

Documents exposats

1. Akoh, C. C., & Lai, O. (2005). *Healthful lipids*. Champaign Ill.: AOCS Press. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991003420159706708
2. Alais, C. (1985). *Ciencia de la leche: Principios de técnica lechera*. Barcelona etc.: Reverté. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991002708019706708
3. *Análisis de cereales y derivados: Trigos, harinas, sémolas, pan y pastas alimenticias: Métodos oficiales para los laboratorios dependientes del Ministerio de Agricultura* (1957). . Madrid: Miniserio de Agricultura.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/1lo0ae8/alma991006577149706708
4. Arias Vallejo, E. (1945). *Terapéutica alimenticia*. Barcelona etc.: Salvat.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991009004909706708
5. Ávila Granados, J. (2002). *El poder curativo del aceite de oliva*. Barcelona: Robinbook.
6. Balick, M. J., & Cox, P. A. (1996). *Plants, people, and culture: The science of ethnobotany*. New York: Scientific American Library.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991010280829706708
7. Bello Gutiérrez, J. (1992). *La bromatología ante el reto de un tercer milenio: Lección inaugural del curso 1992-93*. Universidad de Navarra.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991005943459706708
8. Bello Gutiérrez, J. (2000). *Ciencia bromatológica: Principios generales de los alimentos*. Madrid: Díaz de Santos.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991002796789706708
9. Bello Gutiérrez, J. (2005). *Calidad de vida, alimentos y salud humana: Fundamentos científicos*. Madrid: Díaz de Santos.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991011037109706708
10. Bender, D. A., & Bender, A. E. (1997). *Nutrition: A reference handbook*. Oxford etc.: Oxford University Press.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991010157209706708

11. Carper, J. (2000). *Los alimentos: Medicina milagrosa: Qué comer y qué no comer para prevenir y curar más de 100 enfermedades y problemas*. Barcelona: Amat. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991003077789706708
12. Casares López, R. (1942). *Química de los alimentos*. Madrid: Saeta.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991009354119706708
13. Casares López, R. (1968). *Tratado de bromatología* (4a ed.). Madrid: Casares. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991007933809706708
14. *Cereales y derivados: Métodos oficiales de análisis* (1983). Montcada i Reixac: Montplet & Esteban.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991002488539706708
15. Chast, F. (2002). *Histoire contemporaine des médicaments*. Paris: La Découverte. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991012148429706708
16. Christakis, G., Fordyce, M. K., & Kurtz, C. S. (1982). *Aspectos biológicos y médicos del aceite de oliva*.
S.n: Consejo Oleícola Internacional. Disponible a : https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991007816329706708
17. Clavera Armenteros, J. M. (1947). *Los problemas de la alimentación: Introducción a la bromatología, análisis bromatológicos* (2a ed.). Granada: Prieto.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991001378109706708
18. Cura, M. I. d., & Huertas García-Alejo, R. (2007). *Alimentación y enfermedad en tiempos de hambre: España, 1937-1947*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991000879849706708
19. Davidson, A., Jaine, T., Saberi, H., & Vannithone, S. (2006). *The Oxford companion to food* (2a ed.). Oxford: Oxford University Press.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991012138289706708
20. *Diccionario español de especialidades farmacéuticas* (1946). San Sebastián: Dedef. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991011657829706708
21. Edgson, V., & Marber, I. (2001). *El poder curativo de los alimentos*. Barcelona: Círculo de Lectores.

22. *El libro del chocolate* (1979). Mateu M. (Ed.). Esplugues de Llobregat: Nestlé. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991000796599706708
23. *Encyclopedia of food sciences and nutrition* (2003). Caballero B., Trugo L. C. & Finglas P. M. (Eds.), (2a ed.). Amsterdam etc.: Academic Press.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991013418865706708
24. Esteve de Sagrera, J. (2005). *Historia de la farmacia: Los medicamentos, la riqueza y el bienestar*. Barcelona: Masson.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991009376259706708
25. Esteve de Sagrera, J., & González Bueno, A. (2009). *Cordialero de libros y medicamentos: Homenaje al Dr. José María Suñé Arbussà*. Madrid: Sociedad de Docentes Universitarios de Historia de la Farmacia de España.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991005196149706708
26. Esteve y Fernández Caballero, E. (1932). *Farmacia práctica*. Granada: S.N.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991009810769706708
27. Figuerola i Pujol, Iris Abril. (2004). *El ayer y el mañana del medicamento: Hacia una medicina individualizada* Instituto Roche.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991009145429706708
28. Figuerola i Pujol, I. A., Salgado i Gispert, I., & Borrell Crehuet, À. (1998). *Els cartells del Museu de la Farmàcia Catalana*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991011036289706708
29. Flandrin, J., & Montanari, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991009558999706708
30. Font i Quer, P. (1962). *Medicamenta: Guía teórico-práctica para farmacéuticos y médicos* (6a ed.). Barcelona: Labor.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991001392869706708

32. Franco, M. d. (2003). *Cómo curarse con el yogur*. Barcelona: De Vecchi.
33. González Bueno, A. (2004). *Manual de legislación farmacéutica*. Madrid: Síntesis. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991009293219706708
34. Hernández Ramos, F. (2004). *Que tus alimentos sean tu medicina*. Barcelona: RBA Integral.
35. Jaime Lorén, José Ma. de. (2004). *La miel en la farmacia y en la alimentación a lo largo de la historia: Jornadas de la miel en la alimentación: Exposición del 3 al 7 de mayo de 2004, Edificio Seminario, Moncada (Valencia)*. Valencia: Universidad Cardenal Herrera-CEU. Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991010395529706708
36. Kent Jones, D. W., & Amos, A. J. (1956). *Química moderna de los cereales*. Madrid: Aguilar.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991006566699706708
37. Khalsa, D. S. (2004). *La alimentación como medicina: Más salud y vitalidad gracias a los alimentos que curan*. Barcelona: Urano.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991008386009706708
38. Knight, I. (1999). *Chocolate and cocoa: Health and nutrition*. London: International Cocoa Organization.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991002254889706708
39. Kuklinski, C. (2003). *Nutrición y bromatología*. Barcelona: Omega.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991007131859706708
40. Leclerc, H. (1927). *Les légumes de France: Leur histoire, leurs usages alimentaires leurs vertus thérapeutiques*. Paris: Masson.
- Disponible a https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991011927129706708
41. Logre, B., & Messence, G. (2006). *Chocolat menier: Évitez les contrefaçons! (2e éd. ed.)*. Boulogne-Billancourt: Du May.

43. Moreno Martín, F., & Torre Boronat, Carmen de la. (1983). *Lecciones de bromatología* (Rev y ampliada ed.). Barcelona: Universidad de Barcelona. Facultad de Farmacia.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991000183829706708
44. Muspratt, J. S., & Stohmann, F. ([19--?]). *Gran enciclopedia de química industrial: Teórica, práctica y analítica*. Barcelona: Francisco Seix.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991004967129706708
45. Pieroni, A., & Price, L. L. (2006). *Eating and healing: Traditional food as medicine*. New York etc.: Food Products Press.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991012385199706708
46. *Praktika toy diethnoy gia ten biologike axia toy elaioladoy = actas del III congreso internacional sobre el valor biológico del aceite de oliva: Orthodoxe akademiá krétes, kolymbári, khaniá (ellàs), 8-12 septembríoy 1980(1985)*. Chania: Subtropical Plants and Olive Trees Institute of Chania.
47. Puerto Sarmiento, F. J. (2004). *El medicament a l'aparador: La publicitat farmacèutica a Espanya: Una aproximació historicoliterària*. Barcelona: Fundació Uriach 1838.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991011118409706708
48. Pyke, M. (1970). *El hombre y su alimentación: Introducción a la bromatología*. Madrid: Guadarrama.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991004324149706708
49. Real Academia Nacional de Medicina. (1954). *Farmacopea oficial española* (9a ed.). Madrid: Real Academia Nacional de Medicina.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991001319329706708
50. Rodríguez Nozal, R., & González Bueno, A. (2005). *Entre el arte y la técnica: Los orígenes de la fabricación industrial del medicamento*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991012528536806708
51. Schröder, E. (1996). *Médicaments et aliments, approche ethnopharmacologique: Actes du 2e colloque européen d'ethnopharmacologie et de la 11e conférence internationale d'ethnomédecine, Heidelberg (Allemagne) du 24 au 27 mars 1993*. Paris: ORSTOM Editions. Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991004306499706708

52. Seeram, N. P., Schulman, R. N., & Heber, D. (2006). *Pomegranates: Ancient roots to modern medicine*. Boca Raton Fla.: Taylor & Francis.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991011830349706708
53. Tannahill, R. (1988). *Food in history* (Rev ed.). New York: Crown Trade Papermarks.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991009590319706708
54. *Terapéutica alimenticia: Niños y adultos* (1932). Madrid: Departamento Científico. Laboratorios Max F. Berlowitz.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991008362259706708
55. Vander, A. (1934). *Regímenes agradables para enfermos: Indicaciones para cada enfermedad*. Barcelona: Sintés.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991004568579706708
56. Vidal, L. (1939). *Dictionnaire de spécialités pharmaceutiques*. Paris: Office de Vulgarisation Pharmaceutique.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991006900919706708
57. Vidal, L. (1953). *Dictionnaire de spécialités pharmaceutiques*. Paris: Office de Vulgarisation Pharmaceutique.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/acbrpu/alma991009829719706708
58. *World olive encyclopaedia* (1996). Barcelona: Plaza & Janés.
- Disponible a: https://cercabib.ub.edu/permalink/34CSUC_UB/13d0big/alma991009823789706708
59. Zittlau, J. (2003). *El gran libro del kéfir: Historia, elementos vitales, componentes curativos, elaboración y uso, prevención y curación de enfermedades, belleza y numerosas recetas para aumentar su vitalidad y belleza*. Barcelona: Obelisco.