El espacio geográfico"
SEDUCA

Categorias de análisis

Representación del espacio

Espacio Geográfico

La Sociedad se apropia de la Naturaleza y la modifica, transformándola en una naturaleza humanizada; el espacio geográfico es el resultado de esa apropiación social e histórica de la naturaleza (Hiernaux, 2016).

La gastronomía es al alimento, como el espacio a la geografía.
OBJETO CLAVE DE ESTUDIO

El término...

"espacio geográfico", es:

Conjunto de elementos naturales y sociales organizados e interrelacionados, que ocupan un lugar sobre la superficie terrestre.

se concibe como aquel socialmente construido, percibido, vivido y continuamente transformado a lo largo de tiempo (Hiernaux, 2016).

ELEMENTOS DEL ESPACIO GEOGRÁFICO

PRINCIPALES VARIABLES DEL ENTORNO FÍSICO

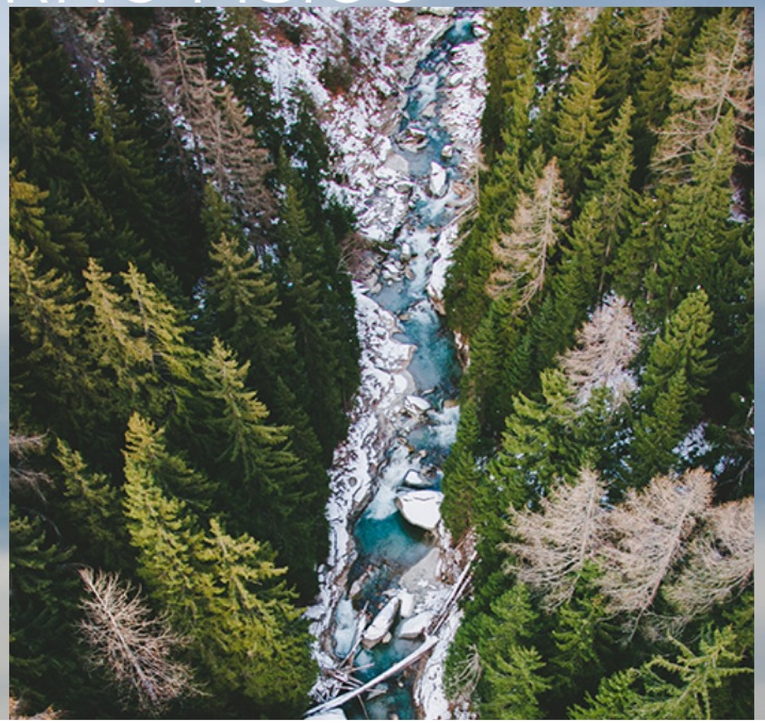
CLIMA

Asociación de temperaturas y condiciones atmósfericas.

Su importancia para la GASTRONOMÍA radica en ser la base para la diversidad agroalimentaria.

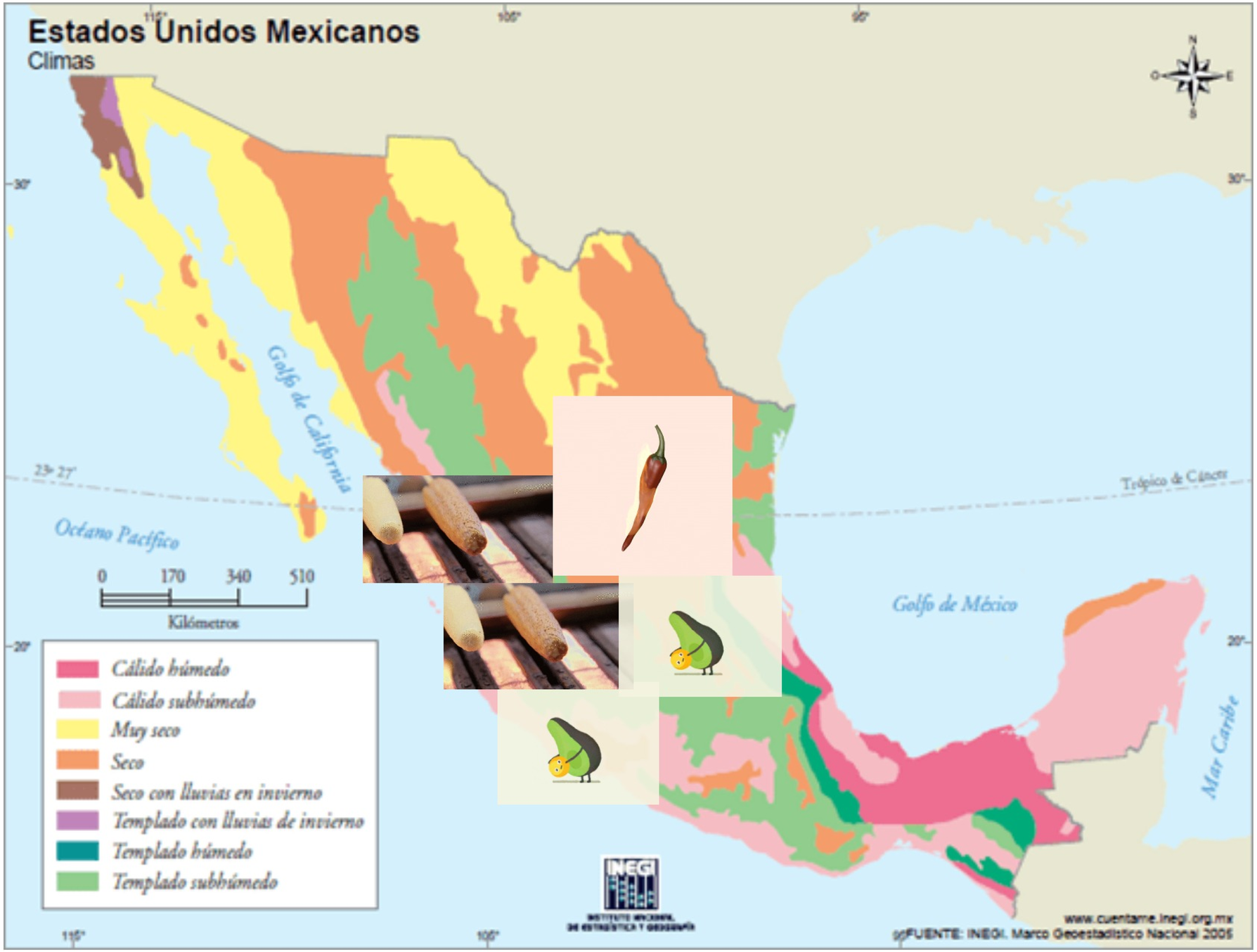
ALTITUD

Medidas de elevación del relieve en msnv.
En interrelación con el clima proporciona ciertas condciones para la producción específica de alimentos.



RELIEVE

Diferentes formas que existen sobre y debajo de la superficie terrestre.



:::click aqui:::

Top 10 de Alimentos mexicanos y su clima

AGUACATE
LIMÓN
CEBOLLA
CHILE
FRESA
MANGO
MAIZ
JITOMATE
FRIJOL
BROCOLI

En México, la situación geográfica y el tipo de relieve dan lugar a una gran variedad de climas; por lo tanto, existe la posibilidad de cultivar una gran variedad de plantas.

Desde las de tipo tropical como el cacao, el plátano y el café, hasta las de clima árido y semiárido con riego como el trigo y el algodón, además de las de clima templado como el maíz y el frijol (Ávila, 1988).

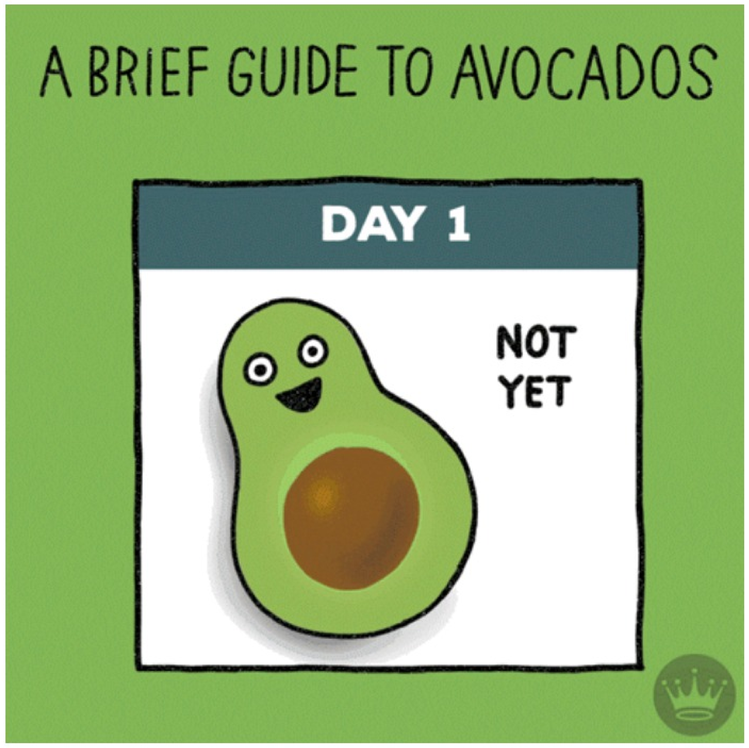
Aquí está nuestro sustento, el sostén de la vida, el maíz.

¿En que época del año se siembra?

¿En que meses son las lluvias favorables para su cultivo?

Interrelación de variables físiconaturales y gastronómicas
APTITUD AGROCLIMÁTICA

Permite espacializar la potencialidad de los diferentes productos del campo mexicano, asimilando las diferentes etapas fenológicas de las especies agrícolas junto con sus requerimientos climáticos y edafológicos.



EJEMPLO:
Los rangos de temperatura media para el maíz son de (14 a 18 ˚C) y de (24 a 26 ˚C) para una aptitud agroclimática media y de (18 a 24 ˚C) para una aptitud agroclimática alta.

¿Que lugar(es) son los mejores productores (distribuidores potenciales) de mi restaurante?

Lugar	Lat/Lon	Estado de la Rep.	Precipitación	Temperatura	Aptitud
Amatán					
Chapultenango					
Aquismón					
Uxpanapa					
Zozocolco					
Tlahualilo					
Tuzamapán de Galeana					
Macuspana					
Agualeguas					
Cuatro Ciénegas					

Ejemplo 2:

1. Con base a la temperatura de aptitud alta, cuál es el clima idóneo para su cultivo:

_____

2. Con relación a la planilla 4, identifica la aptitud agroclimática para los estados productores de maíz que investigaste.

ESTADO	LAT/LON	PRECIPITACIÓN	Temperatura	APTITUD

Ejemplo 3:
La aptitud agroclimática alta para el cultivo de aguacate, va de los 25˚C a 30˚C, una variación media es de 15˚C a 20˚C y las temperaturas no aptas son mayores a 35˚ y menores a 15˚. Identifica si los estados productores en planilla 4, cumplen con estas características.

ESTADO	LAT/LON	PRECIPITACIÓN	Temperatura	APTITUD

Reflexión: ¿Qué importancia representa para ti el análisis del clima y su interrelación a la gastronomía?

Bibliografía del tema

Ávila, H. D. et al. (1988). Atlas cultural de México. Gastronomía. Ed. SEP, INAH y Grupo Editorial Planeta. México ISBN 10: 9684060963 / ISBN 13: 9789684060968

Blázquez, M., Cors, M., González, J., y Seguí, M., (2002). Geografía y Territorio. El papel del geógrafo a escala local. Palma. Universitat de les Illes Balears. Santa Ponsa, Mallorca, España. ISBN: 84-7632-746-3

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