



Información, cultura y sociedad: revista del Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas

ISSN: 1514-8327

ISSN: 1851-1740

inibi@filo.uba.ar

Universidad de Buenos Aires

Argentina

Cabrera Castiglioni, Magela

Los manuales de cocina y su aporte a la nueva historia de la lectura.

Información, cultura y sociedad: revista del Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas, núm. 39, 2018, Diciembre, pp. 93-102

Universidad de Buenos Aires

Argentina

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=263057241006>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

Los manuales de cocina y su aporte a la nueva historia de la lectura



Magela Cabrera Castiglioni

Universidad de la República (Uruguay), Facultad de Información y Comunicación, Instituto de Información.
Montevideo, Uruguay.
magela.cabrera@fic.edu.uy | <https://orcid.org/0000-0002-6289-5538>

Resumen

Se presentan los primeros hallazgos de una investigación que procura analizar los manuales de cocina uruguaya en tanto fuente de información válida para la historia de la lectura y del libro. En este sentido se propone una discusión sobre las características de dichos manuales y las posibilidades de que los mismos constituyan una fuente de información para las investigaciones en este campo, analizando cuáles pueden ser los aportes desde el estudio de los manuales de cocina de una región o país a la historia de la lectura. A partir de los resultados obtenidos se presentan y justifican categorías de análisis que pueden ser de utilidad para estudios similares, donde las unidades de análisis sean las fuentes documentales, contribuyendo de esta manera a la construcción de una nueva historia de la lectura interdisciplinaria, que incluya la perspectiva de la Ciencia de la Información y la Bibliotecología.

Palabras clave

*Historia de la lectura
Manuales de cocina
Lectura*

Abstract

Cookbooks and their contribution to the new history of reading. The first findings of an investigation that seeks to analyze Uruguayan cookbooks as a valid information source for the history of reading and books are presented. A discussion about the characteristics of these books and the possibilities that they constitute an information source for research in this field is proposed, analyzing what can be the contributions from the study of the cookbooks of a region or country to the history of reading. Based on the obtained results, a series of analysis categories that can be useful for similar studies are presented and justified, where the analysis units are documentary sources, contributing in this way to the construction of a new history of interdisciplinary reading, which includes the perspective of Information Science and Librarianship.

Keywords

*History of reading
Cookbooks
Reading*



Artículo recibido: 20-03-2018. Aceptado: 28-06-2018

Introducción

En el presente trabajo se propone poner en cuestión a los manuales de cocina en tanto fuente de información válida para la construcción de la teoría de la lectura. Procurando la sistematización de aspectos de relevancia para el tema y contribuyendo a la construcción de una nueva historia de la lectura desde la perspectiva de la Ciencia de la Información.

En Uruguay se viene desarrollando la investigación: *Revalorización de la cultura culinaria como estrategia para la mejora del estado de salud de la población uruguaya* en el marco del Núcleo Alimentación y Bienestar del Espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República. Dicho Núcleo está integrado por Facultad de Química, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Psicología, Facultad de Ciencias Sociales, Facultad de Información y Comunicación, Escuela Universitaria Centro de Diseño, Facultad de Derecho, UTU, INDA y Ministerio de Salud Pública. La investigación tiene por objetivo general: generar información que contribuya al diseño de líneas de acción para revalorizar la cultura culinaria en el país, como estrategia para mejorar el estado de salud de la población. Entre sus objetivos específicos se encuentra el análisis de recursos de información sobre cocina nacional (manuales de cocina impresos) e identificación de las recomendaciones y prácticas allí establecidas. Es en el marco del cumplimiento de dicho objetivo que se plantea la pregunta sobre el uso de manuales de cocina en tanto fuente de información como componente válido para la construcción de la historia del libro y la lectura.

Para un primer acercamiento al concepto de fuente de información, se puede tomar como base la definición de fuente de la Real Academia Española donde señala que una fuente es aquel “material que sirve de información a un investigador o de inspiración a un autor” (Real Academia Española, 2014) o el Diccionario de la Lengua de María Moliner (2007) donde indica que es un “sitio de donde se obtiene una noticia, conocimiento o información”. A partir de estas aproximaciones se puede hablar de fuente de información para hacer referencia a todos aquellos recursos que contienen información general o especializada, independientemente del soporte y que sirven para satisfacer las demandas y necesidades informativas de las personas (Ceretta, Canzani, Cabrera, 2017). Desde esta base conceptual se considera a los manuales de cocina una fuente de información que podrá contener elementos que permitan aportar a la construcción de una historia de la lectura.

Si bien es innegable el rol de la imprenta en la historia de la lectura, también existen otros factores a analizar, como ser elementos de contexto social, económico, prácticas sociales, entre otros, que han influido en el desarrollo y los usos y costumbres vinculados a la relación lectura - comunidad. Por su parte el libro, en tanto objeto, más allá de ser el vehículo para la lectura por excelencia, representa un ícono de su tiempo, constituye una marca epocal en sí misma. La consideración de los libros en tanto objetos de estudios, ha permitido un desarrollo sobre diversos aspectos de la historia y la cultura, ya sea sobre las prácticas de lectura, los usos del libro y sus formas de difusión, los posibles modelos de producción de significación y de sentido según cada cultura (Valinoti, 2013). Construir una historia del libro implica articular analítica y narrativamente parte de la cultura, lo que ha llevado principalmente a partir de la década de 1970, a una consideración sobre los libros en tanto objetos de estudios historiográficos (Acha, 2000). Esta investigación da cuenta de esta posibilidad de los libros como fuentes de la historia y de su uso para la reconstrucción e interpretación de prácticas sociales relacionadas a la lectura.

Marco teórico

Existe una gran dificultad a la hora de la delimitación del campo de la historia de la lectura, a veces llamada bajo otras denominaciones: historia de la lectura y escritura, historia del libro, historia de la edición. A esto se suma la complejidad de los lectores como sujetos que merecen un estudio particular, con sus propias dimensiones y características que aún restan por estudiar (Parada, 2013).

A su vez, en los últimos treinta años la historiografía ha modificado sus estrategias para la investigación sobre la historia del libro, debido a que la lectura ha pasado a ser un medio fundamental para conocer aspectos relacionados con la conciencia de individuos y grupos sociales, inscribiendo a la lectura en una revalorización de la historia cultural. De esta manera ha sido posible investigar la conformación de mentalidades, de formas colectivas e individuales de pensar, incluso de las formas de difusión de las ideas, así como variaciones de clase y género (Acha, 2000).

Robert Darnton, uno de los referentes en la historia del libro, propone un análisis del circuito de comunicaciones que se genera en torno al libro. El autor plantea que en dicho circuito son transmitidos mensajes que se transforman, en la medida que pasan del pensamiento a la escritura y de allí nuevamente al pensamiento, siendo la historia del libro la disciplina que se ocupa de cada etapa de este proceso, con las variaciones en el espacio y el tiempo y sus relaciones con aspectos económicos, sociales, políticos y culturales. Entre los componentes del circuito propuestos por el autor se encuentran: autores, editores, encuadernadores, impresores, proveedores, viajeros, lectores, bibliotecas, publicidad, vendedores, influencias intelectuales, coyuntura económica y social, sanciones políticas y legales (Darnton, 2008). El autor plantea la atribución de significado a los textos como una actividad social, reconociendo factores culturales y sociales.

Otro de los referentes en el tema es Roger Chartier (2007) quien señala tres elementos teóricos a tener en cuenta en la historia de la lectura que determinan parte de su complejidad en cuanto objeto de estudio:

- a) es necesario comprender la pluralidad de significados que engloba la cultura escrita
- b) las significaciones de los discursos textuales varían según el tiempo y las comunidades lectoras
- c) existen normas de control y dominio sobre los textos por parte de las autoridades o de los sectores más poderosos de la sociedad

Cuando se indica que las significaciones varían según las comunidades y el tiempo se debe a que el significado que se le atribuya a los textos dependerá de la capacidad, convenciones y prácticas de cada comunidad, siendo las modalidades de publicación, diseminación y apropiación de los mismos, algunos de los elementos que aportarán a la construcción de una historia de la lectura con una mirada social e integradora de diferentes elementos como ser el lector, la interpretación, los usos y normas, entre otros (Chartier, 2007). La nueva historia cultural propone la integración de diversos enfoques y elementos para comprender cómo las apropiaciones de los lectores dependen de los efectos de sentido que buscan las obras, pero también de los usos y significados impuestos por las formas de publicación y circulación, y la relación de cada comunidad con la cultura escrita (Chartier, 2007). “Al centrar la atención en los lenguajes, las representaciones y las prácticas, la new cultural history propone una manera inédita de comprender las relaciones entre las formas simbólicas y el mundo social” (Chartier, 2005: 13).

En este trabajo se propone un abordaje de la historia del libro y la lectura desde la Ciencia de la Información y la Bibliotecología. Existen diversas disciplinas que pueden construir esta historia, y el aporte de cada una es necesario, desde el campo de la Bibliotecología y la Ciencia de la Información se pueden encontrar diversas contribuciones que permiten pensar que aún quedan aspectos a descubrir y preguntas por responder desde este campo. Entre estas interrogantes se encuentran las vinculadas a la comprensión de los textos y discursos en los diferentes contextos y períodos de la historia, siendo un componente fundamental del rol social de las disciplinas (Parada, 2012). Este abordaje permite integrar conocimientos de la Ciencia de la Información y la Bibliotecología a un ámbito complejo: la historia del libro, que requiere un estudio interdisciplinario y el aporte de diversos campos de conocimiento.

En cuanto a la especificidad de este trabajo, centrada en los manuales de cocina, existen diversos estudios que utilizan dichos manuales como fuentes primarias para la investigación de aspectos relacionados a la cultura culinaria. Algunas investigaciones se centran en el contenido de los manuales de cocina asociados a cuestiones vinculadas a la salud y forma de preparación de los alimentos como lo es la investigación *Cookbooks in US history: How do they reflect food safety from 1896 to 2014?* (Almanza, B. A., et al., 2017) mientras que otras investigaciones tienen un enfoque más asociado a la construcción de identidad culinaria a través de los libros de cocina y su proceso histórico, tal es el caso de *Cooking up a culinary identity for Belgium. Gastralinguistics in two Belgian cookbooks -19th century* (Parys, N. 2013) y *Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: Ons Kookboek, 1920–2000* (Segers, Y. 2005).

En ambas tendencias la utilización de los manuales de cocina es considerada una fuente documental válida para la reconstrucción de la memoria culinaria, a través de diferentes técnicas de análisis. Entre los aspectos que se estudian a través de los manuales se destacan: formas de preparación, cocción y conservación de los alimentos, costumbres de higiene (tanto de los alimentos como de los utensilios), la alteración en las formas de cocinar según la incursión de diversos artefactos y electrodomésticos, la influencia de la cocina en el control de enfermedades, consejos de economía doméstica, clasificaciones por tipos de platos, ingredientes más usados, la influencia de diversas regiones, la estructura social y el rol de la mujer.

Por otra parte, desde el área de la lingüística se pueden encontrar estudios como el realizado por Damiana Alonso (2011) en la Argentina, donde se analizan los géneros utilizados para la transmisión de las prácticas culinarias a través del estudio de diferentes ediciones de *El libro de Doña Petrona*.

En Uruguay no hay antecedentes que estudien los manuales de cocina en su conjunto pero si existen algunas investigaciones pioneras en la historia del libro en el país y en la región. A principios del siglo XX se pueden encontrar obras que dan cuenta de la historia del libro, principalmente en lo relacionado a la aparición de la imprenta, como ser *La instalación de la imprenta en la ciudad de Montevideo* de Juan Cánter; *Historia y bibliografía de la imprenta en Montevideo, 1810-1865* de Dardo Estrada; *La imprenta y la prensa en el Uruguay desde 1807 a 1900* de Fernández Medina y *Contribución a la historia y bibliografía de la imprenta en Montevideo* de José Torre Revello.

Metodología

Las técnicas metodológicas de los estudios en materia de lectura son importadas desde las humanidades y las ciencias sociales, por lo que se pueden encontrar investigaciones que utilizan diversos métodos como ser el histórico, comparativo, interpretativo (método indiciario de Carlo Ginzburg), cuantitativo, cualitativo, entrevistas de la

historia oral y la crítica literaria (Parada, 2010). En esta investigación se utiliza el análisis de contenido como técnica de análisis de los datos, donde algunas categorías pueden ser analizadas en forma cuantitativa, mientras que otras en forma cualitativa.

Es objetivo de este trabajo analizar cuáles son los aportes que pueden hacerse desde el estudio de los manuales de cocina de una región o país a la historia de la lectura. Asimismo se espera detectar y sistematizar elementos de relevancia para el tema y que puedan contribuir a la nueva historia de la lectura desde la Ciencia de la Información.

Para la recolección de datos se diseñó un formulario que se estructura en dos partes. Una primera parte donde se registran los datos de identificación del ítem (autor, título, ciudad, editorial, año, tirada, entre otros) y una segunda parte donde se registra información tanto cualitativa como cuantitativa sobre el contenido de la obra (imágenes, menciones a aspectos relacionados la higiene, información nutricional, cocina regional, clasificaciones por tipo de alimentos y sus diversos usos, consejos sobre economía doméstica, representaciones sociales, uso de la tecnología, entre otros).

La muestra se compuso de un corpus de 117 publicaciones pertenecientes a los acervos de las dos bibliotecas del país que cuentan con depósito legal de las obras publicadas en Uruguay, la Biblioteca Nacional y la Biblioteca del Poder Legislativo. El período relevado fue desde la primera aparición detectada en los catálogos (a finales del siglo XIX) hasta el año 2017.

El análisis se plantea desde la perspectiva de la Ciencia de la Información - Bibliotecología, entendiendo que la historia del libro es una de las disciplinas, junto con la bibliografía, que mayor contribución realizaron a la Bibliotecología moderna. Al mismo tiempo que se justifica en la relación del bibliotecólogo con el lector, por ser quien se encuentra más próximo a este último (Parada 2010).

Discusión

Como parte del análisis se propone el estudio de los diferentes ítems a relevar en el trabajo de campo. A priori algunos de los mismos pueden parecer poco significativos o de escasa relevancia pero en el análisis global cada uno de los elementos aporta información pertinente para la construcción de la historia del libro, generando así una serie de posibles categorías de análisis.

A partir de los elementos formales de identificación de cada obra es posible reconocer una autoría responsable por el contenido; en los manuales de cocina tradicionales uruguayos se pueden encontrar tanto autorías individuales como colectivas o institucionales. También a partir de los títulos se identificaron tendencias, por ejemplo si se autodenominan como recetarios, manuales u otras formas.

Los años de publicación y las ediciones permiten reconstruir la historia de aquellos libros que se han sostenido en el tiempo, llegando a ser clásicos en los hogares uruguayos y que han debido ser reeditados y actualizados. Desde la perspectiva del análisis histórico se entiende que los textos dejan de ser estáticos una vez que se reeditan a lo largo del tiempo en diferentes versiones y formatos, siendo cada edición una apuesta por un nuevo público, donde se encuentran las expectativas tanto de autores como editores (Lyons, 2012).

Las empresas editoriales también constituyen un componente de análisis, al respecto McKenzie (2005) es quien aporta a la historia de la lectura la figura de los editores en su rol de constructores y gestores de lectores. En el caso uruguayo se puede observar

al menos tres tipos de comportamientos en este sentido: las editoriales comerciales tradicionales que en general se concentran en libros de autoría más individual; las instituciones (oficiales, comerciales o centros de enseñanza del área gastronómica) que cuentan con una línea editorial propia; y los medios de prensa escrita que apuestan a la publicación de suplementos de sus diarios, los que en general suelen tener un formato de publicación seriada o colección.

En esta parte del relevamiento los datos referentes a imágenes se limitan a su existencia y tipo, debido a que su análisis en profundidad derivaría en otra investigación más específica y con la incorporación de expertos en el área de la semiología y comunicación visual.

La segunda parte del formulario referida a la información sobre el contenido de la obra incorpora diversos elementos de análisis; en primer lugar, se intenta agrupar las formas de tratamiento que se realizan sobre los tipos de alimentos y es muy frecuente que la estructura de las obras relevadas se encuentre en función de esta categoría, por ejemplo: salados - dulces, entrada - plato principal - postre, alimentos de estación, carnes - verduras - frutas, panes - sopas, entre otros. Estas agrupaciones permiten identificar una forma de concepción de la cocina y de las tradiciones alimentarias. Relacionado a este elemento se analiza la existencia de información nutricional sobre los alimentos y las preparaciones; esta información permite conocer la existencia de una conciencia o al menos una preocupación por los valores nutricionales de cada alimento que se consume.

La indicación del tipo de higiene que deben llevar los alimentos también constituye un elemento de relevancia; la toma de conciencia sobre la necesidad de una correcta higiene suele estar asociada a la aparición de diversas enfermedades a lo largo de la historia. Menciones al correcto lavado de las frutas y verduras o al tipo de cocción que deben llevar ciertos alimentos se relacionan directamente con brotes en el Uruguay enfermedades como la salmonela y el cólera (Conti Díaz, 2001). En este sentido las técnicas de cocción también guardan relación con aspectos relacionados a la salud, además de constituir un elemento típico asociado a las tradiciones locales y regionales.

Otro aspecto de relevancia para este estudio son las menciones que se pueden agrupar bajo el concepto paraguas de *economía doméstica*, en este ítem se agrupan contenidos relacionados con consejos que van desde la economía del hogar, los tiempos de preparación de las recetas, el rendimiento de las porciones, la planificación de menús, entre otros, considerando en estos últimos casos el factor tiempo como un elemento clave en la sociedad posmoderna.

En algunos casos se detectaron recomendaciones sobre el uso de los alimentos, ya sea para preparaciones relacionadas con consejos de belleza, así como para la cura y prevención de enfermedades (el ejemplo más común son las tizanas). Estos elementos hablan de los usos y costumbres de una época, así como de la relevancia de los alimentos en la vida cotidiana.

Un análisis en particular merecen los elementos vinculados con la aparición de la tecnología en la cocina; los diferentes electrodomésticos desarrollados por el hombre han transformado la forma de cocinar, alternando las formas de uso de los alimentos. Esto se puede apreciar desde la aparición de artículos que permiten la conservación, como ser la heladera y el freezer, hasta aquellos que han transformado la forma de cocción como el horno eléctrico y el microondas.

Existen además una serie de elementos que a los efectos del análisis se han incluido bajo la denominación de *representaciones sociales*, los que permiten tener un primer

IDENTIFICACIÓN DE ÍTEM				
TIPO DE PUBLICACIÓN	Manual	Recetario comercial	Suplemento de prensa	Otros
AUTOR				
TÍTULO				
PIE DE IMPRENTA	Ciudad	Editor	Año	Pág.
RESPONSABILIDAD EDITORIAL	Editorial comercial	Centros de enseñanza	Fines comerciales/publicitarios	Otros
IMÁGENES	Color	ByN		
TIRADA				

Tabla 1. Formulario de recolección de datos. Identificación del ítem

aceramiento a las tradiciones relacionadas con la preparación de la mesa, el tipo de vajilla, la relación de la cocina con la religión, entre otros. En estos casos las imágenes pueden aportar mucha información, aunque este no se trate de un estudio semiológico como tal.

Sin tratarse tampoco de un estudio de género, en muchos casos puede reconstruirse el rol asignado a la mujer en la vida doméstica y su relación con la cocina. Existen en la literatura diversos estudios enfocados en las mujeres y la lectura, los cuales pueden aportar diversos enfoques complementarios, autores como Lyons (2012) investigan las formas de incorporación de las mujeres a la lectura, considerándolas un nuevo público por muchos años desconocido en sus comportamientos. En sus estudios Lyons incluye a los libros de cocina como una tipología documental a analizar, considera que los mismos constituyen “modelos de conducta para la clase media, y su propósito era ayudar a la dueña de la casa a dar mejores instrucciones a la servidumbre” (Lyons, 2012: 307). También resulta relevante el abordaje que realizan del tema las autoras argentinas Graciela Batticuore, quien analiza las relaciones entre las mujeres y la lectura de novelas a través de la historia (Batticuore, 2017) o María Vicens, quien cuenta con varios estudios en el área de la producción de bienes culturales y la participación de escritoras y lectoras en las publicaciones impresas dirigidas al público femenino (Vicens, 2017). En la muestra relevada se puede observar una fuerte presencia de autoras mujeres en los manuales de cocina, así como la identificación de obras que desde sus objetivos indican estar enfocados en el público femenino.

Al tratarse Uruguay de un país conformado desde sus orígenes con una población de migrantes, es común que esto se refleje en las formas de alimentarse, por esta razón decidió incluirse en el relevamiento de información aquellas referencias que hicieran mención a la cocina regional o de un país determinado. Se encontraron diversos ejemplos relacionados con la cocina de otros países como ser España, Italia, Israel, Armenia, entre otros.

Todos los elementos anteriores se encuentran determinados por un componente histórico y social fundamental en la historia social del libro, siendo posible desde la Ciencia de la Información y la Bibliotecología analizar y sistematizar esta información. Si bien este caso se centra en los manuales de cocina, pueden replicarse estudios similares basados en otras tipologías documentales, las que determinarán nuevas variables y categorías de estudio.

Conclusiones

En esta primera etapa de la investigación se pueden esbozar algunas conclusiones primarias; en primer lugar la validación de los manuales de cocina en tanto fuente documental válida, en el entendido de que constituyen un recurso que contiene información que permite generar nuevos insumos para la historia del libro y de la lectura. Entre estos insumos se encuentran aquellos relacionados con datos de tipo bibliográficos, tendencias editoriales, formas de publicación, uso de imágenes, consideraciones nutricionales, construcciones sociales en torno a cuestiones de género y vida cotidiana, incorporación de la tecnología en la vida doméstica, entre otros.

Desde la Ciencia de la Información resulta relevante la iniciación y avance en estudios de similares características debido a que la historia social del libro y la lectura necesitan de una mirada interdisciplinaria, donde cada área de especialidad pueda aportar desde su campo disciplinario, tal como lo plantea McKenzie (2005) la historia del libro llega a relacionarse con todas las disciplinas que lleven aparejada la presencia de textos. La Ciencia de la Información no debe quedar por fuera de este proceso debido a que cuenta en su radio de actuación con varios elementos significativos relevantes para ello, a la vez que los aportes desde la historia del libro y la lectura le permitirán nutrir con nuevos elementos su campo de estudio.

Los libros, considerados como objeto de estudio es sí mismos, han dado lugar a una serie de descubrimientos sobre la historia y la cultura, siendo los manuales de cocina un ejemplo de esto; a partir de su análisis pueden indagarse aspectos relacionados con prácticas de lectura, su forma de difusión, las costumbres y modos de producción de sentido según cada cultura.

A través del tiempo se pueden detectar cambios en estos modos de producción de sentido y costumbres de una comunidad; un análisis que abarque un período de tiempo significativo podrá detectar variaciones en los comportamientos de los lectores y las formas de producción de libros en esta área.

En este primer estudio a nivel nacional quedan pendientes para nuevas investigaciones varias cuestiones, entre ellas los estudios relacionados al uso de imágenes en los manuales de cocina, estudio que debería incorporar elementos de comunicación visual y semiología. Otro aspecto que merece un estudio particular es la incorporación de la perspectiva de género en las investigaciones sobre los manuales de cocina, tal y como existen en la historia de la lectura.

Finalmente cabe destacar la importancia de estudios de esta índole que permitan la reconstrucción de la historia cultural de una comunidad, país o región, permitiendo un mayor conocimiento sobre los orígenes y costumbres, ayudando a una mejor comprensión del presente y evitando la pérdida de memoria colectiva.

Referencias bibliográficas

- » Acha, José Omar. 2000. La renovación de la historia del libro: La propuesta de Roger Chartier. En *Información, Cultura y Sociedad*. Vol. 3, no. 61. <<http://revistascientificas.filoz.uba.ar/index.php/ICS/article/view/1024/1004>> [Consulta: 26 junio 2018].
- » Almanza, Barbara A.; Karen S. Byrd; Carl Behnke; Jing Ma, y Li Ge. 2017. Cookbooks in US history: How do they reflect food safety from 1896 to 2014? En *Appetite*. Vol. 1, no. 116, 599-609. doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.053>
- » Alonso, Damiana. 2011. El libro de cocina: Un estudio teórico-descriptivo de El libro de Doña Petrona. En *Información, Cultura y Sociedad*. No. 24, 109-122. <<http://revistascientificas.filoz.uba.ar/index.php/ICS/article/view/738/715>> [Consulta: 26 junio 2018].
- » Batticuore, Graciela. 2017. La mala lectura: mujeres y novelas en la cultura de entresiglos. *Orbis Tertius*. Vol. 22, no. 25, e030. doi: <https://doi.org/10.24215/18517811e030>
- » Ceretta, Gladys, Javier Canzani y Magela Cabrera. 2017. Unidad Curricular: Referencia y Servicios al Usuario. Tema 3 – Fuentes de información. [Presentación de diapositivas] Montevideo: Universidad de la República. <https://eva.udelar.edu.uy/pluginfile.php/868518/mod_resource/content/1/Tema%203%20ppt%202017.pdf> [Consulta: 5 abril 2018].
- » Chartier, Roger. 2005. La nueva historia cultural. En: R. Chartier. *El presente del pasado. Escritura de la historia, historia de lo escrito*. México: Universidad Iberoamericana.
- » Chartier, Roger. 2007. *La historia o la lectura del tiempo*. Barcelona: Gedisa.
- » Conti Díaz, Ismael A. 2001. Enfermedades emergentes y reemergentes en Uruguay. En *Revista Médica del Uruguay*. Vol. 17, 180-199. <<http://www.rmu.org.uy/revista/2001v3/art6.pdf>> [Consulta: 26 junio 2018].
- » Darnton, Robert. 2008. ¿Qué es la historia del libro? En *Prismas, Revista de historia intelectual*. Vol. 12, 135-155.
- » Lyons, Martyns. 2012. Historia de la lectura y de la escritura en el mundo occidental. Buenos Aires, Editoras del Calderón.
- » McKenzie, D. F. 2005. *Bibliografía y sociología de los textos*. Madrid: Akal.
- » Moliner, María. 2007. *Diccionario de uso del español María Moliner*. 3ra. ed. Madrid: Gredos.
- » Parada, Alejandro E. 2010. Una relectura del encuentro entre la Historia del Libro y la Historia de la Lectura: Reflexiones desde la Bibliotecología / Ciencia de la Información. En *Información, Cultura y Sociedad*. Vol. 23, 91. <<http://revistascientificas.filoz.uba.ar/index.php/ICS/article/view/747/724>> [Consulta: 26 junio 2018].
- » Parada, Alejandro E. 2012. Bibliotecología e Historia del Libro y de las Bibliotecas. En *Información, Cultura y Sociedad*, Vol. 26, 7. <<http://revistascientificas.filoz.uba.ar/index.php/ICS/article/view/712/690>> [Consulta: 26 junio 2018].
- » Parada, Alejandro E., dir. 2013. *Cruces y perspectivas de la cultura escrita en la Argentina : historia de la edición, el libro y la lectura*. Buenos Aires: Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.

- » Parys, Nathalie. 2013. Cooking up a culinary identity for Belgium. *Gastrolinguistics* in two Belgian cookbooks (19th century). En *Appetite*. Vol. 71, 218-231. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2013.08.006>
- » Real Academia Española. 2014. *Diccionario de la lengua española*. 23ra. ed. Madrid: Espasa.
- » Segers, Yves. 2005. Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: *Ons Kookboek, 1920–2000*. En *Appetite*. Vol. 45, no. 1, 4-14. doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2005.03.007>
- » Valinoti, Beatriz C. 2013. Hacia una historia de la edición, el libro y la lectura. Revisitando conceptos y categorías. En. Parada, A. E., ed. *Cruces y perspectivas de la cultura escrita en la Argentina: historia de la edición, el libro y la lectura*. Buenos Aires: INIBI, Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- » Vicens, María. 2017. Ensayos profesionales: literatura, mujer y trabajo en la prensa porteña finisecular. En *Anclajes*. Vol. 21, no. 2, 77-94. <<https://cerac.unlpam.edu.ar/index.php/anclajes/article/view/1135/1648>> [Consulta: 26 junio 2018].