

PROPOSTA BIBLIOGRÁFICA PARA SELECCIONAR

Materia: alimentación, gastronomía, nutrición, trastornos alimenticios

 <p>Alimentación - Antropoloxía Civilizacións e culturas.</p>	<p>Hamburguesa de mamut Ruth Fraile Huertas Editorial: Ediciones de la Torre Colección: Alba y Mayo</p> <p>Esta obra consigue que tanto o lector adulto coma o novel se adentren con entusiasmo na aventura que supón coñecer a historia da alimentación desde a orixe do home.</p>
 <p>Xénero: Informativo Alimentación - Comidas - Recetas de cociña</p>	<p>Los Perfumes de la Cocina Troth Wells. Editorial Intermon Oxfam</p> <p>Para descubrir a historia das especias e os pratos máis sabrosos de África, Asia e Latinoamérica que con elas se condimentan.</p>
<p>Diccionario de los alimentos que curan Danièle Ryman. Ed. Tikal</p> <p>Consta de dúas partes. Na primeira detállanse alfabéticamente os produtos naturais, explícanse as súas propiedades e indícase o modo máis conveniente de prepararlos. Na segunda faise un repaso aos aparatos e órganos do corpo danse consellos para o seu mellor funcionamento.</p>	 <p>Xénero: Informativo Anatomía - Alimentación - Comidas - Enfermedades - Recetas de cocina - Anatomía humana - Alimentos</p>

PROPOSTA BIBLIOGRÁFICA PARA SELECCIONAR

Materia: alimentación, gastronomía, nutrición, trastornos alimenticios

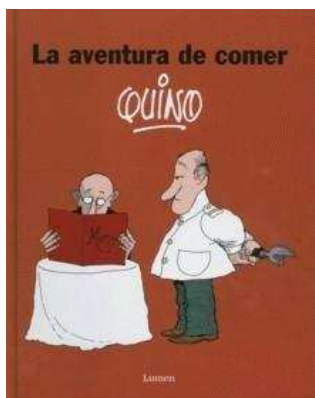
	<p><i>El hambre en España. Una Historia de la alimentación</i> Miguel Ángel Almodóvar Colección La buena memoria OBERON (Grupo Anaya). 2003</p> <p>Estudio exhaustivo e documentado nun estilo literario da historia da fame dende a Prehistoria ata mediados do século pasado.</p>
<p><i>O xantar da memoria</i></p> <p>Este libro puidera ser unha versión memorística e gastronómica do mito do eterno retorno ó paraíso da infancia, sempre unha reivindicación da mesa coa base da amizade e un andar polo mundo descubriendo o que hai de propio e diferente en cada restaurante, en cada lareira, en cada tixola. A recopilación das súas crónicas periodísticas reflíctense nesta obra gañadora do premio Álvaro Cunqueiro ó mellor traballo publicado nun xornal en galego.</p>	
	<p><i>Caldeirada para dous (mortos)</i> Miguel Vila Pernas EDICIÓN LEA. 2003.</p> <p>Documentado ensaio sobre os nosos costumes alimentarios, unha volta arredor da historia da cociña tradicional galega da man dos persoaxes de <i>Mazurca para dos mortos</i>.</p>

PROPOSTA BIBLIOGRÁFICA PARA SELECCIONAR

Materia: alimentación, gastronomía, nutrición, trastornos alimenticios

La aventura del comer.

QUINO. Lumen



En tono de humor QUINO critica todos os males da gastronomía, todos os vicios dos restaurantes, dos comensais...

Diario de Comidas

Xavier Rodríguez Baixeras
Editorial Galaxia. Vigo, 2004

Libro moi recomendable para cualquiera interesado na **gastronomía** e na **literatura**. Nel Xavier Rodríguez detalla os seus andares culinarios por Galicia, España e Turquía, relatando con alma de poeta os sabores, as cores e texturas que pasaron pola súa vida nese tempo.



La educación de los hijos como los pimientos de padrón.

Emilio Pinto.

O título deste libro resume a idea central que o sustenta: os fillos son como os pementos de Padrón, uns «pican» e outros non. E iso non depende do nivel cultural ou económico da familia, nin do colexio, nin do número de irmáns, nin da autoridade do pai ou da nai... depende, principalmente, da educación que reciban.

PROPOSTA BIBLIOGRÁFICA PARA SELECCIONAR

Materia: alimentación, gastronomía, nutrición, trastornos alimenticios

Palillos, aceitunas y refrescos matemáticos

Ofrece todo un mundo en clave matemática que te fará vivir e vibrar a través da maxia das ideas e os números. Os autores, recompilaron unha morea de aventuras cheas de saborosas ensinanzas das que poderás gozar sen máis armas que un bote de olivas e unha caixa de escarvantes de madeira.



La Cocina del mestizaje,

Manuel Vázquez Montalbán

(Ediciones B)

Unha viaxe polas cazolas de Murcia, andalucía, Extremadura e Canarias (Carvalho gastronómico 3)

PROPOSTA BIBLIOGRÁFICA PARA SELECCIONAR

Materia: alimentación, gastronomía, nutrición, trastornos alimenticios

CINE:

<p>Los sabores del cine Víctor Ego Ducrot Editorial Norma, “Casablanca”, “La Cena”, “La Gran Comilona”, “La Fiesta de Babette”, “Big Night”, “Como Agua para Chocolate”, “Comer, Beber, Amar” , “El Cocinero, el Ladrón, su Mujer y su Amante” son a clave para entender a comida e aos cociñeiros no cine, según este periodista.</p>	
<p>Tiempos de azúcar</p>  <p>Director: Juan Luis Iborra Intérpretes: Carlos Fuentes, Charo López, María Adán</p>	<p>Jamón, jamón</p>  <p>Director: Bigas Luna, protagonizada por Javier Bardem, Penélope Cruz.</p>
<p>Tapas</p>  <p>Director: Juan Cruz, Intérpretes: Ángel de Andrés, María Galiana y Elvira Mínguez</p>	<p>Entre copas</p>  <p>Director : Alexander Payne , protagonizada por Paul Giamatti</p>

PROPOSTA BIBLIOGRÁFICA PARA SELECCIONAR

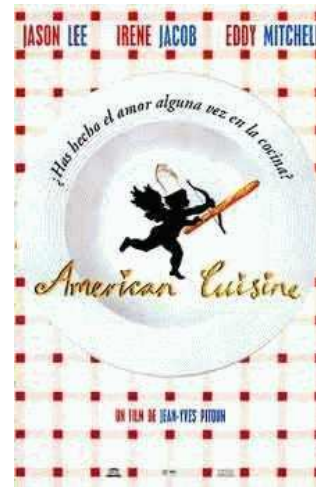
Materia: alimentación, gastronomía, nutrición, trastornos alimenticios

Tomates verdes fritos



Director : Jon Avnet, protagonizada por Mary-Louise Parker, Kathy Bates

American cuisine



Director: Jean-Yves Pitoun
Reparto: Irène Jacob, Jason Lee, Eddy Mitchell, Thibault de Montalembert, Isabelle Petit-Jacques

MÁIS INFORMACIÓN:

<http://www.sol-e.com/bancorecursos/>

<http://galiciagastronomica.galiciae.com/> Xornal dixital, Premio Nacional de Periodismo Gastronómico Álvaro Cunqueiro 2007

http://www.galespa.com.ar/barreiro_caldeirada.htm