

HISTORIA Y CULTURA DE LA COMIDA Y LA ALIMENTACION EN PUERTO RICO Y EL CARIBE

De la época moderna al mundo contemporáneo

Cruz M Ortiz Cuadra, PH. D
Catedrático, UPRH

- II. **Codificación:** Pendiente
- III. **Pre-requisitos:** ninguno
- IV. **Número de créditos para estudiante** 3
- V. **Número de créditos para el profesor** 3
- VI. **Duración del curso:** Un semestre
- VII. **Descripción**

Es claro que la comida es más que un recurso para reproducirnos biológicamente. Ella también nos convierte en entes sociales, en actores que constantemente se relacionan con, y modifican, la cultura. Por lo tanto, la comida reproduce nuestras relaciones con la naturaleza y la cultura en el tiempo y en el espacio. Este curso reflexiona sobre la historia y la cultura por medio de acercamientos multidisciplinares al estudio de los alimentos, la comida y la cocina en distintos momentos de la historia moderna y contemporánea de Puerto Rico y el Caribe. Postula que los alimentos, la comida y la cocina son vehículos para la comprensión de los procesos históricos, las modificaciones en las formaciones culturales y sociales y los registros de identidad que se rubrican a través del acto alimentario..

VIII- Objetivos

Al finalizar el curso los estudiantes

1. Identificarán los aspectos generales de las culturas a través del uso y consumo de los alimentos
2. Concebirán a las culturas culinarias caribeñas como resultados de intercambios materiales y culturales que preceden a la llamada era de la globalización.
3. Interpretarán la cultura como un sistema abierto y móvil que no está libre de tensiones.
4. Comprenderán que los alimentos portan significados polivalentes y delimitan varias definiciones de identidad nacional, étnica, racial, de género, de grupo, etc.
5. Comprenderán a la 'cocina' como una actividad histórica, dinámica y cambiante.
6. Determinarán el impacto de la 'des-localización' de alimentos en las prácticas alimenticias y en sus extensiones culturales.

7. Establecerán reflexiones críticas sobre las políticas de producción alimentaria global y sus relaciones con la sub-alimentación y la dependencia alimentaria de varios países del Caribe.
8. Propondrán una reflexión ética sobre el impacto social y biológico de la producción y consumo de alimentos genéticamente modificados, sobre el papel de la ciencia en la producción de alimentos y cuáles impactos pueden tener los desarrollos en la salud, el ambiente y las soberanías nacionales.
9. Identificarán bibliografía adecuada para el estudio historiográfico y cultural de la alimentación.

IX- Bosquejo de Temas

1. Introducción: estudios alimentarios, estudios multidisciplinarios: teoría y práctica

- Warren Belasco, *Food Matters: Perspectives of an Emerging Field*; en: Belasco, et.al, **Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies**, Routledge, 2002, pp. 2-22.(RD)
- *Food Studies: An Initial Assessment*: en: Bob Ashlet et.al; **Consumption in the Age of Affluence**, Routledge, 1996, pp. 13 pssm. (QUESTIA)
- Sidney Mintz, *Food and Eating: Some Persisting Questions*, en; W.Belasco, **Food Nations**, pp. 24-33.(RD)
- Massimo Montanari, *Historia, alimentación, historia de la alimentación*; en: José M. Sánchez, **Problemas actuales de la historia**, Universidad de Salamanca, 1994, pp. 19-27.(RD)
- Jean Louis Flandrin, *The History of Nutrition and Economic History*; en: **The Journal of European Economic History**, vol. 2, 1973, pp. 207-219.(RD)
- Maurice Aymard, *Toward the History of Nutrition: Some Methodological Remarks*; en: Robert Foster y Orest Ranum, eds., **Food and Drink in History: Selections from the Annales**, Johns Hopkins University Press, 1979, pp.1-16.(RD)
- Eva Barlosious, *The history of diet as part of the vie matérielle in France*: en: Hans Teuteberg ed, **European Food History: A Research Review**, Leicester University Press, 1992, pp.1-18.(RD)
- Ellen Masser, et. Al., *Culinary History*; en: **The Cambridge World History of Food**, Cambridge, 2001, vol. II, pp. 1367-1375.(RD)
- Teuteberg, Hans, *Agenda for a Comparative European History of Diet*; en H.Teuteberg, ed., **European Food History: A Research Review**, Leicester UP, 1992(RD)
- P. Attkins y I. Bowler, *A Background to Food Studies*,en: Ibid. **Food In Society, Economy and Culture**, Routledge, 2002, (RD)
- Peter Scholliers, *Twenty-five Years of Studying un Phénomène Social Total: Food History Writing on Europe in the 19th and 20th Centuries*; en **Food Society and Culture**, Vol. 10 Núm. 3, 2007.
- CM Ortiz, **Memorias alimentarias en los laberintos de los archivos**; en: Yadira Tirado y Julio Quirós, eds.,*Custodios de memorias: un acercamiento a la archivística puertorriqueña*

2. Alimentos móviles, s. XVI-XVII y XVIII

- Colonizaciones alimentarias bilaterales.
- Los alimentos originarios y sus cualidades
- Los alimentos inmigrantes y sus cualidades
- Alimentos *complementos*.
- Alimentos *suplementos*.

- Alfred W. Crosby, *Old World Plants and Animals in the New World*; y *New World Foods and Old World Demography* en: **A.W. Crosby, The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492**, Greenwood Press, 1972; cap. III y cap.V respectivamente. (RD)
- John C Supper, **Food, Conquest and Colonization in Sixteenth Century Spanish America**, University of New Mexico Press, 1988)
- Judith Carney, *The Role of African Rice and Slaves in the History of Rice Cultivation in the Americas*; en: **Human Ecology**, vol. 26, núm.2, 1998.
- Robert Launay, *Tasting the World: Food in Early European Travel Narratives*; en: **Food and Foodways**, núm. 11, pp 27-47, 2003.(RD)
- Sydney Mintz. *Time, Power and Sweetness*, en: C. Counihan y P. Van Esterik. **Food and Culture: A Reader**, Routledge, 1997, pp. 358-369. (RD)
- Jean Andrews, *Diffusion of Mesoamerican food complex to Southeastern Europe*; en: **The Geographical Review**, vol. 83, núm 2, 1993.(RD)
- James Walvin, **Fruits of Empire: Tropical Staples and Western Material Consumption**, (mimeo) Paper presented at the 25th Conference of Caribbean Historians, UWI, April 7th, 1993.(RD)
- C.M. Ortiz, *Mesa de Obispos, Alonso Manso y Damián López de Haro*; en *Quadrivium*, Revista del Departamento de Español de la UPRH, 2001.

3. Esclavitud, latifundio azucarero y alimentación total.

- Sidney Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom*:en: **Tasting Food Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past**, Boston, Beacon Press, 1996, 149 pp., pp. 33-49.(RD)
- Kenneth F. Kiple y V. Kiple, *Deficiency Diseases in the Caribbean*: en **Journal of Interdisciplinary History**, Vol. 11, Núm. 2; 1980. (RD)
- Beth Blonigen, **A Re-examination of the Salve Diet**, Thesis, College of St. Benedict/St. John's University,2004.(www1.uprh.edu/cruzmigu/index-htm)
- Gibbs T., K. Cargill, L. Lieberman, and E. Reitz (1980) "*Nutrition in a Slave Population: An Anthropological Perspective.*" **Medical Anthropology** 4: 175-262.(Lo enviarán por correo)
- Ángel López Cantos, *La vida cotidiana del negro en Puerto Rico en el siglo XVIII: alimentación*, en: **Revista del Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe**, núm. 4, enero - junio 1987.
- C.M Ortiz, **El yantar de Blas: comidas y alimentación en la plantación esclavista**, Fideicomiso de Conservación de Puerto Rico, (mimeo) 2005(RD)
-

- **Documentos:**

- Reglamento para el trato y ocupación que deben dar a sus esclavos los amos y mayordomos, 1825.(SUGERIDO)
- Sumaria averiguación levantada por el esclavo Blas Candelario contra su amo el hacendado José Martínez Díaz, 1845.

4. **La des-cultivación de las ínsulas: hambre, desnutrición y políticas alimentarias.**

- C. M. Ortiz Cuadra, *Guerra, alimentación y política* Presentación Power Point
- C. M. Ortiz Cuadra, *1942:El hambre que engordó la guerra en: Historias Vivas, Historiografía puertorriqueña contemporánea*, Ed. Postdata, 1996, pp.123-133.(RD)
- Jeffrey M Pilcher, *The Caribbean, From 1492 to the Present*; en : **The Cambridge World History of Food**, Vol. II, pp. 1278-1288.(RD)

5. **¿Qué es cocina? Definiciones**

- CM Ortiz Cuadra, **La historia entra por la cocina**, Ponencia leída en la Asamblea Anual de la Asociación Puertorriqueña de Historiadores, Universidad de Puerto Rico en Humacao, 2003.
- CM Ortiz Cuadra, **Puerto Rico en la Olla**, Madrid, Doce Calles, 2006, Introducción.
- Jean Fracoise Revel, *Las dos fuentes de la cocina*, en: **Ibid., Un festin en palabras**, Tusquets Editores, 1995.(RD)
- Jack Goody, *The 'High and the 'Low': Culinary Culture in Asia and Europe*; en **Ibid., Cooking, Cuisine and Class**, Cambridge University Press, 4ta ed. 1992.(RD)
- Massimo Montanari, *La invención de la cocina*, en: **La comida como cultura**, pp.31-54

6. **Cocina y nación**

- Sidney Mintz, *Cuisine: High and Low or Not at All*, en: **Tasting Food, Tasting Freedom**, pp.92-105.(HAY QUE PONER EN RD)
- Sidney Mintz, *Eating Communities: The Mixed Appeals of Sodality*; en: Tobias Doring, Markus Heide y Susanne Mulheisen, eds., **Eating Culture: The Poetics and Politics of Food**, Heidelberg, Winter Press, 2003, pp. 19-34. (RD)
- Claude Fischler, *Las vías del cambio*: en; C. Fischler, **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina el cuerpo**, pp 144-177.**HAY QUE PONER EN RD)**
- Jeffrey M. Pilcher *Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity*: en; **The Americas**, vol. 53, núm. 2, 1996, pp. 193-216.(RD)
- Richard R Wilk, *Food and Nationalism: The Origins of Belizean Food*, en : Warren Belasco y Philip Scranton, eds., **Food Nations, Selling Taste in Consumer Societies** (RD)
- Shanon Lee Dawdy, *La Comida Mambisa: Food, Farming and Cuban Identity*; en; **New West Indian Guide**, vol. 76, núm. 1& 2, 2002, pp. 45-80(RD)
- Arjun Appadurai, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*; en: **Comparative Studies in Society and History**, vol. 30, 1988, 3-24. (RD)

- Odile Redon, Françoise Sabban, et al., **Delicias de la gastronomía Medieval**, Barcelona, Anaya, 1996.(RD)

- Película

- **What's Cooking**, (2002) Director: Gurinder Chara

8- Cocina de papel: los recetarios como testimonios culturales.

- C. M. Ortiz Cuadra, *La cocina en la historia, el texto culinario como testimonio cultural: en Historias Vivas: historiografía puertorriqueña contemporánea*, Posdata, 1996 (RD)
- Barry Higman, *Cookbooks and Caribbean Cultural Identity: an English Language hors d'oeuvre*; en: **New West Indian Guide**, vol. 72, no. 1 y 2, 1998.(HAY QUE PONER EN RD)
- [S. M. Tobias, *Early American Cookbooks as Cultural Artifacts. Papers on Language & Literature*, 34\(1\), 1998.](#)(QUESTIA)
- Meredith Abarca, *Authentic or Not, Its Original*; en: **Food and Foodways**, vol. 12, 1-25, 2004(RD)
- Janet Theophano, *Cookbooks as Communities y Cookbooks as Collective Memory and Identity*: en **Ibid., Eat My Words, Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote**, Palgrave, 2002. (RD)
- Anne Goldman, *I 'Yam' What I 'Yam': Cooking, Culture and Colonialism*; en: Sidione Smith y Julia Watson eds., **De/Colonizing the Subject**, University of Minnesota Press, 1992.

7. Comida y género en la modernidad

- Laura Shapiro, *Toasted Marshmallows Stuffed With Raisins y Drudgery Devine*: en: **Ibid; Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of The Century**, North Point Press, 1995, (RD)
- Claude Fischler, *El cuerpo femenino: de Calipige a Tanagra*; en: **El (h)omnívoro**, pp. 341-370.(RD)
- Jessamyn Neuhaus, *The Way to a Man's Heart: Gender Roles, Domestic Ideology, and Cookbooks in the 1950's*; en: **Journal of Social History**, vol. 32, 1999.(RD)
- R. [Zafar, \(1999\). *The Signifying Dish: Autobiography and History in Two Black Women's Cookbooks. Feminist Studies*, 25\(2\), 1999, pp. 449-469.](#)(QUESTIA)
- C .M. Ortiz, *La economía doméstica sobre el papel: la enseñanza de las ciencias del hogar en las escuelas públicas de Puerto Rico, 1914-1935*; en: *Exégesis*,10 (27-28) 1996: 27-41. bibl. fotos <http://cuhwww.upr.clu.edu/exegesis/ano10/v27/cortiz.html>

8. Paradojas de la abundancia 1980-2000

- ¿Abundancia? El fracaso de la revolución verde
 - Individuación
 - Mcdonaldización
 - La ciudad gastronómica
 - Inseguridad, desnutrición y dependencia
 - Desórdenes nutricionales.
- Jack Goody, *Industrial Food, Towards the Development of a World Cuisine*, en C. Counihan y P. Van Esterik, **Food and Culture A Reader**, Routledge, 1997, pp. 338-356 (RD)
 - [Mepham, Ben. Food Ethics. New York: Routledge, 1996. Questia. 7 Oct. 2006 <http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=103070020>.](http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=103070020)
 - David Bell, *Fragments for a New Urban Culinary Geography*; en: **Journal For the Study of Food and Society**, Vol. 6 no. 1, Winter, 2002(RD)
 - Pelto, Gretel y Pelto, Pretti, *Diet and Delocalization: Dietary Changes Since 1750*; en: **Journal of Interdisciplinary History**, vol. 14, No. 2, 1983.(www1.uprh.edu/cruzmigui)
 - M Montanari, **El hambre y la abundancia**, cap. VI, *La revolución*, pp. 150-168.(RD)
 - Roland Barthes, *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, en : C.Counihan y P. Van Esterik, **Food and Culture: A Reader**, Routledge, 1997, pp. 20-27(RD)
 - George Ritzer, **La Mcdonaldización de la sociedad: un análisis de la racionalización de la vida cotidiana**, Ariel, 1996.(RD)
 - Sidney Mintz, *Digesting the Future: Food Studies and the Puzzle of Modernity*; en: **Food Forum Quarterly**, Second Quarter, 2003.(RD)
 - Eric Schossler, *What's in the Meat*; en *Ibíd.*, **Fast-Food Nation: The Dark Side of The All American Meal**, Boston, Houghton Mifflin, 2001, pp.192-214. (HAY QUE PONER EN RD)
 - Claude Fischler, *El comensal del siglo XX*, en: **El(h)omnívoro**, pp. 175-218.(RD)
 - Marion Nestle, *Food Politics: The Food Industry and "Eat More"*: en **M. Nestle, Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health**, University of California Press, 2002. Introducción, pp I-XXX.(RD)
 - Claude Fischler, *Sabor y saber*; en: **Ibíd.**, pp. 371- 376.(RD)
 - Bordo, Susan, *Anorexia Nervosa: Psychopathology as the Crystallization of Culture*; en: C. Counihan y P. Van Esterik, **Food and Culture: A Reader**, pp. 226-250.(RD)
 - Cook, Ian y Crang Philip, *The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges*; en: **Journal of Material Culture**, vol. 1, no. 2, 1996.(RD)
 - Película
 - Supersize Me

X- Estrategias Instruccionales

El profesor empleará, mayoritariamente, la discusión de lecturas asignadas en clase y diversos materiales textuales - manuscritos, memorias culinarias, libros de cocina,

estadística- y visual- para que los estudiantes redacten reflexiones para iniciar conversatorios e intercambios de ideas en clase.
De acuerdo a la secuencia de temas, el profesor complementará las sesiones con conferencias ilustradas y conferencias discursivas.
Igualmente empleará asignaciones in situ, como visitas a lugares de producción y consumo alimentario (restaurantes, fábricas de producción y procesamiento de alimentos, supermercados), así como informes orales y escritos sobre lecturas y o películas relacionadas a los temas bajo estudio.

XI- Recursos de Aprendizaje o Instalaciones Mínimas

1. PC con acceso a Internet.
2. Biblioteca Digital www.questia.com (Sólo para estudiantes del curso)
3. Reserva Digital de la Biblioteca de la UPRH <http://www.uprh.edu>
4. Página Web <http://www1.uprh.edu/cruzmigu>
5. Salón con proyector In Focus
6. Televisor con DVD
7. **Libros para reseñas:**
 - Sidney Mintz, **Tasting Food Tasting Freedom; Excursions into Eating Culture and The Past**, Boston Beacon Press, 1996.
 - C.M. Ortiz Cuadra, **Puerto Rico en la Olla**, Madrid, Doce Calles, 2006.
 - Massimo Montanari, **El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa**, Crítica, 1993.
 - Felipe Fernández Armesto, **Historia de la comida: Alimentos, Cocina y Civilización**, Barcelona Tusquets, 2da ed. 2004.
 - Massimo Montanari, **La comida como cultura**, Asturias, Trea Editores, 2004.
 - Mark Kurlansky, **El bacalao, historia del pez que cambió el mundo**, Barcelona, Península, 1999.
 - Claude Fischler, **El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**, Barcelona, Anagrama, 1997.
 - Barry Higman, **Jamaican Food: History, Biology, Culture, University of the West Indies, 2008**
8. Micrograbadoras, cámaras, videos.

XII- Estrategias de Evaluación

1. Una (1) reseñas críticas sobre un libro relacionados al tema central o tangencial al mismo.
2. Documenta la información suministrada, tus observaciones críticas, tus experiencias culturales y tus pros y cons en una vista que realices a un lugar de producción o a un lugar de consumo de alimentos. Luego escribe un ensayo (2 pp. mínimo) sobre las relaciones de la producción cómo esa producción o ese consumo establecen
 - a. Un lugar de producción (agroindustria preferiblemente –pollos, carne vacuna o cerduna, embutidos, agroindustria biogenética)

- b. Otro a un lugar de consumo (restaurante, festival gastronómico)
3. Dos reacciones críticas- escritas y orales- sobre películas pertinentes.
 4. Asistencia, participación informada
 5. Mantener una dieta vegetariana por res días. Registra y anota los alimentos y las cantidades y horas de ingestión. Documenta por escrito las actitudes y las percepciones hacia el patrón alimentario que te has propuesto y experimentado. Luego escribe un ensayo (2 pp. mínimo doble espacio).
 6. Entrevista a tu madre (o padre) a tu abuela o abuelo y documenta los testimonios sobre sus patrones alimentarios. De esta forma documentaras cinco generaciones de historia alimentaria familiar. Luego escribe un ensayo (2 pp. mínimo) en el que identifiques y en cuáles aspectos sociales y nutricionales y culturales se diferencian de los tuyos.
7. In groups of 2-3, select a cultural group provided from instructor.
- Carefully choose a recipe to demonstrate and provide small samplings to the class. The recipe should be relevant to the culture: such as a celebration food, staple food, or has religious significance etc...
- PowerPoint Presentation:** (12-15 minutes). Present the background information for the selected recipe using PowerPoint. Include the following:
- √ Brief description of selected cultural group
 - √ The rationale for selecting the recipe (staple, celebration food...)
 - √ Historical background of recipe, cultural significance, nutritional value, impact of acculturation on the recipe preparation/ingredients or frequency consumed.
- Recipe Demonstration:** (12-15 minutes) Present the recipe ingredients and provide information about each:
- √ As it relates to the cultural group
 - √ The preparation techniques of the recipe
 - √ Any special equipment needed
 - √ How it is commonly served and eaten and who prepares it
 - √ Where you can purchase the ingredients
 - √ Any other interesting and relevant information that further connects the recipe with the cultural group.
- Provide *recipe* and *sample* of prepared food for each student.
- Allow a few minutes for student questions/discussion (1-2 minutes)
- Group Report:** Submit the following:
- √ Title page (name of recipe, date, group members' names)
 - √ A copy of the recipe (Reference must be included).
 - √ A copy of power point slides (6 slides per page, B/W)
 - √ Brief description of the recipe
 - √ Based on the information provided to the class in the presentation and recipe demonstration, include (2) T/F and/or multiple choice questions and (1) short essay question for potential exam questions.
- Evaluation will be based on: the establishment cultural relevance of recipe and information presented; organization of presentation, demonstration and sampling; use of

8. effective presentation skills; quality of report. See WEBCT for grading rubric.¹

XIII- Sistema de Calificación

1. 100-90= A
2. 89-80=B
3. 79-70=C
4. 69-60=D
5. -60=F

XIV- Bibliografía Adicional

- Albala, Ken. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley, CA: University of California Press, 2002. Questia. 7 Oct. 2006<<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=105957823>>.
- Alfino, Mark, John S. Caputo, and Robin Wynyard, eds. *McDonaldization Revisited: Critical Essays on Consumer Culture*. Westport, CT: Praeger Publishers, 1998. Questia. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=35708220>>.
- Andrews, Jean. "Diffusion of Mesoamerican Food Complex to Southeastern Europe." *The Geographical Review* 83.2 (1993): 194+. Questia. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=5000218549>>.
- Baisin, Gian-Paolo, *Flavors of Modernity: Food and the Novel*, New Jersey, Princeton University Press, 1993.
- Bascom, William, "Yoruba Food", en: **Africa**, vol. XXI, núm. 1, enero de 1951.
- _____, "Yoruba Cooking"; en: **Africa** vol. XXI, núm. 2, abril de 1951.
- Barom, Cynthia, "Dinner and a Movie: Analyzing Food and Film" ; en: **Food, Culture and Society: A Journal of Mutidisciplinary Research**, vol. 9: No. 1,,spring 2006.
- Beardsworth, Alan, and Teresa Keil. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge, 1997. Questia. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=103021220>>.
- Bell, David y Valentine, Gill, *Consuming Geographies: We are Where We Eat*, London, Routledge, 1997.
- Bender, Arnold E., and David A. Bender. *A Dictionary of Food and Nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 1995. Questia. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=87339351>>.
- Bloom, Carol, et al. *Eating Problems: A Feminist Psychoanalytic Treatment Model*. New York: Perseus Books, 1994. Questia. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=99965022>>.
- Bouvier, Luke. "A Taste for Words: Gastronomy and the Writing of Loss in Brillat-Savarin's *Physiologie Du Gout*." *Mosaic* (Winnipeg) 38.3 (2005): 95+. Questia. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=5012184030>>.
- Bower, Anne L., ed. *Reel Food: Essays on Food and Film*. New York: Routledge, 2004. Questia. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=109203006>>.

¹ Este ejercicio es tomado del prontuario del curso Cultural Aspects of Food de la profesora D. Pucciarelli en la University of California at Davis

- Brothwell, Don y Patricia, *Food in Antiquity*, The Johns Hopkins University Press, 1969.
- Carney, Judith, "The Role of African Rice and Slaves in the History of Rice Cultivation in the Americas"; en: **Human Ecology**, vol. 26, no. 4, 1998.
- Contreras, Jesús, *Alimentación y Cultura – Necesidades, Gustos y Costumbres*, Universitat de Barcelona Publications, 1995
- Cook, Guy. **Genetically Modified Language: The Discourse of Arguments for GM Crops and Food**. New York: Routledge, 2004. *Questia*. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=108292984>>.
- Counihan, Carole M. *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth Century Florence*. New York: Routledge, 2004. *Questia*. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=109724943>>.
- Counihan, Carole and Van Esternik, Penny, *Food and Culture a Reader*, Routledge, 1997.
- Counihan, Carole M., and Steven L. Kaplan, eds. *Food and Gender: Identity and Power*. Australia: Harwood Academic, 1998. *Questia*. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=108721292>>.
- Crosby, Alfred W. *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Westport, CT: Greenwood Press, 1973. *Questia*. 13 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=52994745>>.
- Dorenberg, Andrew y Page, Karen, *Dining Out: Secrets Form America's Leading Critics, Chefs and Restaurateurs*, Chichester, John Wiley and Sons, 1998.
- Dreze, Jean, and Amartya Sen, eds. *The Political Economy of Hunger*. Vol. 2. Oxford: Clarendon Press, 1990. *Questia*. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=34639774>>.
- Fischler, Claude, *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Editorial Anagrama, 1995.
- Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo, *Food: A Culinary History*, New York, Columbia University Press, 1999.
- Flores Collazo, Maria Margarita, 25/4 julio – *Commemorar, Festejar, Consumir en Puerto Rico*, Academia Puertorriqueña de la Historia, 2004.
- Freyre, Gilberto, *Azúcar: umma sociologia do doce, con recetas do bolos e doces do Nordeste do Brasil*, Sao Paulo, Companhia das Letras, 1997.
- García Soler, Maria José, *El Arte de Comer en la Antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, 2001.
- Garrido Aranda, Antonio, *Cultura Alimentaria de España y América*, La Val de Onsera, 1995.
- Garrido Aranda, Antonio, *Los Sabores de España y América*, La Val de Onsera, 1999.
- Giddens, Anthony y Hutton, Will eds., *Desde el límite: la vida en el capitalismo global*, Madrid, 2001.
- Goody, Jack, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge UP., 1991.
- Harris, Marvin, *Bueno Para Comer*, Alianza Editorial, 1985 en inglés y 1990 en español.
- Hopkins, Anthony, *An Economic History of West Africa*, Columbia University Press, 1973.
- Johannessen, Sissel, and Christine A. Hastorf, eds. *Corn and Culture in the Prehistoric New World*. Boulder, CO: Westview Press, 1994. *Questia*. 7 Oct. 2006 <<http://www.questia.com/PM.qst?a=o&d=98905766>>.
- Johnston, Bruce F., *The Staple Food Economies of Western Tropical Africa*, Stanford University Press, 1958.
- Kiple y Ornelas, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, 2004.
- Kurlansky, Mark, *El bacalao: biografía del pez que cambió el mundo*, Barcelona, Península, 1999.
- Lovera, José Rafael, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Monte Ávila Editores, 1988.

- Mintz, Sidney, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, Viking Books, 1985.
- Nestle Marion, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, University of California Press, 2003.
- Pelto, Gretel y Pelto, Pritti, *Diet and Delocalization: Dietary Changes Since 1750*; en: **Journal of Interdisciplinary History**, vol. 14, No. 2, 1983
- Sidione Smith y Julia Watson eds., *De/Colonizing the Subject*, University of Minnesota Press, 1992.
- Warde, Alan, *Consumption, Food and Taste, Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London, Sage Publications, 2002.
- .

Sitios en Internet

<http://www.food-culture.org/>

[http:// www.agribusinessaccountability.org](http://www.agribusinessaccountability.org)

<http://www.culinaryhistoriansny.org/events/index.shtml>

<http://www.foodethicscouncil.org/node/151>

<http://faostat.fao.org/default.aspx>

-