

# MCEDOCAM

MUSEOS DE TENERIFE CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DE CANARIAS Y AMÉRICA



## ¡Qué aproveche!

### Gastronomía de Canarias y América

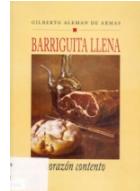


*¡Qué aproveche!* *Gastronomía de Canarias y América* es el título de este nuevo monográfico del Centro de Documentación de Canarias y América (CEDOCAM). El Centro ofrece un extenso listado bibliográfico (monografías, artículos y webs) sobre gastronomía de Canarias y América. Un delicioso recorrido por los distintos puntos de las islas y de algunos lugares de América donde se proponen las mejores recetas de cocina y con los más variados productos alimenticios: carnes, pescados, mojos, adobos... Y, cómo no, teniendo tan cerca la época navideña, también podrás encontrar los postres más sabrosos de las islas.

# BIBLIOGRAFÍA DEL CEDOCAM

## Canarias

ALEMÁN, Gilberto. *Barriguita llena corazón contento*. Santa Cruz de Tenerife: Consulado de Bolivia [etc.], D.L. 1996. 96 p. ISBN 84-922051-0-5



ÁLVAREZ A., Eugenio O. *Cocina canaria: suculenta y natural a la vez*. León: Everest, D.L. 2006. 62 p. Cocina fácil. ISBN 84-241-1776-X.



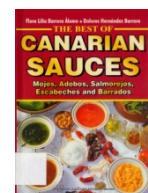
BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia. *La cocina de El Hierro*. [La Laguna, etc.]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1989. 100 p. La biblioteca canaria.



BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia. *Los mejores postres herreños*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1985. 54 p. Temas canarios; 11.



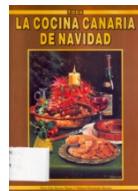
BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia. *The best of Canarian sauces, mojos, adobos, salmorejos, escabeches and barrados*. Hernández Barrera, Dolores. La Laguna [etc.]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2000. 133 p. Texto en inglés. ISBN 84-7926-348-2



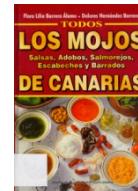
BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia. *Alle mojos der Kanarischen Inseln: kräutersosse, gewürztunken, marinaden*. Hernández Barrera, Dolores. 3<sup>a</sup> auflage. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2002. 125 p. Texto en alemán. ISBN 84-7926-295-8.



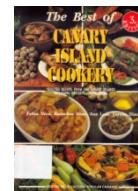
BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia. *Toda la cocina canaria de Navidad*. Hernández Barrera, Dolores. La Laguna: Alegranza, D.L. 1998. 54 p.



BARRERA ÁLAMO, Flora Lilia. *Todos los mojos, salsas, adobos, salmorejos, escabeches y barrados de Canarias*. Hernández Barrera, Dolores. 6<sup>a</sup> ed. La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2003. 136 p. ISBN 84-7926-224-9.



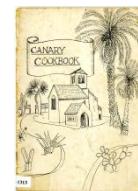
*The best of Canary Islands cookery*. Vera, Felisa... [et al.]. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2002. 89 p. Texto en inglés. ISBN 84-7926-092-0



CABRERA, Carmen. *La nueva cocina de Carmen Cabrera*. [S.l.: s.n.], D.L. 1995. 127 p.



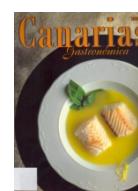
Canary cookbook. [Las Palmas de Gran Canaria: s.n.], D.L. 1974 (Artes Gráficas Caltosa). [80] p. Un libro de recetas donado por residentes y visitantes a las Islas Canarias.



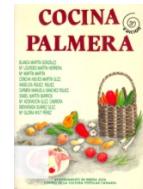
*Canarias gastronómica 1995*. [S.l.]: Tauro Producciones, D.L. 1995. 121, [4] p. ISBN 84-88605-12-9.



*Canarias gastronómica: 1996*. [Hernández Cabrera, Zenaido... et al. (textos)]. [S.l.]: Tauro producciones, 1996. 127 p. ISBN 84-88605-21-8.



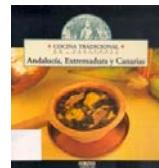
*Cocina palmera.* Martín González, Blanca (coord.); Martín Herrera, M<sup>a</sup> Lourdes... [et al.]. 3<sup>a</sup> ed. [La Laguna]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1999. 102 p. ISBN 84-7926-161-7



*Cocina sana con productos canarios: dé más años a su vida y más vida a sus años.* Comité de Nutrición de la Gran Fraternidad Universal L.S.E.; Montero Cabranes, Josefina (coord.). [La Laguna, Tenerife]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1993. 193, [6] p. ISBN 84-7926-137-4



*Cocina tradicional en paradores: Andalucía, Extremadura y Canarias.* [Aguilar, Elvira (coordinación editorial)]; [Herguera, Juanchu (edición de textos)]. Madrid: El País Aguilar, D.L. 1996. 143 p. ISBN 84-03-59414-3.



*Cocinando en el sur de Tenerife.* Arona: Club Jefes de Cocina de Tenerife, D.L. 1996. 69 p.



*Cómo hacer el mojo picón y otros mojos canarios.* La Laguna: Globo, D.L. 1997. 31 p. Libros canarios prácticos; 2. Precede al tít.: ¡Las recetas originales! En cubierta: Y otros mojos canarios más para acompañar las papas arrugadas, el queso, la carne y el pescado. ISBN 84-8101-470-2



CONCEPCIÓN, José Luis. *Cocina canaria típica: práctica, postres y licores.* 10<sup>a</sup> ed. La Laguna: José Luis Concepción, 1988. 103 p. ISBN 84-4040-925-7.



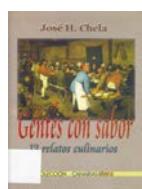
CHA Nicola. *La cocina canaria: I.* [Gran Canaria]: [s.n.], D.L. 1983 (Imprenta Arucas). [10] p.



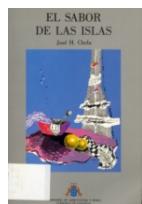
CHELA, José H. *Con las manos en la musa.* Las Palmas de Gran Canaria: Anroart, 2008. 119 p. ISBN 978-84-96887-80-0.



CHELA, José H. *Gentes con sabor: trece relatos culinarios.* Las Palmas de Gran Canaria: Virtual Press, D.L. 2003. 191 p. Canarias ahora. ISBN 84-6090-352-4.



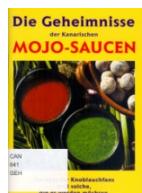
CHELA, José H. *El sabor de las islas.* Santa Cruz de Tenerife: Gobierno de Canarias, Consejería de Agricultura y Pesca, D.L. 1992. 118 p. ISBN 84-86840-06-6.



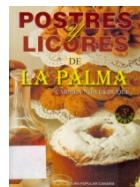
*Die besten rezepte der kanarischen küche : auswahl aus alten rezepten für hauptmahlzeit und nachtisch der gesamten kanarischen inselgruppe.* Vera, Felisa... [et al.]. 4<sup>a</sup> auflage. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2003. 88 p. Texto en alemán. ISBN 84-7926-108-0.



*Die Geheimnisse der Kanarischen Mojo-Saucen: Rezepte für Knoblauchfans und solche, die es werden möchten.* [Timm, Beate (texts, layout); Kern, Thorsten; Timm, Beate; Loos, Reiner (photographs)]. Lanzarote: Arte Edition Canarias, [s.d.]. 16 h. ISBN 84-609-3281-8.



DUQUE RODRÍGUEZ, Carmen Nieves. *Postres y licores (mistelas) de La Palma.* 3<sup>a</sup> ed. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2002. 106 p. ISBN 84-7926-198-6.



ESTEBAN, José. *La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas*. Madrid: Fortunata y Jacinta, 2006. 143 p. ISBN 84-934922-0-5.



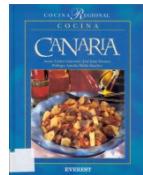
FARIÑA PESTANO, Febe. *Tradición y saberes domésticos: una recopilación de procesos tradicionales de elaboración y transformación de productos alimenticios y domésticos en el Valle de Güímar*. 2ª ed. [Santa Cruz de Tenerife]: Servicio Técnico de Desarrollo Rural y Pesquero, Cabildo de Tenerife, D.L. 2003. 132 p.



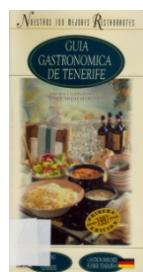
FE, María Dolores de la. *Revuelto de isleñas: colección de relatos entre la escritura y la cocina*. Iturriaga Osa, Teresa; Ascanio, Sira (diseño de portada [e] ilustraciones). [Las Palmas de Gran Canaria]: Fundación Canaria Mapfre Guanarteme, D.L. 2010. 101 p. ISBN 978-84-92532-54-4



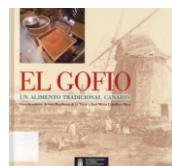
GAMONAL, Carlos. *Canaria*. Santana, José Juan; Dávila Sánchez, Antolín (prol.). León: Everest, D.L. 2001. 80 p. Precede al tít.: Cocina. ISBN 84-241-2493-6.



*Guía gastronómica de Tenerife: = Eating guide of Tenerife = Gastronomischer führer von Tenerifa*. Marrero, José Carlos (dir. y coord.). 2ª ed. La Laguna: Interideas, 1998. 256 p. Texto en español, inglés y alemán. *Eating guide of Tenerife. Gastronomischer führer von Tenerifa*. ISBN 84-923171-0-8.



*El gofio: un alimento tradicional canario*. Hardisson, Arturo; Caballero Mesa, José María (coord.). Tenerife: Centro de la Cultura Popular Canaria: Gobierno de Canaria, 2006. 195 p. ISBN 84-7926-527-2.



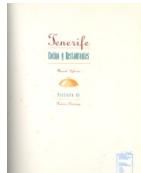
HERNÁNDEZ, Alma. *Recetario práctico de cocina canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Interinsular Canaria, 1991. 140 p. ISBN 84-85543-40-8.



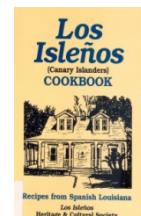
HERNÁNDEZ SALAZAR, Alberto. *Lo mejor de la cocina de Gran Canaria*. Sosa Díaz, Remedios. [Las Palmas de Gran Canaria; La Laguna]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2008. 116 p. En la cubierta: Antología, incluye postres y licores. Las 100 recetas imprescindibles. ISBN 978-84-7926-582-3.



IGLESIAS, Manuel. *Tenerife, cocina y restaurantes*. Domingo, Xavier (prefacio). [Tegueste]: Tauro Producciones, D.L. 1992. 205 p. ISBN 84-604-3864-3.



*Los isleños (Canary Islanders) Cookbook. Recipes from Spanish Louisiana: Los Isleños. Heritage & Cultural Society*. St. Bernard, Louisiana. Founded 1976. Benge (Molero), Dorothy L.; Sullivan (Gonzales), Laura M. (eds.). Gretna, Louisiana: Pelican Publishing Company, 2003. 426 p.



MASSIEU, Lola. *Libro de cocina de Lola Massieu*. Canarias: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 1995. 225 p. ISBN 84-7947-109-3.



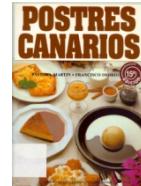
*Maridajes dulces canarios: armonía entre vinos y platos*. [Ortega Pérez, Apeles Rafael... et al. (textos)]. Santa Cruz de Tenerife: Priverno, 2007. 107 p. ISBN 97-884-6120684-1



MARTÍN MÉNDEZ, Pastora. *Postres populares canarios*. Ossorio Acevedo, Francisco Antonio. [La Laguna]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1981. 110 p. Temas canarios; 3.



MARTÍN MÉNDEZ, Pastora. *Postres canarios*. Osorio Acevedo, Francisco Antonio. 15<sup>a</sup> ed. [Las Palmas de Gran Canaria; La Laguna]: Centro de la Cultura Popular Canaria, D.L. 2001. 104, [4] p. ISBN 84-7926-059-9.



MEDINA ROSALES, José Luis. *El libro del mojo canario: todo sobre salsas, mojos, aliños, adobos, etc.* 2<sup>a</sup> ed., amp. y corr. Santa Cruz de Tenerife: Teide-Media, 1999. 195 p. ISBN 84-605-5364-7.



MELIÁN GONZÁLEZ, Juan. *Tacoronte, con mucho gusto: guía turística y gastronómica*. [Vieira Freitas, Jorge]. Tacoronte [Tenerife]: Ayuntamiento, Concejalía de Desarrollo Local, Industria y Comercio, D.L. 2001. 120 p.



*La mesa que nos une: historias de la alimentación*. Paz Sánchez, Manuel de; Carmona-Calero, Emilia María (sel.). Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Idea, 2006. 147 p. Estudio general. ISBN 84-96570-71-1.



*Lo mejor de la cocina canaria: antología de la cocina del Archipiélago Canario*. Vera, Felisa... [et al.]. 7<sup>a</sup> ed. [La Laguna; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2004. 88 p. ISBN 84-7926-362-8.



*Las 1.000 mejores recetas de cocina canaria.* Colectivo Raíz [selección y recopilación del]. La Laguna: Globo, 1993-1995. 2 v. Canarias plato a plato. ISBN 84-8101-016-2 (t.1.). ISBN 84-8101-438-9 (t.2.).



**MILLARES, Yuri.** *Tertulia, arte y salud con vinos canarios (y la cocina de Jesús Pelegrín).* Alonso, Elfidio; Batista, Octavio; Fajardo, Herminia (col.). Las Palmas de Gran Canaria: Pellagofio, 2006. 70, [1] p. 5 historias con receta; 1. ISBN 84-935367-1-7.



**MILLARES, Yuri.** *De la pesca, sus jareas, sardinas y bonitos.* Las Palmas de Gran Canaria: Pellagofio, 2006. 68 p. 5 historias con receta; 2. ISBN 84-935367-2-5.



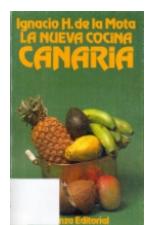
**MILLARES, Yuri.** *Almendra de Canarias, flor de su paisaje rural.* [Hernández Cabrera, Zenaido (prol.)]. Las Palmas de Gran Canaria: Pellagofio, 2007. 68 p., [1] h. 5 historias con receta; 6. ISBN 84-935367-6-3



**MORA Morales, Manuel.** *El mojo picón y otras recetas originales de mojos canarios: ¡con recetas originales!* Islas Canarias: Globo, D.L.1999. 64 p. ISBN 84-8101-505-9.



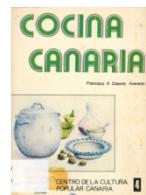
**MOTA, Ignacio de la H.** *La nueva cocina canaria.* Madrid: Alianza, D.L. 1993. 148 p. El libro de bolsillo; 1637. Libros útiles. ISBN 84-206-0637-5.



**MÚJICA, Josefina.** *El libro de la cocina canaria.* Las Palmas de Gran Canaria: Edirca, D.L. 1982. 303 p. Prisma canario. ISBN 84-85438-30-2.



OSSORIO ACEVEDO, Francisco. *Cocina canaria*. 5<sup>a</sup> ed. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1983. 107 p. Temas canarios; 4.



PADRÓN PADRÓN, Alvarita. *Gastronomía herreña de ayer y de hoy*. 2<sup>a</sup> ed. [La Laguna, Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2001. 429 p. ISBN 84-7926-002-5



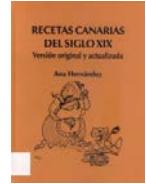
QUINTERO, Rogelio. *Cocina de Canarias: la tradición*. Rodríguez, Pedro; Méndez, Roger [fotografía]. Tenerife: [s.n.], D.L. 2006. 255 p. + 1 CD. ISBN 978-84-611-3683-4.



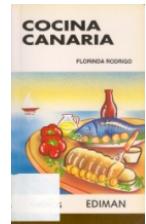
QUINTERO, Rogelio. *Cocina de Canarias: la evolución*. [Rodríguez Dios, Pedro; Méndez Woolcott, Roger (fotografías)]. 2<sup>a</sup> ed. La Laguna: Roger Méndez, D.L. 2004. 145 p. Premio "Gourmand" Mejor libro de Cocina Regional 2004. ISBN 84-611-3684-5.



*Recetas canarias del siglo XIX: versión original y actualizada*. Hernández, Ana [recopiladora]; [Cioranescu, Alejandro (prol.); Hodgson, María Luisa (dibujos)]. Santa Cruz de Tenerife: INSOFT, D.L. 1994. 341 p. ISBN 84-604-9761-5.



RODRIGO, Florinda. *Cocina canaria*. Ciudad Real: Perea Ediciones, 1993. 94 p. Amenos Ediman; 19. ISBN 84-7729-119-5.



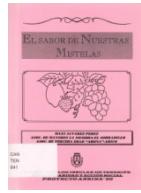
RODRÍGUEZ MACHADO, Francisco. *Las recetas canarias de Doña Tomasa*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2004. 110 p. ISBN 84-7926-467-5.



RODRÍGUEZ MACHADO, Francisco. *Cocina rápida y económica de Canarias*. [Vega, Isaac de (prol.)]. 4ª ed. [La Laguna (Tenerife)]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2002. 113, [4] p. ISBN 84-7926-127-7.



*El sabor de nuestras mistelas*. Álvarez Pérez, Maxi [recopilación]. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular, Área de Sanidad y Acción Social, Proyecto Ansina'95, D.L. 1995. 77 p.



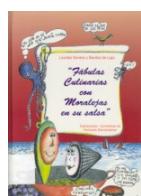
SÁNCHEZ ARAÑA, Vicente. *Cocina canaria*. 4ª ed. Madrid: Everest, D.L. 2004. 302 p. ISBN 84-241-2267-4.



SANTOS FERNÁNDEZ, Daniela. *El libro de oro de los mojos canarios*. La Laguna: Globo, D.L. 1999. 112 p. ISBN 84-88596-501-6.



SORIANO Y BENÍTEZ DE LUGO, Lourdes. *Fábulas culinarias con moralejas en su salsa: (recetario de fábula)*. Garcíarramos, Fernando (il.). [S.l.: s.n.], [2004] (Arafo: Litografía Romero). 206 p. ISBN 84-609-2818-7.



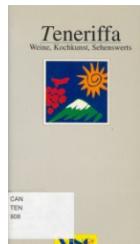
SORIANO Y BENÍTEZ DE LUGO, Lourdes. *Aprenda con la cocina: ortografía, literatura, vocabulario gastronómico*. [La Laguna]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2003. 432 p. ISBN 84-7926-398-9.



SORIANO BENÍTEZ DE LUGO, Lourdes. *Todas las recetas con gofio*. 1<sup>a</sup> ed. Tenerife; Gran Canaria: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2004. 174 p. ISBN 84-7926-449-7



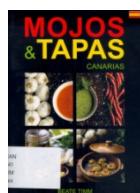
*Teneriffa: Weine, kochkunst, Sehenswerts*. Madrid: Ediciones Vino y Gastronomía, cop. 1992. Texto en alemán. ISBN 84-88289-006.



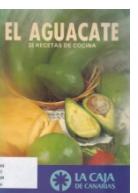
TIMM, Beate. *Cocinar en Canarias*. Kern, Thorsten; Loos, Reiner; Timm, Beate (fotografías). Macher (Lanzarote): Art Edition Canarias, D.L. 2002. [62] p. ISBN 84-607-5678-5.



TIMM, Beate. *Mojos y tapas canarias: Recetas para sentirse como si estuviera siempre de vacaciones*. [S.I.]: [s.n.], [2008?]. [32] p. ISBN 84-611-1376-4.



TORRES, Manuel. *El aguacate: 33 recetas de cocina*. [Las Palmas de Gran Canaria]: Caja Insular de Ahorros de Canarias, D.L. 1986. 56 p. ISBN 84-505-4344-4.



TORRES, Manuel. *El plátano: 33 recetas de cocina*. [Santa Cruz de Tenerife]: Confederación Española de Cajas de Ahorros, D.L. 1985. 52 p. ISBN 84-505-2227-7.



TORRES, Manuel. *El papayo: 33 recetas de cocina*. [Las Palmas de Gran Canaria]: Caja Insular de Ahorros, D.L. 1983. [46] p. ISBN 84-7231-964-4.



TORRES, Manuel. *El tomate: 33 recetas de cocina.* [Las Palmas de Gran Canaria]: Caja Insular de Ahorros de Canarias, D.L. 1988. 54 p. ISBN 84-505-7902-3.



TORRES, José. *Gastronomía en La Laguna.* [Torres, José (fotografías y recetas tradicionales)]. La Laguna: Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, [2007]. [50] p.



VENTURA, Charo. *El libro de los dulces gomeros: con los secretos de las mejores recetas.* Mora Morales, Manuel (texto). La Laguna: Globo, 1989. 71 p.



## América

---

CALABRESE, Francesco. *El aguacate.* Calatrava, Javier (versión española). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 1992. 249 p. ISBN 84-7114-390-9.



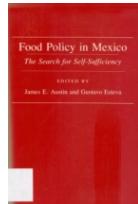
*Ecología y autosuficiencia alimentaria: hacia una opción basada en la diversidad biológica, ecológica y cultural de México.* Toledo, Víctor Manuel; Carabias, Julia; Mapes, Cristina; Toledo, Carlos. México, D.F. [etc.]: Siglo XXI, 1985. 117 p. Ciencia y técnica. Es fotocopia del original. ISBN 968-23-1349-X.



ESQUIVEL, Laura. *Como agua para chocolate: Novela de entregas mensuales, con recetas, amores y remedios caseros*. Barcelona: Círculo de Lectores, 1989. 187 p. ISBN 84-226-4767-2.



*Food policy in Mexico: the Search for self-sufficiency*. Austin, James E.; Esteva, Gustavo (eds.). Ithaca [Estados Unidos]; London: Cornell University Press, cop. 1987. 383 p. Agricultural economics. ISBN 0-8014-9453-2 (paper).



GARCÍA ÁLVAREZ, Alejandro. *La costa cubana del guineo: una historia bananera*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 2008. 212 p. Historia. ISBN 978-959-06-1074-5.



GONZÁLEZ BATISTA, Carlos. *Noticia histórica sobre el Cocuy (agave cocui) en Falcón*. Caracas: Casa Nacional de las Letras Andrés Bello, 2002. 69 p. ISBN 980-214-173-9.



IGLESIAS Y CABRERA, Sonia. *El pan popular. La comida mexicana*. Romero Reyes, Alfonso; Mendoza Gallegos, Eder; Herrera, José (diseño gráfico). 2<sup>a</sup> ed. México, D.F.: Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías; Secretaría de Educación Pública, 1986. 52 p. ISBN 968-6661-30-1.



JOHNSON, Mick. *Food and culture among bolivian aymara: symbolic expressions of social relations*. Uppsala, Sweden: Almqvist and Wiksell International, 1986. 188 p. Uppsala studies in cultural anthropology; 7. ISBN 91-554-1962-3.



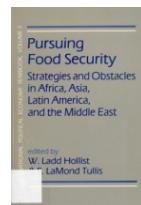
LÓPEZ ISLA, Mario Luis. *Entre comidas y vinos: tradiciones lanzaroteñas en Cuba*. Las Palmas de Gran Canaria; Santa Cruz de Tenerife: Benchomo, 2005 [i.e. 2006]. 125 p. ISBN 84-95657-00-5.



*Organización y atribuciones de la División de Higiene de los alimentos.* Caracas: Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, 1974. 11 p. Publicación del Departamento de Educación Sanitaria; 38.



*Pursuing Food Security: Strategies and Obstacles in Africa, Asia, Latin America, and the Middle East.* Ladd Hollist, W.; LaMond Tullis, F. Boulder and London: Lynne Rienner, 1987. 356 p. International political economy yearbook; 3. ISBN 1-55587-033-3.



ROSARIO MOLINA, Juan Carlos. *La alimentación: el dominio invisible de las mujeres canarias en Cuba.* Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Idea, 2007. 347 p. Letras de Cuba. ISBN 978-84-8382-118-3.



SADA, Jorge. *Los pescadores de La Laguna de Tamiahua. Vigilia y dieta básica de los huastecos: complementos acuáticos.* Ruvalcaba M., Jesús; Gatti, Luis María (coord.). Tlalpan, México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social; Museo Nacional de Culturas Populares, 1984. 177 p. Cuadernos de la Casa Chata; 113. Los pescadores de México; 4. ISBN 968-496-064-6.



SANTOS MORENO, Armando. *Leche y sus derivados.* México [etc.]: Trillas, 1987. 224 p. Premio "José Luis de la Loma y de Oteyza". ISBN 968-24-2221-3.



VALERY DE VÉLEZ, Graciela. *Platos típicos de los países de América.* Caracas: [Instituto Nacional de Nutrición], 1969. 72 p.



STEINBACH PALAZZINI, Fiora. *Coca Cola: la historia del sabor*. Meza Staines, Guadalupe (trad.). México, [etc.]: McGraw-Hill, 1994. 142 p. ISBN 0-8120-5998-0.



## BIBLIOGRAFÍA DEL CEDOCAM

---

### Artículos del CEDOCAM y Artículos a texto completo

#### Canarias

--ACOSTA CRUZ, Mónica... [et al.]. “Subsistencia y población en La Palma durante la Guerra Civil”. En: *XI Coloquio de Historia Canario-Americana* (1994), t. I. Las Palmas: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1996, p. 706-721.

--AGUIAR CASTELLANO, Sergio. “El queso de flor de Guía: un exponente de la producción ganadera en el noroeste de Gran Canaria”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2004, n. 19, p. 25-33.

--AGUIAR CASTELLANO, Sergio. “Las reposteras. Dulceras de Guía de Gran Canaria”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2008, n. 25, p. 82-88.

--AGUILAR GUERRA-PÉREZ, María. “La mujer y el gofio”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2008, n. 25, p. 89-95.

--ALEMÁN GÓMEZ, Marta. “Estudio de la obtención de mermeladas de papaya por deshidratación osmótica”. *Vector plus: miscelánea científico-cultural*. 1996, n. 7, p. 27-32.

--“Alimentos ecológicos: garantía de calidad certificada”. *Rincones del Atlántico*. 2009-2010, n. 6-7, p. 390-391.

--ANDRÉS QUINTANA, Pedro C. “Los cereales en Canarias: producción, abastecimiento y consumo durante la Edad Moderna”. Expósito Lorenzo, María Gloria. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2009, n. 27, p. 8-15.

--AYALA, Miguel F. “Samosas con mojo”. *Ya es Sábado: suplemento de La Provincia*. 21 de agosto de 2010, p. 32-33.

--BABIO WALLS, Manuel. “La alimentación y los principios dietéticos del embarcado en la Carrera de Indias: aportación de los puertos insulares”. En: *V Coloquio de Historia*

*Canario-Americana* (1982), t. IV. [Las Palmas de Gran Canaria]: Cabildo Insular, 1985, p. 200-219.

--BETANCOR QUINTANA, Gabriel. “Ganadería aborigen. Los indígenas canarios y la producción de queso tras la conquista”. *Pellagofio/Ruta Archipiélago: revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Febrero 2007, n. 29, p. 2.

--“Bruselas registra el gofio canario como denominación de origen protegida en la UE”. *Diario de Avisos* [edición digital]. 11 de febrero de 2014. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:

<http://www.diariodeavisos.com/2014/02/bruselas-registra-gofio-canario-como-denominacion-origen-protegida-en-ue/>

--“Carnes = meat = fleisch”. *Revista Turismo en Canarias. Gastronomía de Canarias*. 2006, n. 20, p. 95-111.

--CHICO, Roberto. “Tradiciones de nuestra tierra. El gofio canario”. *La Prensa: suplemento semanal de El Día*. 27 de marzo de 2010, n. 713.

--CHICO, Roberto. “Tradiciones de nuestra tierra. Los higos pasados”. *La Prensa: Suplemento semanal de El Día*. 4 de diciembre de 2010, n. 749.

--“Cocina canaria”. *Aguayro*. Febrero 1972, n. 48, p. 22-23.

--“Cocina canaria”. *Revista Turismo en Canarias. Gastronomía de Canarias*. 2006, n. 20, p. 19.

--DÍAZ ROMERO, Carlos. “Valor nutritivo de la papa y su importancia en la alimentación equilibrada”. En: *Conferencias y mesas redondas, I Semana de la Papa Canaria de Color*. Tacoronte: Asociación para la Promoción y Conservación de la Antigua Alhóndiga de Tacoronte, [1999], p. 109-114.

--DIEGO CUSCOY, Luis. “Noticias sobre el gofio de ‘vidrio’”. *Revista de Historia*. 1947, n. 79, p. 365-367.

--DOCAMPO, Laura. “El primer gofio con trigo de aquí. El Cabildo otorga el sello de calidad Tenerife Rural al cereal de las medianías”. *La Opinión de Tenerife* [edición digital]. 13 de noviembre de 2013. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://www.laopinion.es/tenerife/2013/11/13/primer-gofio-trigo/509515.html>

--“El gofio canario consigue el sello de calidad europeo”. *Canarias7* [edición digital]. 11 de febrero de 2014. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://canarias7.es/articulo.cfm?Id=326156>

--ENCINOSO, Saray. “El gofio da la vuelta al mundo”. *Diario de Avisos* [edición digital]. 3 de marzo de 2013. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://emprendedores.diariodeavisos.com/2013/03/03/el-gofio-da-la-vuelta-al-mundo/>

- “Entrantes = starters = vorspeisen”. *Revista Turismo en Canarias. Gastronomía de Canarias*. 2006, n. 20, p. 33-49.
- ESTUPIÑÁN LÓPEZ, Silvia. “Estudio físico-químico y microbiológico de mieles artesanales de Gran Canaria”. *Vector plus: miscelánea científico-cultural*. 1998, n. 12, p. 58-64.
- FAJARDO HERNÁNDEZ, Álvaro. “Protagonista El Vino: el vino de malvasía, embajador que fue de Canarias en el mundo”. *La Prensa: suplemento semanal de El Día*. 18 de abril de 2009, n. 664, p. 1-3.
- FEO, Javier. “El gofio traspasa las fronteras del Archipiélago”. *El Día*. 30 de mayo de 2013, p. 14.
- FERNÁNDEZ DE GAMBOA, Álvaro. “El vino y el gofio”. *Narría: estudios de artes y costumbres populares*. 1980, n. 19, p. 11-13. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
[https://repositorio.uam.es/xmlui/bitstream/handle/10486/8073/44148\\_3.pdf?sequence=1](https://repositorio.uam.es/xmlui/bitstream/handle/10486/8073/44148_3.pdf?sequence=1)
- GARCÍA BARBUZANO, Domingo. “Las antiguas panaderas”. *Especial La Laguna: 5º Centenario 1496-1996: suplemento de El Día y Jornada*. 29 de noviembre de 1996, p. 18-19.
- GARCÍA FALCÓN, Raquel. “La cocina barroca lanzaroteña a través de las cartas dotales”. [Recurso electrónico]. En: *XVI Coloquio de Historia Canario-Americanana* (2004), p. 816-824. 1 disco compacto (CD-ROM).
- GARCÍA MARTÍN, María Dolores. “El cultivo y la cultura del millo en Canarias”. *Tenique: revista de cultura popular canaria*. 2006, n. 7, p. 201-236.
- GARCÍA MORALES, María. “Los Mocanes: su recolección y aprovechamiento entre los aborígenes canarios”. *Aguayro*. Noviembre 1987, n. 174, p. 32-35.
- GARCÍA-PANDO, Paloma. “Los beneficios del consumo eco-lógico”. *Rincones del Atlántico*. 2005, n. 2, p. 244-248.
- GÓMEZ LEÓN, Rafael C. “La repostería tradicional canaria: el porqué de una muestra”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 1996, n. 1, p. 60-62.
- GONZÁLEZ CABRERA, Margot. “La producción de vino en Tacoronte”. *La Prensa: suplemento semanal de El Día*. 24 de noviembre de 1991, p. 49.
- GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, Yaiza. “Centeno, cobijo y gofio”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2005, n. 20, p. 24-27.
- GUILLÉN RODRÍGUEZ, Emiliano. “Animales de granja en la Navidad canaria”. *La Prensa: suplemento semanal de El Día*. 15 de diciembre de 2012, n. 853.

- GUILLÉN RODRÍGUEZ, Emiliano. “Arico, un municipio para conocer. Repostería y cocina canaria histórica (II)”. *La Prensa: suplemento semanal de El Día*. 17 de abril de 2010, n. 716.
- GUILLÉN RODRÍGUEZ, Emiliano. “Arico, un municipio para conocer. Repostería y cocina canaria histórica (I)”. *La Prensa: suplemento semanal de El Día*. 3 de abril de 2010, n. 714.
- GUIMERÁ RAVINA, Marcos. “Los vinos de Canarias”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 1995, n. 0, p. 28-31.
- GULESSERÍAN, Gabriela. “El Megáfono. San Antonio (II). Kilos de gofio con sabor y mucha historia”. *Diario de Avisos*. 27 de junio de 2012, p. 9.
- HERNÁNDEZ BUENO, Mario. “Comer y viajar: el grano nuestro de cada día”. *Dominical: suplemento semanal de La Provincia/Diario de Las Palmas*. 31 de enero de 2010, p. 47.
- HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, José Manuel. “La elaboración de manteca de ganado en el Sahara Occidental y en Canarias”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2004, n. 19, p. 78-83.
- HERNÁNDEZ MACHÍN, Arturo. “Las batatas en Anaga (Tenerife): la riqueza de su biodiversidad”. Perdomo Molina, Antonio C. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2011, n. 29, p. 178-185.
- HERNÁNDEZ, Francisco M. “Cultura del cereal en la isla de Tenerife: Orígenes y prácticas de subsistencia”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2009, 27, p. 16-24.
- HURTADO DE MENDOZA, Ambrosio. “Don Benito Pérez Galdós jamás olvidó su tierra 2: el amor del gran escritor a la comida isleña”. *Aguayo*. Enero 1990, n. 185, p. 38-42.
- “ICCA, Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria”. *Rincones del Atlántico*. 2007, n. 4, p. 42.
- IGLESIAS, Manuel. “La castaña, rescatada de un inmerecido olvido”. *Mundo Rural de Tenerife*. Diciembre 2009, n. 6, p. 34.
- JIMÉNEZ SÁNCHEZ, Sebastián. “El trigo, uno de los alimentos de los grancanarios prehispánicos”. *Revista de Historia*. 1952, n. 98-99, p. 205-213.
- “La almendra en Gran Canaria”. *Legados: revista de patrimonio cultural*. Julio 2006, n. 1, p. 5-7.
- “La cocina canaria: ingredientes y especialidades”. *Revista Turismo en Canarias. Gastronomía de Canarias*. 2006, n. 20, p. 21-28.

- “La Comisión Europea concede protección al ‘gofio canario’”. *El Día* [edición digital]. 10 de febrero de 2014. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://web.eldia.es/canarias/2014-02-10/40-Comision-Europea-concede-proteccion-gofio-canario.htm>
- “La Laguna V Centenario. Pasteles de Navidad”. *La Prensa del domingo: revista dominical de El Día*. 15 de diciembre de 1996, p. 9.
- “La quesadilla, postre típico de El Hierro”. *Aguayro*. Septiembre 1974, n. 55, p. 26-27.
- LORENZO PERERA, Manuel J. “La fiesta de la mecida de la leche”. *Tenique: revista de cultura popular canaria*. 1993, n. 1, p. 123-151.
- LORENZO PERERA, Manuel J. “Presencia y aprovechamiento del cochino en la isla de El Hierro (Canarias)”. *Tenique: revista de cultura popular canaria*. 2006, n. 7, p. 19-92.
- LORENZO SANTOS, Narciso. “Proceso de secado y prensado de higos en Canarias”. *Tenique: revista de cultura popular canaria*. 1993, n. 1, p. 105-121.
- “Los 86 dulces años de La Princesa”. *La Laguna Mensual: periódico informativo mensual del municipio de San Cristóbal de La Laguna*. Noviembre 2013, n. 81, p. 13.
- MACHÍN ÁLAMO, Martín. “Bimbaches y vegetales: de la complementariedad a la reconstrucción global de los procesos productivos en la prehistoria de El Hierro”. Melián Aguiar, Manuel Julián. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2001, n. 10, p. 16-22.
- MERINO MARTÍN, Roberto. “Cuando la calle huele a gofio”. *La Laguna Mensual: periódico informativo mensual del municipio de San Cristóbal de La Laguna*. Julio 2011, n. 56, p. 26-27.
- MESA MARTÍN, José María. “Pasteles: Una aproximación a su historia y a su geografía”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2006, n. 22, p. 69-74.
- MILLÁN PÉREZ, R. “Evaluación higiénico-sanitaria para la instauración de un sistema de calidad (APPCC) en la elaboración de gofio en Gran Canaria”. Collado, M. A.; Sanjuán Velázquez, Esther. *Vector plus: miscelánea científico-cultural*. 2005, n. 26, p. 63-70.
- MILLARES CANTERO, Agustín. “Luchas por las papas y el pan, los disturbios populares de Las Palmas en 1851 y 1856”. *Anuario de Estudios Atlánticos*. 2004, n. 50, 1, p. 319-354.
- MILLARES, Yuri. “Mi oficio. Quiteria Rodríguez, repostera”. *Ruta Archipiélago: revista mensual de promoción del mundo rural canario*. Enero 2005, n. 10, p. 12.
- MILLARES, Yuri. “Papas antiguas de Canarias. Joyas de la gastronomía”. *Pellagofio/Ruta Archipiélago: revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Mayo 2008, n. 41, p. 10.

- MILLARES, Yuri. "Productos singulares. Siete islas en siete platos. Alimentos y sabores para la memoria colectiva". *Pellagofio/Ruta Archipiélago: Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Abril 2007, n. 31, p. 8-9.
- MILLARES, Yuri. "Todo gofio. Oficio y sabor de molino". *Pellagofio/Ruta Archipiélago: revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Noviembre 2007, n. 35, p. 8-9.
- MORALES MATEOS, Jacob B. "Viejas semillas para nuevos estudios: una aproximación arqueobotánica al cultivo y consumo de cereales en la Prehistoria de Canarias". Machado Yanes, María del Carmen. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2001, n. 10, p. 10-15.
- NAVARRO RODRÍGUEZ, Margarita. "La almendra en Gran Canaria". *Rincones del Atlántico*. 2005, n. 2, p. 116-120.
- PADILLA MONTOYA, Carmen. "La miel de palma". *Narría: Estudios de artes y costumbres populares*. 1980, n. 19, p. 29-31. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
[https://repositorio.uam.es/xmlui/bitstream/handle/10486/8079/44154\\_9.pdf?sequence=1](https://repositorio.uam.es/xmlui/bitstream/handle/10486/8079/44154_9.pdf?sequence=1)
- "Papas antiguas de canarias: el color de la excelencia". *Pellagofio/Ruta Archipiélago: revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Mayo 2008, n. 41, p. 8-9.
- PELLICERO, Ernesto. "La era, reflejo actual de un pasado cerealístico". *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2009, n. 27, p. 48-56.
- PERAZA, José R. "La Vera, paso a paso. Una profesión mantenida: los churreros La Vera". *La Prensa: Suplemento semanal de El Día*. 6 de octubre de 2007, n. 584.
- PERDOMO CERPA, Manuel. "Firgas: el berro y sus cosecheros". *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2006, n. 22, p. 79-81.
- PERDOMO MOLINA, Antonio C. "Los cambios ocultos en el paisaje del cereal de Canarias: cereal para gofio versus cereal para forraje". *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2001, n. 10, p. 29-33.
- PERDOMO MOLINA, Antonio C. "Sobre paseros, pasiles, secaderos, tendales, tinglados y hornos: la cultura material de los higos pasados en Canarias". *Rincones del Atlántico*. 2007, n. 4, p. 48.
- PÉREZ VIDAL, José. "Canarias, el azúcar, los dulces y las conservas". En: *II Jornadas de estudios Canarias-América*. Santa Cruz de Tenerife: Confederación Española de Cajas de Ahorro, 1981 p. 173-196.
- PÉREZ VIDAL, José. "La rapadura". *El Museo Canario*. 1983, n. 43, p. 51-70.

- PÉREZ, Francisco Javier. "Canarismos en Venezuela y venezolanismos en Canarias: Sobre el gofio y la arepa". *Estudios canarios: Anuario del Instituto de Estudios Canarios*. 1999, n. 44, p. 213-220.
- "Pescados = fish = fisch". *Revista Turismo en Canarias. Gastronomía de Canarias*. 2006, n. 20, p. 77-92.
- PLATERO FERNÁNDEZ, Carlos. "La cocina aborigen canaria 1". *Aguayro*. Julio 1987, p. 26-28.
- PLATERO FERNÁNDEZ, Carlos. "La cocina aborigen canaria y 2. 'Gyatatiboa' la alimentación de los antiguos canarios". *Aguayro*. Septiembre 1987, n. 173, p. 25-27.
- PLATERO FERNÁNDEZ, Carlos. "Orígenes de la cocina canaria 1". *Aguayro*. Enero 1988, p. 4-7.
- PLATERO FERNÁNDEZ, Carlos. "Orígenes de la cocina canaria y 2". *Aguayro*. Marzo 1988, n. 176, p. 38-41.
- "Postres = desserts = nachspeisen". *Revista Turismo en Canarias. Gastronomía de Canarias*. 2006, n. 20, p. 113-123.
- "Primeros platos = first courses = vorspeisen". *Revista Turismo en Canarias. Gastronomía de Canarias*. 2006, n. 20, p. 53-75.
- QUINTANA ANDRÉS, Pedro C. "De la mar a la mesa: el pescado en la dieta del canario durante la Edad Moderna". *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2003, n. 16, p. 50-55
- QUINTERO, Emilio. "Canarias: cocina entre volcanes y alisios. Los mojos, hilo conductor de pasado y presente". *La Prensa: Suplemento semanal de El Día*. 3 de marzo de 2012, n. 812.
- RAIGÓN JIMÉNEZ, María Dolores. "Alimentos de calidad: alimentos ecológicos". *Rincones del Atlántico*. 2007, n. 4, p. 43.
- RAMOS ACOSTA, Carmen Luisa. "El azúcar y lo dulce. Una visión antropológica". [Recurso electrónico]. En: *XVI Coloquio de Historia Canario-Americanana* (2004), p. 1697-1707. 1 disco compacto (CD-ROM).
- REYES GARCÍA, Ignacio. "Campos léxicos de la alimentación en el amazighe insular: cereales y harina". *Anuario de Estudios Atlánticos*. 2002, n. 48, p. 67-107.
- RÍOS MESA, Domingo J. "Las papas antiguas de Canarias: origen y diversidad". En: *Agricultura en Canarias. Conciliando tradición y ciencia: actas VII Semana Científica Telesforo Bravo*. Puerto de la Cruz, Tenerife: Instituto de Estudios Hispánicos de Canarias, 2012, p. 11-41.

--RODRÍGUEZ, Rosa. “Canarias mantiene 40 molinos de gofio en activo”. *Canarias7* [edición digital]. 13 de febrero de 2014. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://www.canarias7.es/articulo.cfm?Id=326363>

--RODRÍGUEZ BERRIEL, Andrés. “Marmitones y cocineros en un tabuco a estribor”. *Pellagofio/Ruta Archipiélago: revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Junio 2006, n. 24, p. 4.

--“Sale al mercado el primer gofio de trigo con garantía Tenerife Rural”. *El Día* [edición digital]. 13 de noviembre de 2013. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://web.eldia.es/tenerife/2013-11-13/3-Sale-mercado-primer-gofio-trigo-garantia-Tenerife-Rural.htm>

--SANTANA, Carmen. “Cereales contra el gofio”. *Dominical: suplemento semanal de La Provincia/Diario de Las Palmas*. 20 de diciembre de 2009, p. 55.

--SERRA RÀFOLS, Elías. “El gofio en Roma”. *Revista de Historia Canaria*. 1965-1966, n. 149-152, p. 178-179.

--SOUZA IGLESIAS, Andrés. “Gofio y pan con cereales del país: sabores de entonces”. *La Prensa: Suplemento semanal de El Día*. 26 de enero de 2014, n. 912, p. 6-7.

--“Todo gofio. Anécdotas a pie de piedra. Los polvitos del molinero”. *Pellagofio/Ruta Archipiélago: Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Noviembre 2007, n. 35, p. 9.

--“Todo gofio. Millos en el molino”. *Pellagofio/Ruta Archipiélago: revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno*. Noviembre 2007, n. 35, p. 10.

--VELASCO VÁZQUEZ, Javier. “Dieta, nutrición y economía de las poblaciones prehistóricas de Gran Canaria, Tenerife, La Palma y El Hierro: un enfoque bioantropológico”. *Vector plus: miscelánea científico-cultural*. 2001, n. 17, p. 19-29.

--VELÁZQUEZ MÉNDEZ, José. “Evocaciones históricas. Técnicas de antaño: yeso para el malvasía y aguardiente para el vino”. *La Prensa: Suplemento semanal de El Día*. 7 de mayo de 1995, p. 51.

## América

--ALBÁN ACHINTE, Adolfo. “Comida y Colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. *Calle 14: Revista de investigación en el campo del arte* [en línea]. 2010, v. 4, n. 5, p. 10-23. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3735183>

--ALZATE OCHOA, Gabriel Jaime. “Panorámica de la cocina colombiana”. *Anuario Turismo y Sociedad* [en línea]. 2003, n. 2. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://revistas.uxternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/2217>

--ANDREW SOLORIZANO, Silvestre Christian. "Perfil del turista nacional que consume alimentos durante Semana Santa en Mazatlán, Sinaloa". *Teoría y Praxis* [en línea]. 2013, n.13, p. 59-81. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4331477>

--AVILÉS, D.F... [et al]. "El cuy ("Cavia porcellus"). Un recurso andino de interés agroalimentario. *Animal Genetic Resources Information = Bulletin de information sur les ressources génétiques animales = Boletín de información sobre recursos genéticos animales* [en línea]. 2014, n. 55, p. 87-91. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://www.fao.org/3/a-i4063t.pdf>

--BARROCO, Lize Maria Soares... [et al]. "A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano". *TURyDES, Turismo y Desarrollo Local* [en línea]. 2008, v. 1, n. 2. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>

--CADENA, Gonzalo. "No siempre la comida entra por los ojos. "Papa Yana Shungo", tesoro desconocido para el paladar de la gastronomía ecuatoriana". *Kalpana* [en línea]. 2011, n. 6, p. 41-44. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3750840>

--CARTAY, Rafael. "Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX". *Revista agroalimentaria* [en línea]. 2005, v. 11, n. 20, p. 43-55. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://www.saber.ula.ve/browse-title>

--CUSIRRAMOS, Carolina. "El pan chuta, único en Perú por su mezcla de costumbres andinas y coloniales". *El Día* (edición digital). 10 de septiembre de 2015. [Fecha de consulta: 10 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://eldia.es/gastronomia/2015-09-10/2-pan-chuta-unico-Peru-mezcla-costumbres-andinas-coloniales.htm>

--ESTOLANO CRISTERNA, Damayanti... [et al]. "El escenario de competencia de la Industria Gastronómica de Cancún basado en las cinco fuerzas de Porter". *El Periplo Sustentable: revista de turismo, desarrollo y competitividad* [en línea]. 2013, n. 24, p. 67-97. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4195320>

--FALCÓN, Juan Pablo. "Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina". *Redmarka: Revista Académica de Marketing Aplicado* [en línea]. 2014, n. 12, p. 35-67. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4869197>

--FERREIRA, Rocío. "Cartografías pan/americanas en "Cocina ecléctica" (1890) de Juana Manuela Gorriti". *América sin nombre: boletín de la Unidad de Investigación de la Universidad de Alicante "Recuperaciones del mundo precolombino y colonial en el siglo XX hispanoamericano* [en línea]. 2009, n. 13-14 (Ejemplar dedicado a: Revisiones de la literatura peruana. En el IV Centenario de los Comentarios reales), p. 75-86. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: [http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/13372/1/ASN\\_13\\_14\\_10.pdf](http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/13372/1/ASN_13_14_10.pdf)

--FLORES GUZMÁN, Ramiro Alberto. "La alimentación de la población esclava en Estados Unidos, el Caribe y Brasil comentarios sobre el estado de las cosas". *América Latina en la Historia Económica* [en línea]. 2013, v. 20, n. 2, p. 5-35. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4354280>

--GÓMEZ DE LUNAR, Vicdalia. "Gastronomía y dulcería típica. La "Arepas de Vieja", como atractivo turístico del estado de Nueva Esparta. Venezuela". *Gestión turística* [en línea]. 2008, n. 9. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
<http://mingaonline.uach.cl/pdf/gestur/n9/art04.pdf>

--GONZÁLEZ HUEZO, María Arabella. "El patrimonio sorbo a sorbo, gestión de turismo cultural sostenible para la región de Tequila". *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea]. 2008, v. 6, n. 2. (Ejemplar dedicado a: Gastronomía y Enoturismo), p. 327-333. [Fecha de consulta: 10 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: [http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208\\_14.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_14.pdf)

--GÜEMES RICALDE, Francisco J... [et al]. "Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico?". *El Periplo Sustentable: Revista de Turismo, Desarrollo y Competitividad* [en línea]. 2012, n. 22, p. 103-144. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4046949>

--IMILAN, Walter Alejandro. "Restaurantes peruanos en Santiago de Chile. Construcción de un paisaje de la migración". *Revista de Estudios Sociales* [en línea]. 2014, n. 48, p. 15-28. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4729219>

--JIMÉNEZ MARTÍNEZ, Alfonso de Jesús. "Recuperando significados. El sentido ritual del pozole en la sociedad azteca". *Teoría y Praxis* [en línea]. 2006, n. 2, p. 25-32. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2929674>

--MACÍAS RODRÍGUEZ, Claudia. "Historia de arroz con habichuelas de Ana Lydia Vega, ¿una alegoría del pasado?". *Espéculo: Revista de Estudios Literarios* [en línea]. 2010, n. 45. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <https://pendientedemigracion.ucm.es/info/especulo/numero45/arrozhab.html>

--MAGAÑA CARRILLO, Irma... [et al]. "¿Conduce la globalización a la pérdida de costumbres gastronómicas?, análisis de caso Colima-Villa de Álvarez (zona conurbada)". *Teoría y Praxis* [en línea]. 2008, n. 5, p. 213-226. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2929526>

--MEDINA, María... [et al]. "Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño Estado Nueva Esparta". *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea]. 2008, v. 6, n. 2 (Ejemplar dedicado a: Gastronomía y Enoturismo), p. 347-360. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:  
[http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208\\_16.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_16.pdf)

--MIRA CABALLOS, Esteban. "Vinos y élites en la América de la Conquista". *Iberoamericana. America Latina - España – Portugal* [en línea], 2015, n. 57, p. 7-23. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <https://journals.iai.spk-berlin.de/index.php/iberoamericana/article/view/190/935>

--MIRANDA ROMÁN, Guillermo. "Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México". *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea]. 2008, v. 6, n. 2 (Ejemplar dedicado a: Gastronomía y Enoturismo), p. 335-346. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: [http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208\\_15.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_15.pdf)

--MORALES, Enrique. "La cocina en la obra de Marvel Moreno, famosa escritora del Caribe colombiano y reina del carnaval de Barranquilla en 1959". *Memorias: Revista Digital de Historia y Arqueología desde El Caribe* [en línea]. 2015, n. 25. [Fecha de consulta: 10 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://rcientificas.uninorte.edu.co/index.php/memorias/article/view/7203/6681>

--MORENO GÓMEZ, Jesús. "Productos americanos y gastronomía andaluza. El gazpacho". *Isla de Arriarán: revista cultural y científica* [en línea]. 1998, n. 11, p. 423-440. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2571410>

-- NASCIMENTO RIBEIRO, Jurema... [et al]. "Sabores, saberes e o desenvolvimento do ecoturismo na comunidade Mem de Sá, Itaporanga D'Ajudá, Estado de Sergipe". *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea]. 2014, v. 12, n. 2, p. 409-424. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4667602>

--NAVARRO, Fernando... [et al]. "El turismo en los pueblos rurales de Argentina. ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?". *Estudios y perspectivas en turismo* [en línea]. 2010, v. 19, n. 6, p. 909-929. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3311862>

--NIEVA, Verónica L. "Recuperación del patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires". *FACES: revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales* [en línea]. 2006, año 12, n. 27, p. 79-93. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: [http://ecomdp.edu.ar/cendocu/repositorio/FACES\\_n27\\_79-93.pdf](http://ecomdp.edu.ar/cendocu/repositorio/FACES_n27_79-93.pdf)

--OLIVEIRA MARTINS, Uíara María. "La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural". *Estudios y perspectivas en turismo* [en línea]. 2011, v. 20, n. 2, p. 404-424. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3738520>

--PAZZARELLI, Francisco. "Otros-maíces": trayectorias y transformaciones culinarias del maíz en Ambato (Catamarca, Noroeste Argentino)". *Revista española de Antropología Americana* [en línea]. 2013, n. 43, 2, p. 29-351. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:

<https://revistas.ucm.es/index.php/REAA/article/view/44013/41618>

--PERTILE, Krisciê; GASTAL, Susana. "Turismo y gastronomía regional. Las voces italianas y la cocina de la inmigración en la Serra Gaucha (RS/Brasil)". *Estudios y perspectivas en turismo* [en línea]. 2013, v. 22, n. 6, p. 1182-1196. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:

[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322013000600009&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322013000600009&script=sci_arttext)

--PIQUERAS CÉSPEDES, Ricardo. "Alimentación y Gastronomía. Cinco siglos de intercambios entre Europa y América". *Boletín americanista* [en línea]. 1999, n. 49, p. 312-313. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5139675>

--PULICI, Carolina. "Le solennel et le parcimonieux dans l'alimentation. Les pratiques gastronomiques comme source de distinction des élites brésiliennes". *IdeAs. Idées d'Amérique* [en línea]. 2012, n. 3. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <https://ideas.revues.org/441>

--QUIROZ, Enriqueta. "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII". *Secuencia: Revista de Historia y Ciencias Sociales* [en línea]. 2014, n. 88, p. 39-64. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4733704>

--RIERA CLIMENT, Luis... [et al]. "Los alimentos americanos en los "Extractos" de la Bascongada (1768-1793). El Maíz y la Patata". *Llull: Revista de la Sociedad Española de Historia de las Ciencias y de las Técnicas* [en línea]. 2007, v. 30, n. 66, p. 319-332. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2958194>

--RIVAS ALFONZO, Bertha. "El Casabe y la Arepa: Alimentos Prehispánicos de la Culinaria Indígena Venezolana". *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea]. 2014, v. 12, n. 2, p. 433-442. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4667627>

--RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto. "La pasión por el chifa". *Nueva sociedad* [en línea]. 2006, n. 203 (Ejemplar dedicado a: El desafío chino), p. 79-88. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://nuso.org/articulo/la-pasion-por-el-chifa/>

--ROMERO CONTRERAS, Alejandro Tonatiuh... [et al]. "Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México". *CIENCIA ergo-sum* [en línea]. 2010, v. 17, n. 3, p. 239-252. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5034990>

--ROSARIO MOLINA, Juan Carlos. "La comida ritual como recurso de reactualización identitaria en las prácticas del vodú de la religión oriental de Cuba". *Batey: una revista cubana de Antropología Social* [en línea]. 2010, v. 1, n. 1 (Ejemplar dedicado a: Las Religiones afrocubanas en contextos de multireligiosidad), p. 60-72. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet:

<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5149861>

--SAAVEDRA ORDINOLA, Deyvi. "Libro, cine y gastronomía. Una mirada a las emergentes industrias culturales peruanas". *Mercurio Peruano* [en línea]. 2010, n. 523, p. 210-217. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3691313>

--SALCEDO ACEVES, Jorge... [et al]. "Morelos A-08: cultivar de arroz de grano aromático para el estado de Morelos". *Revista mexicana de ciencias agrícolas* [en línea]. 2013, v. 4, n. 6, p. 963-968. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4743404>

--SANCHO, David. "Rhynchophorus palmarum (Coleoptera Curculionidae) en la Amazonía, un insecto en la alimentación tradicional de las comunidades nativas". *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología* [en línea]. 2012, v. 1, n. 1, p. 51-57. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5240747>

--SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael. "Alimentación y relaciones sociales en la Cuba colonial". *Anales del Museo de América* [en línea]. 2003, n. 11, p. 197-226. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=961608>

--SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael. "Del "funche" al "ajíaco": la dieta que los amos imponen a los esclavos africanos en Cuba y la asimilación que éstos hacen de la cocina criolla". *Anales del Museo de América* [en línea]. 2008, n. 16, p. 127-154. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3045473>

--SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael. "La alimentación cubana (1800-1868): sistema de abasto y comercialización". *Anales del Museo de América* [en línea]. 2002, n. 10, p. 219-254. [Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1433325>

--SCHLÜTER, Regina G.; THIEL ELLUL, Daniela. "Gastronomía y turismo en Argentina. Polo gastronómico Tomás Jofré". *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea]. 2008, v. 6, n. 2 (Ejemplar dedicado a: Gastronomía y Enoturismo), p. 249-268. [Fecha de consulta: 9 de noviembre de 2015]. Disponible en internet: [http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208\\_8.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_8.pdf)

--TEJERA REYES, Antonio-Pedro. "Importancia absoluta de la gestión en el turismo. La Feria Nacional del Pan Dulce Artesanal en Ciudad de La Plata". *La Prensa* (Suplemento semanal de El Día). 15 de diciembre de 2013, 2<sup>a</sup> época, n. 907, p. 8.

--TEJERA REYES, Antonio-Pedro. "Lima, sede de los Juegos Panamericanos. Capital de la más excelsa gastronomía, abre sus puertas a los deportistas de toda América". *La Prensa* (Suplemento semanal de El Día). 10 de noviembre de 2013, 2<sup>a</sup> época, n. 902, p.6.

--TEJERA REYES, Antonio-Pedro. "Por los caminos de nuestra América: el XXI Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hostelería, Gastronomía y

Turismo". *La Prensa* (Suplemento semanal de El Día). 19 de noviembre de 2011, 2<sup>a</sup> época, n. 797, p. 6.

## WEBS CANARIAS

---

### ALIMENTOS DE LA GOMERA

<http://www.alimentosdelagomera.com/es/alimentos-de-la-gomera/>

[Web creada por el Cabildo de La Gomera para promocionar los alimentos producidos en la isla. Ofrece información sobre la marca "Alimentos de la Gomera", así como una relación de productos y productores adscritos a esta denominación].



### CANARIAS GOURMET

<http://www.canariasgourmet.es/>

[Periódico digital de gastronomía canaria. Contiene noticias y entrevistas sobre el mundo gastronómico canario y de fuera de las islas].



### CASA DEL VINO. Tenerife

[http://www.casadelvinotenerife.com/?page\\_id=204](http://www.casadelvinotenerife.com/?page_id=204)

[Página web de la Casa del Vino, ubicada en El Sauzal, Tenerife. La casa cuenta con un Museo del Vino, el Centro de Visitantes Casa de la Miel, el Centro de Interpretación de la Agrodiversidad, un jardín de vides y plantas y un restaurante y tasca. La web informa sobre las actividades y servicios que ofrece la casa].



## FEDAC. Gastronomía tradicional

<http://www.culturatradicionalgc.org/Gastronomia-Tradicional/>

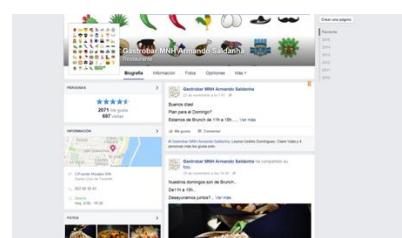
[Página de la FEDAC (Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria). La web dedica un apartado a la gastronomía tradicional, con explicaciones detalladas y recetas].



## GASTROBAR MNH ARMANDO SALDANHA

<https://www.facebook.com/Gastrobar-MNH-Armando-Saldanha-130408353684336/>

[El Gastrobar MNH Armando Saldanha ofrece, a través de Facebook, información sobre el restaurante y noticias sobre sus menús y actividades. El local está ubicado en el Museo de la Naturaleza y el Hombre en Santa Cruz de Tenerife].



## GASTROCANARIAS

<http://www.gastrocanarias.com/>

[Web gastronómica de Canarias dirigida por José Carlos Marrero. Contiene noticias y buscadores de restaurantes, bodegas, recetas y guachinches].



## GRAN CANARIA ECOLÓGICA

<http://www.grancanariaecologica.es/?pagina=home>

[Gran Canaria Ecológica es la primera web dedicada al consumo *ecolocál* en la isla de Gran Canaria. La página ofrece información útil acerca de quién vende y quién produce en la isla bajo criterios ecológicos].



## GRAN CANARIA GOURMET

<http://www.grancanariagourmet.com/>

[Plataforma de promoción de las singularidades gastronómicas de Gran Canaria, realizada por la Cámara de Comercio de la isla. La web muestra contiene información sobre productores, productos, distribuidores, restaurantes y recetas].



## GUACHINCHES.ES

<http://guachinches.es/>

[Guía de guachinches de Tenerife, organizada por localidades. Cada guachinche que se cita viene acompañado de la dirección y de fotos del local y la comida que ofrece. También cuenta con un espacio para que los usuarios opinen].



## INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA (ICCA)

<http://www.gobcan.es/agricultura/icca/>

[El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, como ente de Derecho Público, se crea con una doble vertiente, de un lado, como entidad con competencias en materia de calidad agroalimentaria y, de otro, como organismo prestador de servicios en relación con el control y certificación de la calidad de los productos agroalimentarios. La web informa sobre reglamentos, productos y acciones llevadas a cabo por el ICCA].



## ISLAS CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

<http://canariaswine.com/index.html>

[La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias es el fruto de la firme apuesta de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO) por el futuro del sector vitivinícola del Archipiélago. Se trata de una marca común creada con la idea de proyectar un vino tan singular como el canario en los mercados exteriores. La página cuenta con información sobre la DOP, la viticultura, bodegas adscritas al proyecto, así como noticias sobre el sector del vino en Canarias].



## ISLAS CANARIAS LATITUD DE VIDA.

Sabores con denominación de origen

<http://www.holaislascanarias.com/sabores-con-denominacion-de-origen>

[Web oficial de turismo de las Islas Canarias. Bajo el título “Sabores con denominación de origen” la página recoge los productos con denominación de origen de las islas, así como una guía de restaurantes].



## LA DESPENSA DE TENERIFE

<http://www.productosdetenerife.info/>

[Portal promovido por la Fundación Tenerife Rural. Informa sobre productores y productos de la isla ofrecidos por la marca, tales como vinos, quesos, miel, etc.].



## QUESO MAJORERO

<http://www.quesomajorero.es/>

[El queso majorero fue el primero de Canarias en recibir Denominación de Origen y el primero de cabra de España, el 16 de febrero de 1996. Está registrado como Denominación de Origen Protegida desde 1999. La web ofrece información sobre el queso, el Consejo Regulador, y la isla].



## QUESO PALMERO

<http://www.quesopalmero.es/>

[Página web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero. Contiene una breve historia sobre el queso palmero, recetas de cocina, una guía del consumidor e información sobre el Consejo].



## RESTAURANTE EL RINCÓN DE JUAN CARLOS

<http://elrincondejuancarlos.es/es.html>

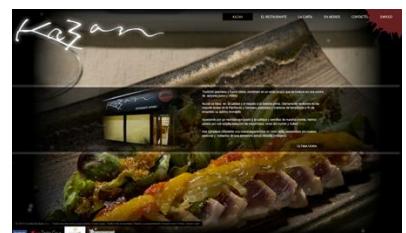
[Restaurante con una estrella Michelin de reciente adquisición, ubicado en Los Gigantes, Santiago del Teide, Tenerife. La página muestra sus creativas propuestas gastronómicas, basadas en la cocina canaria tradicional].



## RESTAURANTE KAZAN

<http://www.restaurantekazan.com/>

[Restaurante de cocina japonesa ubicado en Garachico, Tenerife. Posee una estrella Michelin y dos soles Repsol. Su web realiza un recorrido por el restaurante y su carta].



## SABOREA LANZAROTE

<http://saborealanzarote.org/>

[Web gastronómica de Lanzarote, propiciada por el Cabildo Insular. Ofrece noticias, talleres de cocina y enlaces a restaurantes, pastelerías y productos de la isla].



## TENERIFE TURISMO

<http://www.webtenerife.com/tenerife/gastronomia/>

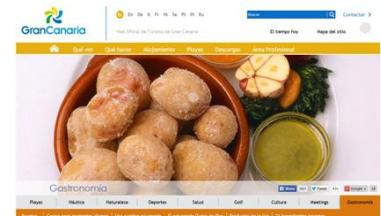
[Web de turismo del Cabildo de Tenerife. Ofrece una guía de productos de la isla, así como numerosas recetas tradicionales].



## TURISMO DE GRAN CANARIA. Gastronomía

[http://www.grancanaria.com/patronato\\_turismo/Recetas.5946.0.html](http://www.grancanaria.com/patronato_turismo/Recetas.5946.0.html)

[Web oficial de turismo de Gran Canaria. Dispone de un apartado dedicado a la gastronomía de la isla, con numerosas recetas].



## WEBS AMÉRICA

### ARGENTINA EXPLORA.COM. SABORES Y PLACERES DE LA COMIDA ARGENTINA

<http://www.argentinaxplora.com/activida/gastrono/gastrono.htm#.VlweYWcnw5s>

[Página web de Argentina donde se aborda la cultura, historia, tradiciones y gastronomía].



## AJIACO

<http://procesosajaco.blogspot.com.es/2010/05/historia-del-ajaco.html>

[El ajiaco es un plato usado en toda América latina, herencia de las culturas precolombinas y cuyos cambios a través del tiempo son el claro ejemplo de la adaptación que hacen las personas de los alimentos a sus necesidades. Básicamente consiste en una sopa hervida con legumbres, papas y alguna carne].



## AÑO INTERNACIONAL DE LA PAPA 2008

[http://www.fao.org/potato-2008/es/mundo/america\\_latina.html](http://www.fao.org/potato-2008/es/mundo/america_latina.html)

[Página Web que hace un interesante recorrido por todos los continentes y especialmente de América del Sur como cuna de la papa].



## LA AREPA

<http://arepaunpocodehistoria.blogspot.com.es/>

[La arepa era preparada y consumida por los aborígenes del territorio actual de Colombia, Venezuela y Panamá desde antes de la llegada de los españoles; en la actualidad es considerada un ícono gastronómico de Colombia y de Venezuela].



## LA CHICHA DE JORA

[http://chichadejora.blogspot.com.es/2007/06/historia-de-la-chicha-de-jora\\_26.html](http://chichadejora.blogspot.com.es/2007/06/historia-de-la-chicha-de-jora_26.html)

[Blog de Samuel Bernardo Figueroa Ocaña. Contiene información de la chicha de Jora que es un producto oriundo del Perú pero que se consume en toda América del Sur. Es una bebida alcohólica obtenida por la fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz].



## CHOCO MUSEO. PINOLILLO NICARAGUENSE

<http://www.chocomuseo.com/2013/02/14/pinolillo-nicaraguense/>

[Museo interactivo de varios países de América latina. Contiene información sobre el pinolillo que es una bebida tradicional nicaragüense hecha a base de cacao y maíz tostado].



## CHOCO MUSEO. MUSEO DEL CACAO Y DEL CHOCOLATE

<http://www.chocomuseo.com/español/actividades/museo/>

[Ofrece una visión histórica y lúdica sobre el chocolate. El mejor cacao viene de Perú, República Dominicana y Ecuador, son 2000 años del chocolate desde los Mayas hasta hoy].



## LA COCINA DE TIA CLARA

<http://www.cocinadominicana.com/sobre-nosotros>

[Este blog fue nominado mejor blog culinario de 2014 en la categoría de cocina regional por Saveur Magazine. La Cocina de Tía Clara es una colección de recetas tradicionales, o inspiradas en los sabores dominicanos].



## COMITÉ DESCUBRE BRASIL-COLOMBIA

<http://www.descubrabrasil.com.co/Quienes-Somos/resena.html>

[El Comité Descubra Brasil – Colombia nace en el año 2005. Están interesados en promover la divulgación y mejorar el nivel de información de destinos turísticos tradicionales y no tradicionales de Brasil en Colombia. Aborda diversos aspectos de su cultura, destacando el sector gastronómico].



## LOS DOS ROJAS. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA COCINA CHILENA

<http://losdosrojas.blogspot.com.es/2011/01/la-evolucion-historica-de-la-cocina.html>

[Blog de Gonzalo Rojas Aguilera, con un interesante recorrido histórico de la cocina chilena].



## ECUAWORLD. COM.EC. COCINA ECUATORIANA

[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

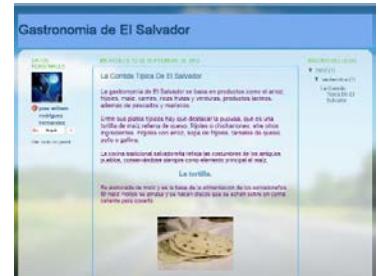
[Página web con la historia de la cocina ecuatoriana, sus productos e influencias].



## GASTRONOMÍA DE EL SALVADOR

<http://comidastipicasdeelsalvador.blogspot.com.es/>

[Blog de José William Rodríguez Hernández, este blog hace un repaso de la cocina tradicional salvadoreña que refleja las costumbres de los antiguos pueblos, conservándose siempre como elemento principal el maíz].



## GLOBAL VOICES. MANDIOCA: EL TUBÉRCULO INDÍGENA QUE ALIMENTA A BRASIL Y A ANGOLA

<https://es.globalvoices.org/2014/04/18/casava-el-tuberculo-indigena-que-alimenta-a-brasil-y-a-angola/>

Global Voices es una comunidad de más de 1400 bloggers y traductores de todo el mundo. Global Voices tiene su sede legal en los Países Bajos como Stichting Global Voices, una fundación sin fines de lucro. Contiene información de un alimento indígena que se ha vuelto básico en la cocina brasileña y que ha sobrevivido a través del tiempo la mandioca o Yuca. Este tubérculo se encuentra en una gran cantidad de variedades y uno de los productos secundarios más comunes de la mandioca se encuentra en la cocina brasileña con el nombre de harina de mandioca.



## MEATURUGUAY

<http://www.meaturuguay.com/es>

[Uruguay es uno de los principales productores de carne del mundo y el segundo país del mundo en consumo de carne vacuna, por lo tanto es un producto determinante en la economía y en la alimentación del país].



## MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA PRESIDENCIA DE LA NACIÓN. ALIMENTOS ARGENTINOS

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/index.php>

[Página institucional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca cuya finalidad es acercar a la población la información relacionada con este sector]



## PANAMA1.COM. DE LA CAMPIÑA A LA GRAN COCINA DE PANAMÁ

[http://www.panama1.com/La\\_comida\\_de\\_Panama.php](http://www.panama1.com/La_comida_de_Panama.php)

[La cocina panameña tiene influencia española, caribeña, americana, china, israelita, india, francesa y hasta alemana. La razón es simple: una economía de servicios, su localización estratégica entre el norte y sur de las Américas y el Canal de Panamá].



## PORTAL CUBA.CU. COCINA CUBANA

<http://cocina.cuba.cu/>

[Desde sus orígenes, la cocina cubana ha sido el resultado de la confluencia de los propios factores que permitieron la formación de la nacionalidad en el siglo XIX: la mezcla de las costumbres españolas, aborígenes, africanas y la posterior influencia de la inmigración asiática y yucateca].



## RECETAS AMERICANAS

<http://recetasamericanas.com/la-cocina-americana-eeuu-recetas/>

[Blog de recetas de cocina de Estados Unidos. Hace un recorrido histórico, desde las influencias de la inmigración hasta las diferentes cocinas regionales americanas].



## RED PARAGUAYA. RECETAS PARAGUAYAS

<http://web.archive.org/web/20150602001603/http://www.redparaguaya.com/recetas/>

[Portal web de historia, literatura, geografía y gastronomía entre otros temas de Paraguay].



## SAN JOSÉ COSTA RICA. RECETAS TRADICIONALES DE COSTA RICA

<http://www.sanjosecostarica.org/recetas/>

[Página web de Costa Rica. Contiene información cultural, social y estadístico entre otros. Ofrece interesante aportación sobre la gastronomía de Costa Rica].



## TAMALES EMPORIO DESDE 1960

<http://www.tamales.com.mx/pages/el-tamal-y-sus-origenes>

[El origen del tamal ha sido disputado por varios países de América, sin embargo, no se han obtenido pruebas para atribuirlo a alguna cultura o país en particular. Diversas variedades de tamales han sido desarrolladas en casi todos los países del continente americano, especialmente en México, Perú, Argentina, Chile, Bolivia, los países de Centroamérica, y otros países de América donde el maíz tiene preponderancia en la dieta].



## VIAJESSUDAMERICA. GASTRONOMÍA DE SUDAMÉRICA

<http://viajesudamerica.com/gastronomia-de-sudamerica/>

[Blog de viajes que aborda la gastronomía de América del Sur. Contiene una visión general de los productos típicos y diferencias por países].



## VIDEOS

### BOLIVIA COCINA TRADICIONAL

<https://www.youtube.com/watch?v=PgCkBK4FqPQ>

[Video de recetas de cocina de Bolivia]



### NUESTRA COCINA, NUESTRO ALIMENTO

[https://www.youtube.com/watch?v=yiAQE\\_RpoGE&feature=\\_share](https://www.youtube.com/watch?v=yiAQE_RpoGE&feature=_share)

[Video descriptivo de los orígenes de la cocina mexicana].



### PLATOS TÍPICOS COLOMBIANOS 1

<http://www.bing.com/videos/search?q=ingredientes+cocina+colombiana&qpvt=ingredientes+cocina+colombiana&FORM=VDRE#view=detail&mid=1BF380D34E9A8D4F9F671BF380D34E9A8D4F9F67>

[Video que muestra los diferentes platos típicos de la cocina colombiana]

