

BOLETÍN DE NOVEDADES

BIBLIOTECA CENTRAL DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Núm. 22 • Septiembre 2025



Título:

Boletín de novedades.

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

Unidad proponente:

Secretaría General Técnica. División de Archivos y Publicaciones.

Diseño y maquetación:

Biblioteca Central del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

NIPO línea: 003-24-089-6

Tienda online:

www.mapa.gob.es

<https://servicio.mapa.gob.es/tienda/>

e-mail:

centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es/>

Para contribuir a la protección del medio ambiente, se recomienda imprimir esta publicación únicamente si es estrictamente necesario, ya sea en su totalidad o en parte.

 GOBIERNO DE ESPAÑA	MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN	SUBSECRETARÍA
		SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
		DIVISIÓN DE ARCHIVOS Y PUBLICACIONES



Biblioteca

de Agricultura, Pesca y Alimentación

¿Cómo solicitar un libro en préstamo?

Los libros pueden solicitarse en préstamo de forma presencial o enviando un correo electrónico a BcaAgricultura@mapa.es indicando título y signatura del libro.

¿Dónde estamos?

Paseo Infanta Isabel, 1
2ª Planta. S-81 y S-12
Horario: 09:00 a 14:30 horas
Tel. 91 347 50 18

Servicios:

- Búsquedas de información.
- Elaboración de bibliografías.
- Préstamo de libros.
- Préstamo interbibliotecario.
- Orientación en fuentes de información.
- Búsqueda y suministro de artículos de revistas.
- Acceso a bases de datos *online*:
 - Aranzadi Instituciones
 - Agriculture Science Database
- Selección de recursos electrónicos.
- Sala de lectura.

Catálogo OPAC de la Biblioteca:

<https://servicio.mapa.gob.es/opac/>



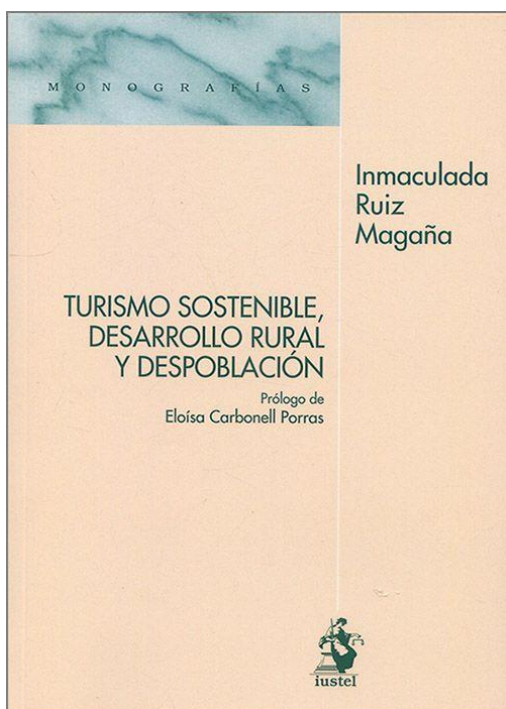
Ruralidades y turismos

Editoras: Olga I. Mancha y Susana Ramírez

Editorial: Catarata, 2025

Signatura SL-201-104

Las transformaciones en los espacios rurales y su papel clave en la transición ecosocial cobran un interés creciente. Aunque no es un fenómeno generalizado, emergen iniciativas locales innovadoras que, apoyadas en saberes tradicionales, reivindican su protagonismo en la gestión del cambio. Sin embargo, la academia tarda en involucrarse activamente en los procesos sociales, limitándose a analizarlos sin asumir su capacidad de agencia. Este libro reivindica el conocimiento de las personas residentes, anfitrionas y visitantes y la necesidad de su empleo, junto con el de la academia, en el diseño de soluciones. No se enfoca en turismos alternativos o nichos de mercado, sino en modelos teóricos basados en experiencias locales, con el objetivo de amplificar su voz ante turistas, gestores y responsables políticos para que piensen y generen propuestas realmente respetuosas con los entornos de los lugares que visitamos. (Texto tomado de la contracubierta)



Turismo sostenible, desarrollo rural y despoblación

Autora: Inmaculada Ruiz Magaña

Editorial: Iustel, 2024

Signatura SL-201-105

Si bien es cierto que la sostenibilidad es un fenómeno relativamente reciente, también lo es que no ha sido hasta poco después de la aprobación, en 2015, de la Agenda 2030, cuando ha comenzado a ser objeto de mayor atención de gobiernos y administraciones. Al menos, así se percibe desde un plano teórico. En este marco, en esta obra pueden distinguirse dos grandes partes. En la primera se profundiza sobre el concepto de sostenibilidad, se estudia su evolución y la correlativa respuesta de los poderes públicos. Su análisis pone de relieve la necesidad de arrojar luz sobre si constituye o no un auténtico principio general del Derecho. Sobre esta base, en la segunda parte, se analiza cómo se ha reflejado este cambio de paradigma en un ámbito de indudable relevancia económica como es el turismo. Recientemente, se ha apostado fuertemente por fomentar un turismo sostenible que contribuya a afrontar la despoblación rural y a reducir las desigualdades entre territorios. Sin embargo, se comprobará que no faltan ocasiones en las que la prioridad sigue siendo la competitividad, evidenciándose así cierto desajuste entre el reconocimiento de la importancia del desarrollo sostenible y su implementación efectiva. (Texto tomado de la contracubierta)



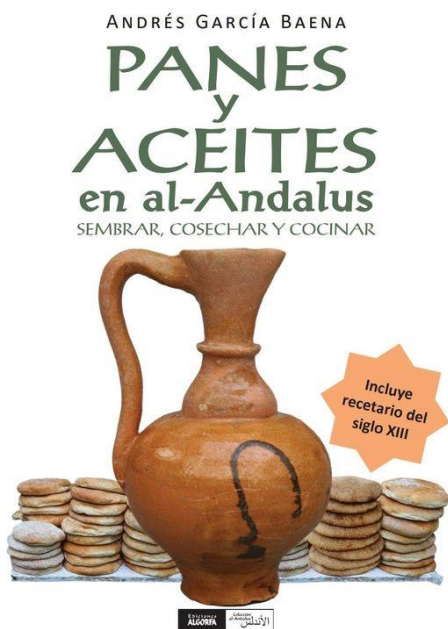
Plantas aromáticas : la ciencia de los aceites esenciales

Autora: Carmen González

Editorial: AMV, 2025

[Signatura SL-102-76](#)

Se habla mucho de los aceites esenciales... pero ¿qué sabes realmente de ellos? Éste no es un libro de aromaterapia con largas listas de aceites esenciales. Aquí encontrarás algo que rara vez se ofrece al hablar de estos compuestos: una comprensión real, rigurosa y estructurada de qué son, de dónde vienen, como se obtienen y por qué es tan importante usarlos con criterio. "Plantas aromáticas: la ciencia de los aceites esenciales" invita a un recorrido que empieza en la botánica - entendiendo las especies y familias vegetales de las que nacen -, atraviesa la química - con sus moléculas como protagonistas -, y llega hasta la legalidad, la calidad, el uso seguro y la diferenciación entre aceites esenciales e hidrolatos. La química de un aceite esencial es su ADN. Conocer sus moléculas es entender su identidad, su poder y sus límites. Sólo desde esa base se podrá aprovechar todo su potencial de forma consciente y segura. Este libro es para quienes quieren ir más allá del uso superficial y adentrarse en la ciencia que da sentido a la naturaleza aromática. Porque para usar aceites esenciales con respecto y eficacia primero hay que saber qué son. (Texto tomado de la contracubierta)



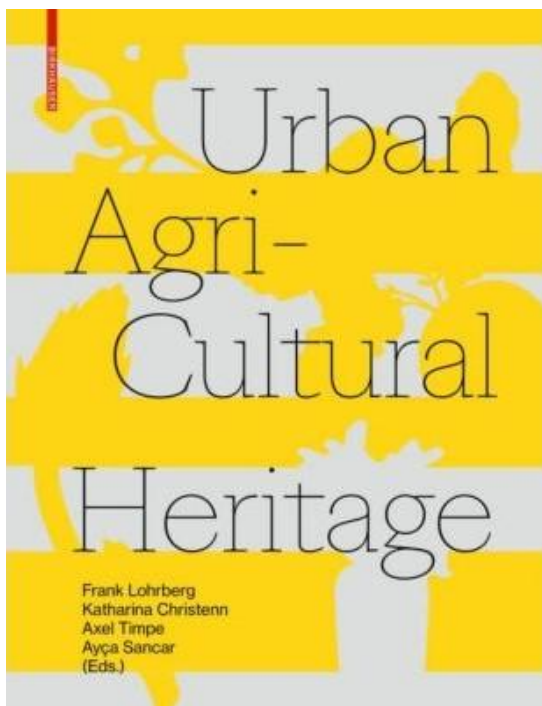
Panes y aceites en al-Andalus

Autor: Andrés García Baena

Editorial: Algorfa, 2024

[Signatura SL-309-65](#)

Basada en un estudio previo sobre la alimentación en al-Andalus, esta obra de divulgación incorpora cientos de citas y datos extraídos de fuentes agronómicas andalusíes. La relevancia del pan y los aceites en la dieta humana es evidente; desde el Neolítico hasta la contemporaneidad, los andalusíes en general, y las clases populares en particular, se alimentaron, en gran parte, de harinas mezcladas con agua o algún tipo de grasa, es decir, panes, pastas, sopas, puches, poleadas, gachas o aletrías, entre otros. El libro aborda la revolución agronómica y alimenticia en al-Andalus, explorando temas como sus diversas escuelas, la transformación de los cereales y los diversos tipos de panes y aceites, ofreciendo un análisis detallado de las prácticas a seguir para alcanzar la salud a través de la alimentación. También mediante los tratados de hisba, conoceremos la importancia de estos productos en los mercados hispanomusulmanes. Aquí encontrarás un recorrido por la historia de la alimentación andalusí, incluyendo cómo sembraban, cosechaban y cocinaban sus alimentos. (Texto tomado de la contracubierta)



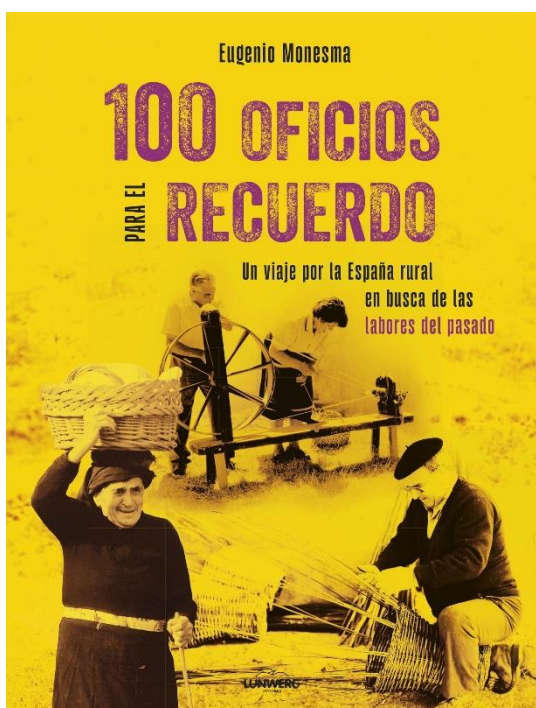
Urban Agri-Cultural Heritage

Editores: F. Lohrberg, K. Christen, A. Timpe, A. Sancar

Editorial: Birkhäuser, 2023

Signatura SL-302-60

Urban agriculture has become an important element of sustainable planning in the context of urbanization amid limited resources. However, a consideration of its cultural-historical dimension has been lacking until now. This book offers the first systematic approach to address urban agriculture as heritage. The editors present case studies of traditional forms of food production in cities from all over the world. By highlighting and reflecting active heritage approaches, both universal and local, they lay the groundwork for a new understanding: urban agriculture has a rich past that offers fascinating paths to sustain our future. (Texto tomado de la contracubierta)



100 oficios para el recuerdo

Autor: Eugenio Monesma

Editorial: Lunwerg, 2024 (3ª edición)

Signatura SL-309-64

Lejos de las prisas y el estrés que dominan nuestra vida cotidiana, este libro nos invita a detenernos para contemplar la España rural de nuestros abuelos a través de cien oficios —en su mayoría ya desaparecidos— que el etnógrafo Eugenio Monesma ha ido documentando a lo largo de sus más de cuarenta años de trayectoria profesional y que ha seleccionado minuciosamente aquí para deleite de los lectores. Conoceremos a Olegaria, que con un pesado canasto a sus espaldas recorría a diario las extensas llanuras de los campos zamoranos para recolectar el barro que luego cocería en su horno de leña; a Casimir, forcaire de Lérida, que destinaba más de seis años a fabricar las horcas, utilizadas entonces para recoger la hierba y hoy convertidas en objetos decorativos; a Felisa, que en su casa de Huesca manejaba con habilidad los aparejos para transformar la lana de las ovejas en prendas de vestir; a Miguel, pelador de burros en Sevilla, y a muchas otras personas que se prestaron a compartir el proceso de los trabajos artesanales que con tanto esfuerzo desempeñaron para dar respuesta a las necesidades de antaño. (Texto tomado de la contracubierta)



Experiencias agroecológicas frente a la crisis del mundo rural

Autores: J. Varela, A. Gordo, P. Parra y A. Val Cubero

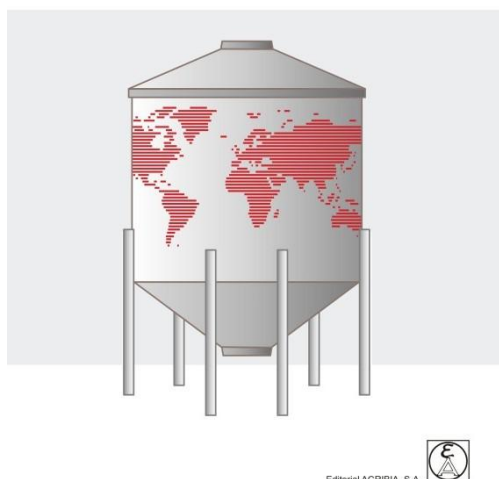
Editorial: Libros en Acción, 2025

Signatura SL-303-56

La agroecología, en su dimensión más política, emerge como una respuesta poderosa frente al capitalismo verde y el abandono del mundo rural. Los relatos de dinamizadores agroecológicos y las reflexiones de destacados analistas que recoge este libro reivindican el control sobre la alimentación, el trabajo y las relaciones, apostando por la soberanía alimentaria y desafiando las lógicas dominantes del mercado. Estas experiencias también muestran que, pese a retos como el acceso a la tierra, la falta de relevo generacional y la habitual indiferencia política de la izquierda parlamentaria, el cambio es posible. (Texto tomado de la contracubierta)

AGRICULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Luis López Bellido



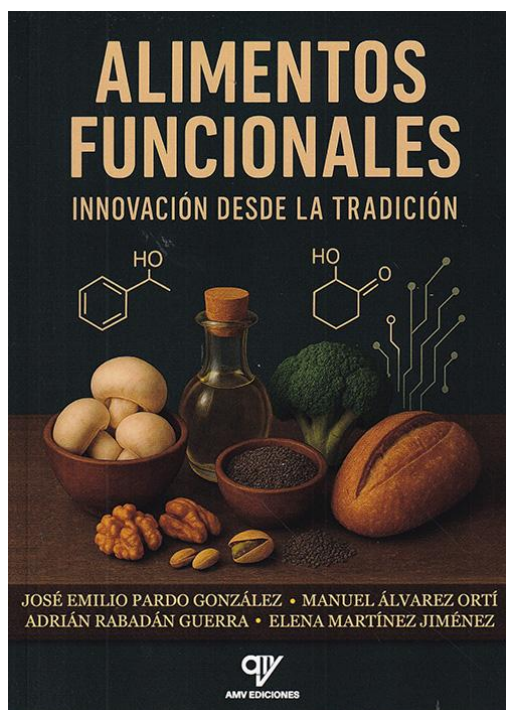
Agricultura y seguridad alimentaria

Autor: Luis López Bellido

Editorial: Acribia, 2025

Signatura SL-903-73

El logro de la seguridad alimentaria es un gran desafío en un mundo con una población en expansión, consumo acelerado y muchas señales de un entorno global deteriorado. Para algunos, el tamaño de la población y el crecimiento son irrelevantes y la solución consiste en una distribución más equitativa de los ingresos, la riqueza y los alimentos disponibles. Para otros, las limitaciones biofísicas en la cantidad de alimentos que se pueden producir, junto con el tamaño y el crecimiento de la población humana, implican que pronto puede no ser suficiente para todos, incluso con una distribución equitativa [...] El presente libro contiene 16 capítulos, donde se analizan los diferentes aspectos que influyen y relacionan la seguridad alimentaria y la producción de alimentos por la agricultura. En la elaboración del texto se ha utilizado abundante bibliografía científica y técnica, referenciada al final de cada capítulo. Cabe destacar, los documentos y bibliografía de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) que ha proporcionado una valiosa información para la redacción del manuscrito. (Texto tomado de la contracubierta)



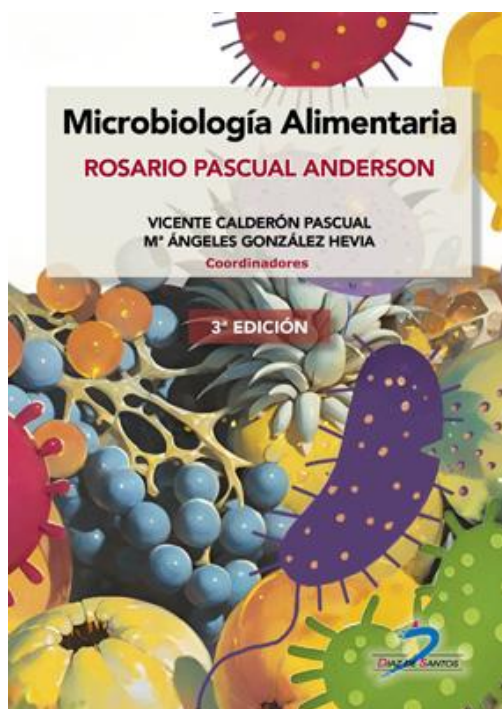
Alimentos funcionales: Innovación desde la tradición

Autores: J. E. Pardo, M. Álvarez, A. Rabadán, E. Martínez

Editorial: AMV, 2025

Signatura SL-604-58

Este libro explora cómo nuestros alimentos más tradicionales —desde embutidos hasta panes y dulces— pueden reformularse a la luz del conocimiento científico actual para convertirse en alimentos funcionales, capaces de mejorar la salud sin renunciar al sabor ni a la identidad cultural. A través de una exhaustiva revisión bibliográfica, una sólida base experimental y el estudio de productos concretos, los autores analizan la sustitución de grasas saturadas y harinas refinadas por ingredientes más saludables, sin perder de vista la percepción del consumidor, así como las posibilidades reales de mercado. Además, este trabajo destaca por incorporar un enfoque sostenible, al estudiar el potencial de subproductos agroalimentarios como materia prima para generar valor añadido.



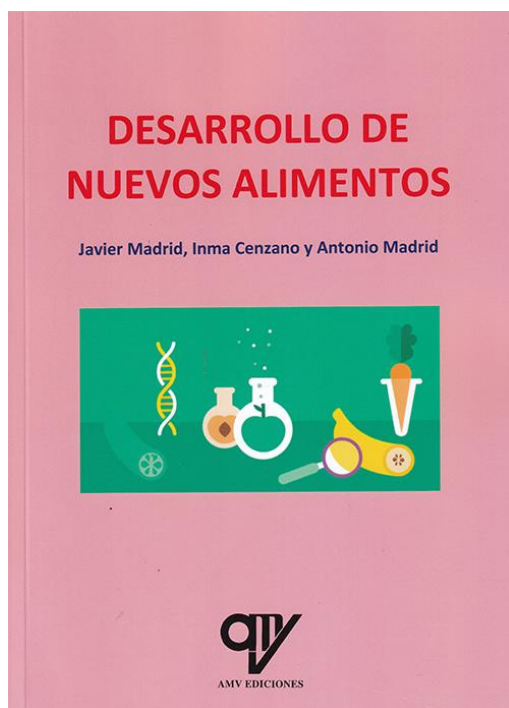
Microbiología alimentaria

Autora: Rosario Pascual Anderson

Editorial: Díaz de Santos, 2024 (3ª edición)

Signatura SL-902-10

La evolución tecnológica de las últimas décadas constituye la base de esta tercera edición de la obra Microbiología alimentaria, de Rosario Pascual Anderson. Los métodos clásicos de cultivo han sido actualizados con la introducción de los nuevos medios fluorogénicos y comogénicos y el estudio de los microorganismos patógenos emergentes. La biología molecular es de aplicación en el análisis de microorganismos en los alimentos. Aunque no es objeto directo de este libro, se han tratado en un capítulo las distintas técnicas disponibles hoy día, que van desde la más utilizada, la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR), al empleo de sondas (oligonucleótidos) como la hibridación o los microarrays. Con frecuencia, los resultados del laboratorio están disponibles cuando el alimento ya ha sido consumido, por lo que, en estos casos, las llamadas técnicas rápidas (métodos físicos, inmunológicos y biosensores) son de gran ayuda en dar una rápida respuesta al peticionario, así como de utilidad en los programas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), por ello son objeto de un capítulo específico. La Norma europea EN ISO/IEC 17025 recoge los requisitos de acreditación que han de cumplir los laboratorios de ensayo y calibración que incluye a los agroalimentarios. (Texto tomado de la contracubierta)



Desarrollo de nuevos alimentos

Autores: Javier Madrid, Inma Cenzano y Antonio Madrid

Editorial: AMV, 2025

Signatura SL-604-59

Los investigadores y nutricionistas tratan de sacar nuevos alimentos que se pueden caracterizar por una o varias de las siguientes propiedades: A.- Obtener un mayor rendimiento. Aumentar el rendimiento en la producción de alimentos como forma de luchar contra el hambre y/o bajar los costes. Por ejemplo, si desarrollamos una variedad de arroz que da, a igualdad de condiciones, mayor rendimiento por hectárea, estaremos aumentando la producción mundial de arroz, alimento básico en muchas naciones. B.- Conseguir alimentos con nuevas propiedades. Tales que nos ayuden a combatir enfermedades. Por ejemplo, en muchas zonas de Asia hay un tipo de ceguera producida por el consumo de arroz normal. Pero actualmente se ha desarrollado una variedad de arroz que elimina ese problema, con lo que estamos haciendo un bien espectacular a miles de personas. Otro ejemplo son los alimentos enriquecidos en los ácidos grasos omega-3, que ayudan a disminuir los riesgos de padecer enfermedades cardiovasculares. En este libro se estudia la investigación y desarrollo de nuevos alimentos. Es muy interesante para tener una idea amplia de los nuevos productos alimentarios con sus características, propiedades, formatos y formas de elaboración. (Texto tomado de la contracubierta)



Alimentos naturales, ecológicos, superalimentos y IV gama

Autores: Máximo Madrid, Manuel Navarro, Antonio Madrid

Editorial: AMV, 2024

Signatura SL-603-120

Los alimentos naturales son todos aquellos que nos ofrece la naturaleza sin una excesiva manipulación, salvo las tareas de siembra, cultivo y recolección, como es el caso de ciertos productos vegetales (frutas, verduras, hortalizas, cereales, etc.). Veamos ahora el caso de los alimentos mínimamente procesados. También se les conoce como alimentos de la IV gama, y se caracterizan por ser sometidos a tratamientos muy suaves tales como su selección por tamaños, inspección para eliminar los alimentos en mal estado, lavado, corte en rodajas, etc. Los llamados alimentos ecológicos son los que se producen de forma totalmente natural, es decir, sin la utilización de pesticidas, herbicidas, fertilizantes, de forma que se consiguen alimentos excelentes. En cuanto a los superalimentos, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) los define como aquellos que, por sus especiales características nutricionales (contenido en antioxidantes, grasas omegas 3 y otras, fibra y vitaminas), si se combinan junto con un cambio de hábitos, confieren mejoras en la salud. Dentro de este grupo se encuentran alimentos tales como el pescado azul (salmón, sardinas), aguacate, el aceite de oliva virgen, yogures, té verde, legumbres, etc. (Texto tomado de la contracubierta)



Hacia la transformación del sistema alimentario en España: situación actual, impactos y escenarios de futuro

Editorial: Alimenta, 2025

[Acceso electrónico](#)

La pregunta de partida que se pretende responder en este informe es precisamente: ¿cómo se debería configurar el sistema alimentario en el futuro próximo para ser sostenible? Para ello se propone realizar un análisis integral del sistema, considerando los aspectos relacionados con la salud, el empleo y la sostenibilidad ambiental, y realizando un ejercicio de proyección a futuro (2030 y 2050) considerando los escenarios climáticos y potenciales modelos agroalimentarios. Ello permite identificar los posibles impactos y beneficios socioambientales y, de esa manera, ayudar a la toma de decisiones. (Texto tomado de la introducción)

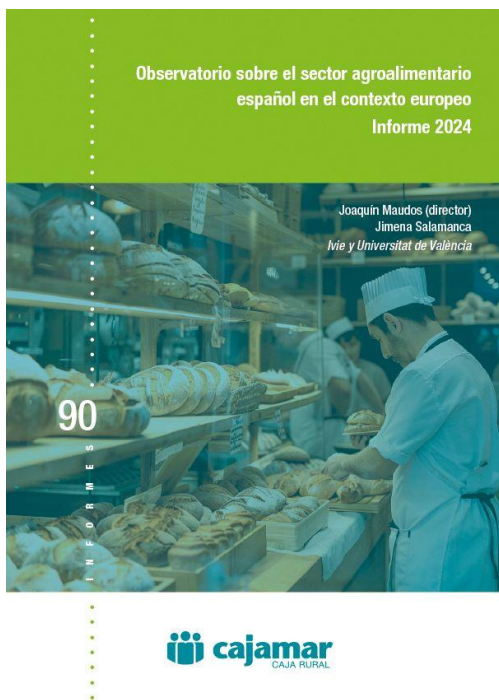


Libro blanco de los lácteos

Editorial: FEN/INLAC, 2024

[Signatura SL-603-119](#)

España es un país de lácteos. Los datos hablan por sí solos: La cadena de producción, transformación y comercialización del lácteo factura en torno a 12.700 millones de euros al año y genera más de 70.000 empleos directos. Alrededor de 18.400 ganaderos y ganaderas producen leche de vaca, cabra y/o oveja en nuestro país. Existen unos 1.700 centros autorizados para la recogida y transformación de leche que generan alrededor de 9.200 millones de euros al año y emplean a 27.600 personas. Contamos con 27 Denominaciones de Origen (DOP) y 4 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de quesos. A esto le sumamos una potente actividad de transformación en yogures, mantequillas, postres lácteos... Un sector lácteo, en suma, que debemos proteger e impulsar por su importancia social, económica y ambiental, especialmente en el mundo rural, y porque sus potencialidades son enormes. En este contexto, desde la Organización Interprofesional Láctea (InLac) tenemos la responsabilidad de trabajar en la búsqueda de nuevas oportunidades de conseguir mayor valor añadido y rentabilidad para el sector en su conjunto. Debemos alcanzar la máxima sostenibilidad económica, paso imprescindible para lograr también la sostenibilidad social y medioambiental. (Texto tomado de la introducción)



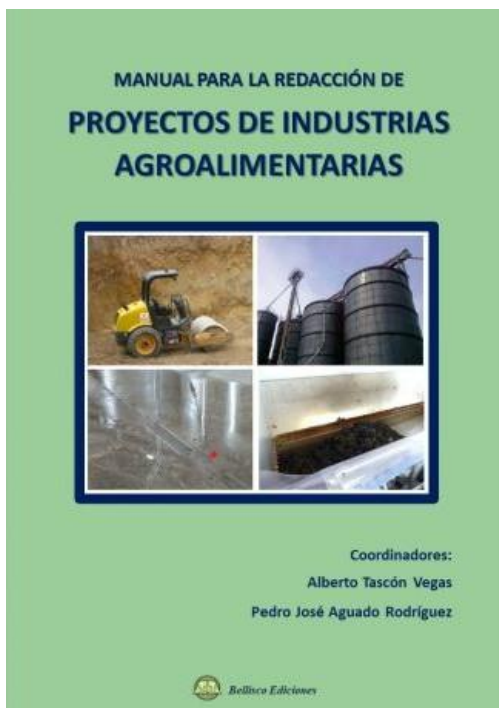
Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el contexto europeo: Informe 2024

Autora: Jimena Salamanca

Editorial: Cajamar Caja Rural, 2024

Signatura SL-308-55

El presidente de Cajamar, Eduardo Baamonde, ha señalado que "el informe 2024 certifica un año más el peso y carácter estratégico que el sector tiene para nuestra economía, apoyado en su competitividad y con ello en el crecimiento de las exportaciones y su saldo exterior positivo. En un año de crecimiento macroeconómico el sector ha sido capaz de crecer por encima del conjunto de la economía, apoyándose en gran medida en la demanda exterior". Ha continuado explicando que, "por la relevancia que la competitividad tiene en el futuro del sector, el Observatorio ha profundizado en su análisis comparativo con la Unión Europea. Con respecto a nuestro entorno económico más cercano, ésta se apoya más en los costes laborales que en la propia productividad". Por último, ha indicado que "el informe identifica un déficit agregado en materia de inversión en I+D, que seguramente oculte diferencias sectoriales y empresariales, aspecto en el que pretendemos profundizar en ediciones futuras".



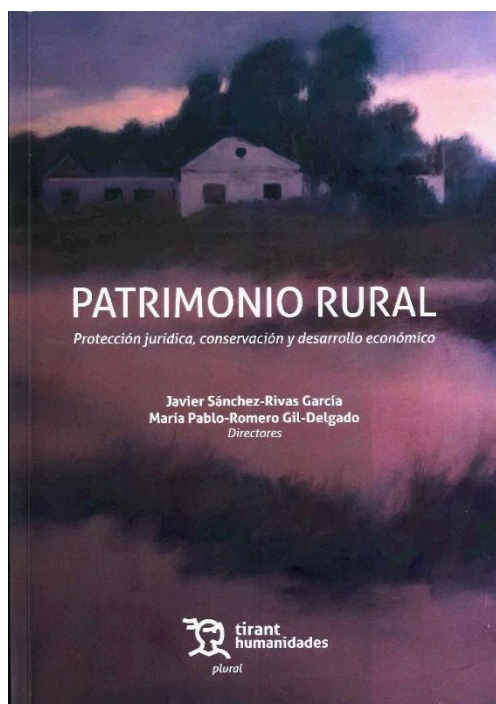
Manual para la redacción de proyectos de industrias agroalimentarias

Coordinadores: Alberto Tascón y Pedro José Aguado

Editorial: Bellisco, 2023

Signatura SL-903-71

La redacción de proyectos de industrias agroalimentarias implica conocer y aplicar un amplio número de disciplinas, su normativa y la forma en que han de presentarse los distintos documentos, requiriendo además de una constante actualización de los conocimientos. Este libro responde a la necesidad de disponer de un Manual con un enfoque práctico, integral y multidisciplinar para ayudar a los profesionales que intervienen en la redacción de proyectos agroindustriales. Aborda desde aspectos preliminares a considerar (cartografía y topografía, urbanismo, estudio geotécnico, etc.) hasta aspectos avanzados, como el diseño de las industrias, los sistemas APPCC, la gestión de residuos, la dirección de obra, las metodologías BIM o el control de calidad de la ejecución. También se tratan todos los documentos que conforman el proyecto, indicándose no sólo en qué consisten y su finalidad, sino también cómo realizar cada apartado y fuentes de información y normativa a consultar. El libro se estructura en 26 capítulos y cuenta con 30 ejercicios completamente resueltos. (Texto tomado de la contracubierta)



Patrimonio rural: protección jurídica, conservación y desarrollo económico

Directores: Javier Sánchez-Rivas, María Pablo-Romero

Editorial: Tirant Lo Blanch, 2025

Signatura SL-903-70

El sostenimiento de los entornos rurales se ha convertido en un objetivo de acción primordial de las administraciones gubernamentales en los últimos años. Este objetivo todavía ha tomado más importancia desde 2020, año de irrupción de la Pandemia de la COVID20, ya que se registraron, por una parte, un movimiento migratorio de retorno desde las grandes urbes a zonas rurales que se encontraban ciertamente deshabitadas, revitalizándose éstas poblacional y económicamente, y por otra, la puesta en valor de dichas zonas como destinos turísticos de primer nivel mundial. En este sentido, la Red de Investigadores Patrimonialistas de Hispanoamérica, entidad constituida en 2023, y en la que tienen presencia profesores de Universidades de España, Portugal, Italia, Perú, Argentina y México, ha entendido que la atención en torno a las razones que hacen atractivas la protección y puesta en valor de los entornos rurales debe representar una especial atención en términos científicos. Así, dentro del Patrimonio Rural, se puede encontrar una amalgama de recursos como los culturales, los medioambientales, los etnográficos... que coadyuvando con desarrollo de las distintas políticas económicas y el desarrollo normativo del sector público puede combatir aspectos como la despoblación, la pérdida del patrimonio medioambiental, cultural y tradicional, etc. de estas zonas. (Texto tomado de la contracubierta)



Fiscalidad agraria

Directores: Antonio Cubero Truyo, Leonor Toribio Bernárdez

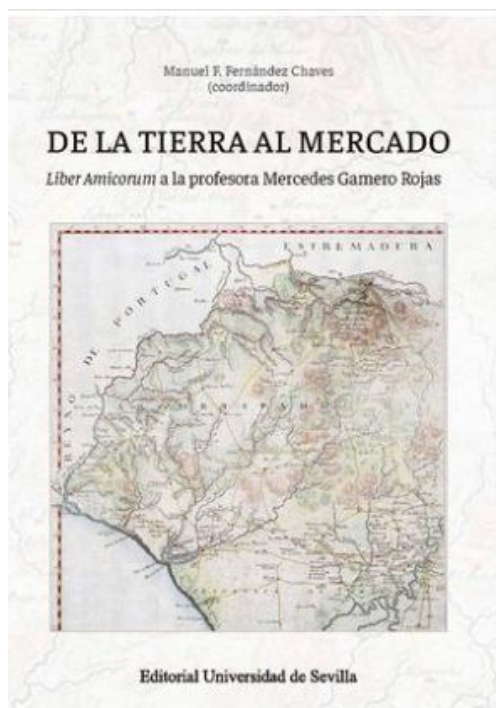
Editorial: Aranzadi, 2024

Signatura SL-301-64

En un contexto de protestas agrícolas y el nuevo Plan Estratégico de la PAC 2023-2027, esta publicación aborda la fiscalidad agraria desde diversas perspectivas. Analiza impuestos directos como IRPF e Impuesto sobre Sociedades, indirectos como IVA e ITPAJD, y figuras como el Impuesto sobre envases de plástico no reutilizables. La obra destaca medidas para incentivar a jóvenes agricultores, clave para combatir la despoblación y promover el relevo generacional, así como la modernización de explotaciones. El estudio busca entender mejor el impacto del sector agrario y los objetivos futuros a través de la fiscalidad.

INCLUYE LIBRO
ELECTRÓNICO

ARANZADI



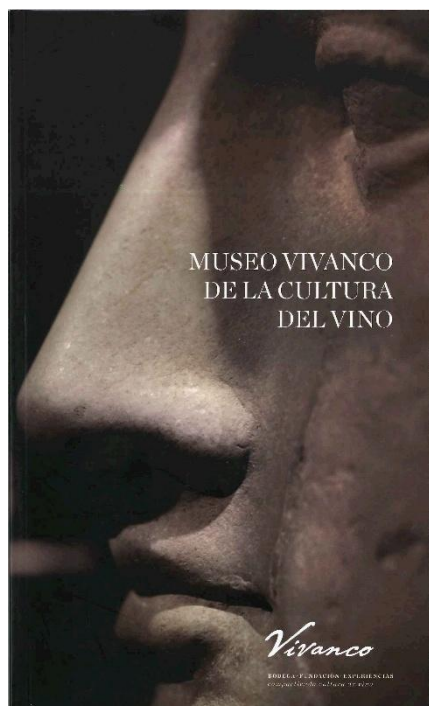
De la tierra al mercado : *Liber Amicorum* a la profesora Mercedes Gamero Rojas

Coordinador: Manuel F. Fernández Chaves

Editorial: Universidad de Sevilla, 2023

Signatura SL-309-63

Los dieciocho trabajos escritos por especialistas que conforman este volumen presentan como hilo conector el mundo moderno de la Andalucía atlántica y su proyección americana y europea, preocupaciones que siempre constituyeron el eje de investigación de Mercedes Gamero Rojas, profesora del Departamento de Historia Moderna de la Universidad de Sevilla. Para homenajear su trayectoria académica, centrada en la historia de los aprovechamientos agrarios en Andalucía y de los mercaderes que los poseyeron y comerciaron con sus productos, se analizan varios temas: las haciendas de olivar y las explotaciones agrarias del campo sevillano, la producción agrícola a través del diezmo, la historiografía sobre el Atlántico y la globalización, la primera expansión ibérica en busca de la especiería y el papel desarrollado por los mercaderes en la configuración de un espacio económico y cultural, entre otros. Asimismo, se presentan estudios vinculados a la historia social, como la inmigración gallega y portuguesa o el trabajo de niñas y jóvenes en el servicio doméstico.

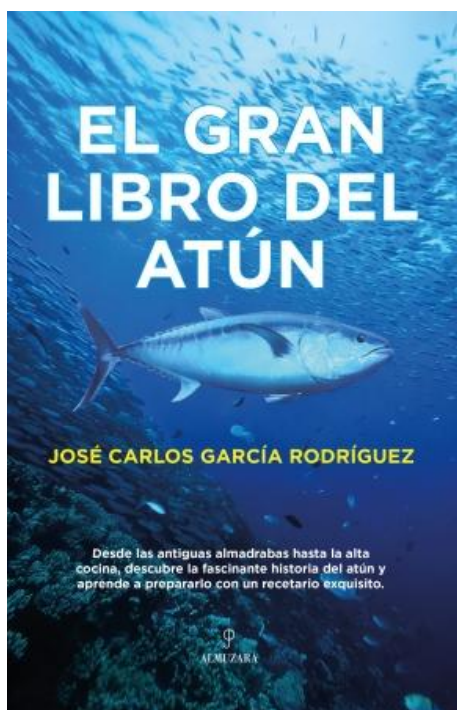


Museo Vivanco de la Cultura del Vino : guía del museo

Editorial: Museo de la Cultura del Vino, 2015

Signatura B-41213

La Fundación Vivanco para la Investigación y Divulgación de la Cultura e Historia del Vino nace como una organización sin ánimo de lucro que compromete su patrimonio con un doble objetivo: destinar esfuerzos y recursos a la investigación sobre prácticas de viticultura y enología, así como difundir el riquísimo legado histórico y cultural que el vino ha ido generando a lo largo de tantos siglos. La Fundación Vivanco, con un hondo sentimiento de amor al vino, alienta el deseo de compartir y de abrirse a instituciones, estudiosos y, en general, a todos los amantes de la cultura del vino.



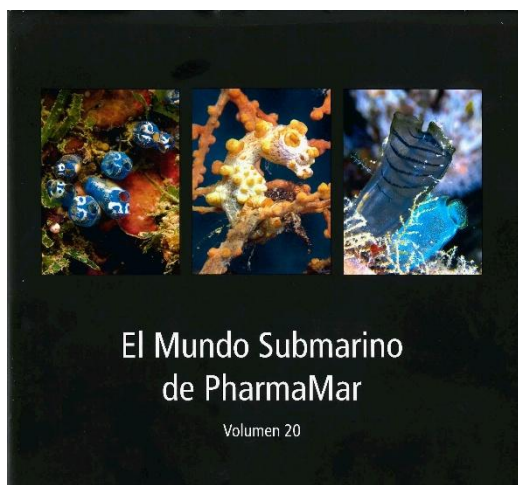
El gran libro del atún

Autor: José Carlos García Rodríguez

Editorial: Almuzara, 2025

Signatura: SL-502-17

El atún no es solo un pescado: es una leyenda marina, un titán de los océanos y una joya gastronómica. Desde tiempos inmemoriales, ha surcado los mares siguiendo rutas migratorias que han fascinado a marineros, científicos y cocineros por igual. El gran libro del atún es una inmersión profunda en la historia, la biología, la pesca y la gastronomía de este pez extraordinario. Descubre las mil y una facetas del atún: desde las ancestrales almadrabas hasta los secretos del ronqueo, desde los métodos de pesca más innovadores hasta las recetas que han conquistado las mesas de todo el mundo. ¿Por qué el atún es el rey de los pescados azules? ¿Cómo ha pasado de ser alimento de supervivencia a ingrediente estrella de la alta cocina? ¿Qué hace que su carne sea tan apreciada y su pesca, tan codiciada? Con datos fascinantes, anécdotas históricas y un recetario imprescindible, este libro es la guía definitiva para los amantes del mar y la buena mesa. Si alguna vez has disfrutado de un buen atún, este libro te hará apreciarlo aún más. (Texto tomado de la contracubierta)

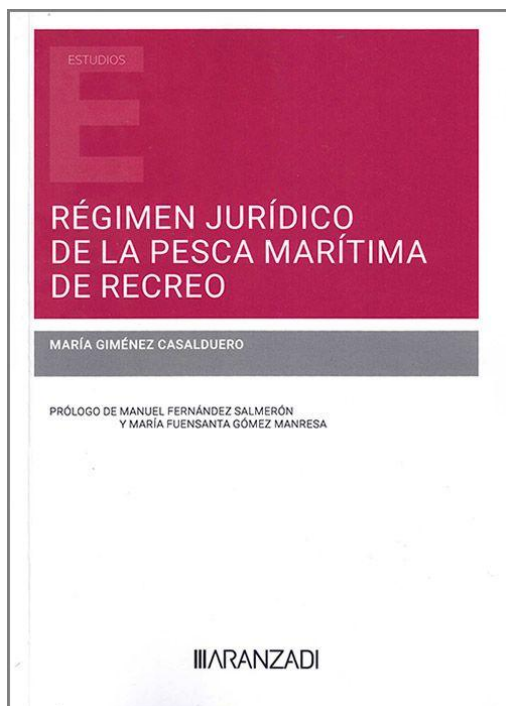


El mundo submarino de PharmaMar Volumen 20

Editorial: PharmaMar, 2024

Signatura SL-501-12

Éste es el vigésimo volumen de la serie "El Mundo Submarino de PharmaMar" que se publica cada año. Para esta edición se han seleccionado las fotografías submarinas en función de su belleza, originalidad y/o interés científico de entre un total de unas 15.000 fotografías submarinas que han realizado los buceadores/taxónomos marinos de PharmaMar. Muchas de las especies que aparecen en dichas fotografías se han recolectado para investigar su potencial como fuente de nuevos fármacos. Otras muchas fotografías corresponden a expediciones exploratorias. Se recolectan cantidades mínimas de forma manual y selectiva utilizando sistemas autónomos de buceo para conservar el uso sostenible de los recursos marinos y proteger la biodiversidad. (Texto tomado de la introducción)



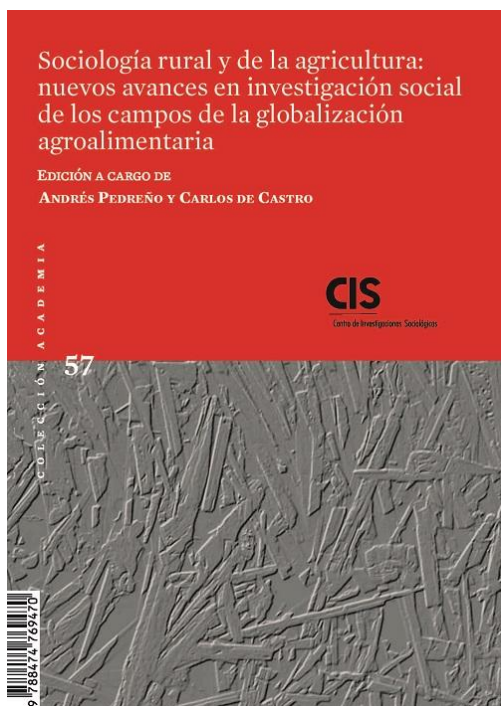
Régimen jurídico de la pesca marítima de recreo

Autora: María Giménez Casalduero

Editorial: Aranzadi, 2024

Signatura SL-505-25

La presente obra tiene por objeto abordar, desde una perspectiva jurídica, el estudio de la actividad de la pesca en su vertiente no profesional o comercial. Para ello, se procede a examinar la peculiaridad del fenómeno respecto a otras actividades pesqueras en el medio marítimo. En este sentido, se describe el marco jurídico internacional y europeo en la materia dada la trascendencia supranacional de la regulación de la actividad. Asimismo, desde el ámbito del derecho español, la monografía ahonda en el peculiar encaje constitucional de la pesca marítima de recreo y la inadecuada aplicación de los títulos habilitantes más significativos aplicables a la pesca comercial, además de analizar en profundidad el régimen jurídico estatal y autonómico de referencia. (Texto tomado de la contracubierta)



Sociología rural y de la agricultura

Editores: Andrés Pedreño y Carlos de Castro

Editorial: CIS, 2025

Signatura SL-903-72

Este libro se sitúa dentro de la tradición de los estudios sociales agrarios y rurales que viene desarrollándose en España desde hace décadas desde una perspectiva crítica. La agricultura sigue siendo el sector económico que mayores implicaciones tiene para la gestión de territorio, por ello las ciencias agrosociales han sido también al mismo tiempo un retrato de la sociedad que sostiene esta economía [...] Con el nuevo siglo, el binomio agricultura y sociedad ha experimentado nuevas transformaciones, tales como: la influencia de las grandes cadenas de distribución de ámbito global en la organización de la agricultura, emergencia de un vigoroso polo productivo a lo largo de la vertiente mediterráneo-atlántica dirigido hacia la exportación – especialmente en el subsector de las frutas y hortalizas en fresco –, nuevas estructuras de propiedad con una plena consolidación del modelo empresarial de agricultura intensiva, la reciente entrada de los fondos de inversión en los capitales agrícolas, nuevas regulaciones de la Política Agraria Comunitaria, desarrollo de una gobernanza público-privada a través de los estándares y certificaciones de calidad, el debate medioambiental y los sistemas alternativos de producción de alimentos, etc. (Texto tomado de la contracubierta)