

AGRADECIMIENTOS	7
PRÓLOGO	17
INTRODUCCIÓN	25
1. AHUACATE – AGUACATE.....	31
1.1. NOMBRES	33
1.2. DESCRIPCIÓN	33
1.3. ORIGEN	34
1.4. HISTORIA	35
1.5. TOPÓNIMOS DEL AHUACATE.....	36
1.6. EL AHUACATE EN MÉXICO	36
1.7. INTRODUCCIÓN DEL AHUACATE EN EL MUNDO. RUTAS ...	38
1.8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	42
1.9. PROPIEDADES MÉDICAS.....	44
1.10. INDUSTRIA COSMÉTICA	45
1.11. MEMORIA ORAL Y ESCRITA	45
1.12. GASTRONOMÍA	47
2. CHIRIMOYA.....	55
2.1. NOMBRES	57
2.2. DESCRIPCIÓN	57
2.3. ORIGEN	58
2.4. HISTORIA	60
2.5. LA CHIRIMOYA MEXICANA	60
2.6. RUTAS	65
2.7. INTRODUCCIÓN EN ESPAÑA	65
2.8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	72
2.9. PROPIEDADES MÉDICAS.....	73
2.10. MEMORIA ORAL Y ESCRITA	74
2.11. GASTRONOMÍA	75
3. TUNA – HIGO CHUMBO.....	79
3.1. NOMBRES	81

3.2. DESCRIPCIÓN	82
3.4. ORIGEN	86
3.5. HISTORIA	87
3.6. TOPÓNIMOS	89
3.7. CULTIVO Y RECOLECCIÓN	89
3.8. INTRODUCCIÓN A EUROPA Y AL RESTO DEL MUNDO	90
3.9. INDUSTRIA Y COMERCIO	92
3.10. COMPOSICIÓN QUÍMICA	93
3.11. PROPIEDADES MÉDICAS	94
3.12. MEMORIA ORAL Y ESCRITA	96
3.13. REPRESENTACIONES PLÁSTICAS DE LA TUNA	101
3.14. GASTRONOMÍA	104
4. PIÑA	117
4.1. NOMBRES	119
4.2. DESCRIPCIÓN	119
4.3. ORIGEN	122
4.4. HISTORIA DE LAS RUTAS	122
4.5. CULTIVO Y PLAGAS	123
4.6. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	127
4.7. COMPOSICIÓN QUÍMICA	128
4.8. PROPIEDADES MEDICAS	129
4.9. PATRONÍMICOS	130
4.10. MEMORIA ORAL Y ESCRITA	131
4.11. GASTRONOMÍA	133
5. COMENTARIOS FINALES	143
INDICE DE GUIOS Y BEBIDAS	149
BIBLIOGRAFÍA	155