

BOLETÍN ESPECIAL

Leer ciencia

(septiembre 2023)



¿Cómo solicitar el 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.

Colección ¿Qué sabemos de?

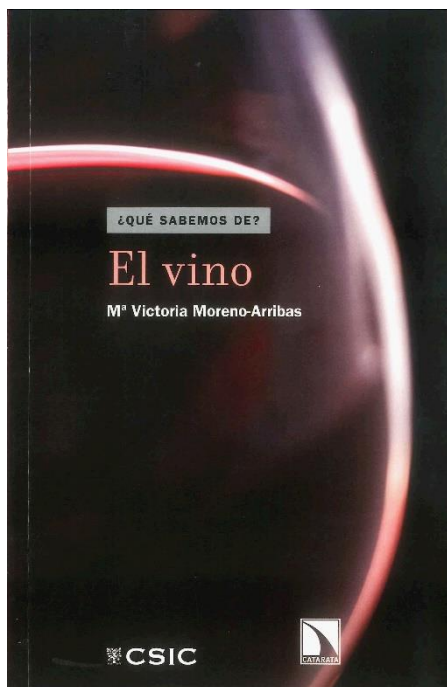
Desde la Biblioteca del MAPA queremos proponeros para comenzar este nuevo *curso* una interesante colección de libros editados por el CSIC y Ediciones Catarata:

Colección “¿Qué sabemos de?”

De su amplia colección, hemos seleccionado un conjunto de libros que esperamos sean de vuestro interés. Todos están reseñados en este boletín y pueden pedirse en préstamo.

Es una colección de libros de divulgación en torno a temas clave de investigación, son textos breves, asequibles y elaborados por el personal científico del CSIC.

Como completo, os recomendamos el podcast “Ciencia para leer” realizado a partir de los libros de esta colección. De la mano de sus autores y autoras trata cuestiones de la ciencia y la tecnología presentes en nuestra vida.



El vino

Autora: María Victoria Moreno-Arribas

Editorial: CSIC/Catarata, 2011

[Signatura SL-603-109](#)

Desde el punto de vista de la complejidad química y sensorial, pero también de la salud, el vino es un modelo de alimento. El interés que despierta en la actualidad se debe tanto a cuestiones relacionadas con aspectos culturales y gastronómicos como a las beneficiosas propiedades que un uso moderado puede aportar al organismo humano. Este interés ha suscitado que en los últimos años se haya desarrollado de manera extraordinaria la ciencia del vino, por lo que, a través de una estructura basada en preguntas, este libro traslada a la sociedad los esfuerzos que se han realizado desde la investigación para ofrecer respuestas a los temas que son objeto de debate y que despiertan la curiosidad del consumidor. Así, se presta una especial atención a la química y biodiversidad microbológica del vino, a sus características organolépticas, a los aspectos relacionados con la sostenibilidad medioambiental, la seguridad y la salud derivados de su consumo.

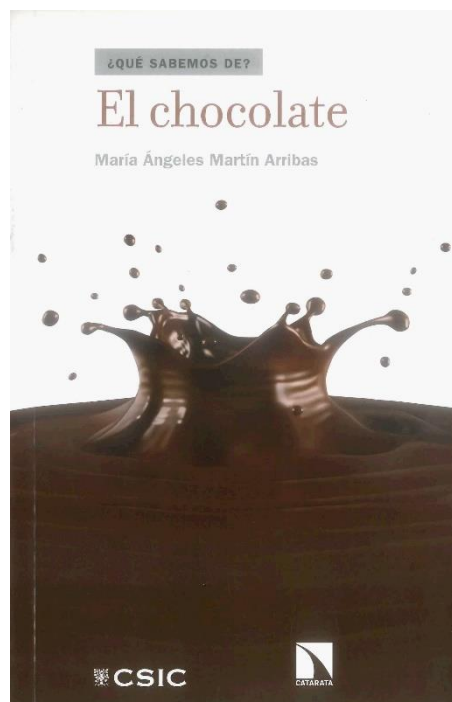
El chocolate

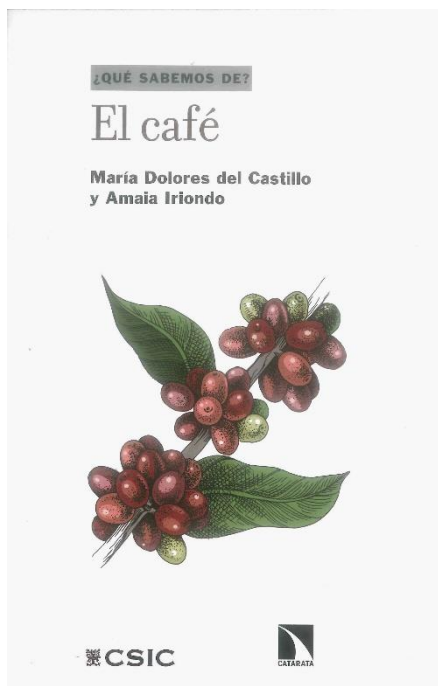
Autora: María Ángeles Martín Arribas

Editorial: CSIC/Catarata, 2016

[Signatura SL-606-50](#)

Afrodisiaco, adictivo, medicinal, favorecedor del acné y la caries, antidepresivo..., todo esto se ha dicho sobre el chocolate. En los últimos años, la investigación científica acerca del cacao parece corroborar que el chocolate puede tener efectos beneficiosos para la salud, destacando los ácidos grasos insaturados que contribuyen a controlar el colesterol; la fibra que regula el tránsito intestinal y mejora los niveles de glucosa en sangre; los minerales que contribuyen a la regulación de la presión sanguínea, la transmisión neuronal y la memoria, así como el crecimiento y mantenimiento del sistema óseo; los alcaloides que mejoran el estado de ánimo y favorecen el rendimiento físico, y, sobre todo, polifenoles como los flavanoles, con efectos antioxidantes y antiinflamatorios, que reducen la hipertensión, pueden prevenir el desarrollo y la progresión de algunos procesos cancerígenos y que actúan como agentes antidiabéticos y antiobesidad. Este libro explica cuestiones diversas sobre el chocolate: su origen e historia, sus ingredientes y elaboración, sus potenciales beneficios y perjuicios para la salud, etc., para que los consumidores aprendamos a disfrutar del chocolate, a distinguir cuándo es realmente saludable y a incorporarlo a nuestra dieta de una manera responsable.





El café

Autoras: María Dolores del Castillo y Amaia Iriondo
Editorial: CSIC/Catarata, 2022

[Signatura SL-603-31](#)

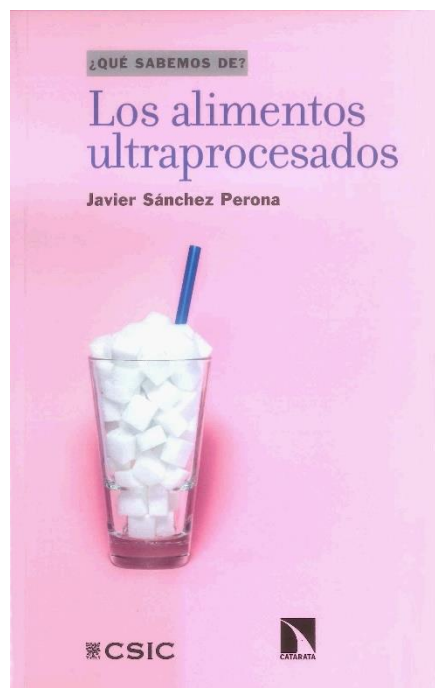
La industria del café aporta beneficios económicos en todas las etapas de la cadena de valor, contribuyendo a la economía de los países exportadores e importadores del producto. El 90% de la cereza del café se desecha antes de llegar a la taza que desayunamos cada mañana. Los "subproductos" o desechos que se generan en este proceso es necesario valorizarlos para aumentar la sostenibilidad de la industria cafetera, además de maximizar el beneficio para el medioambiente, la sociedad y la economía. La búsqueda de nuevas aplicaciones para estos desechos es de gran importancia para combatir el hambre, aumentar los ingresos y mejorar la seguridad alimentaria en los países más pobres del mundo. El avance del conocimiento científico sobre la composición del café, así como del metabolismo de sus componentes y mecanismos de acción, es cada vez mayor. La demanda de café sigue creciendo, entre otras cosas, por los beneficios que se le atribuyen, además de por el potencial de sus subproductos como ingredientes alimentarios para lograr una salud sostenible.

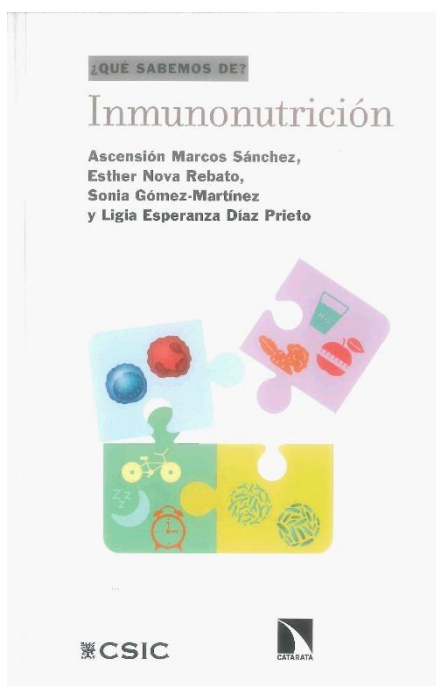
Los alimentos ultraprocesados

Autor: Javier Sánchez Perona
Editorial: CSIC/Catarata, 2022

[Signatura SL-606-52](#)

En las últimas décadas ha tenido lugar una revolución en la ciencia y la tecnología de los alimentos que ha motivado un crecimiento asombroso en la fabricación y el consumo de los mismos. La cantidad de dietas, preparaciones culinarias, información alimentaria, etc., a la que puede acceder el consumidor es ingente y complica la elección de alimentos saludables. Al mismo tiempo, el sobrepeso y la obesidad se han extendido por todo el planeta, afectando a personas de todas las edades, culturas y clases sociales; asociada al sobrepeso, aumenta la incidencia de algunas enfermedades cardiovasculares, neurodegenerativas, además de la diabetes y el cáncer. A pesar de lo anterior, cada vez es más habitual escuchar la expresión "alimentos ultraprocesados" y la publicidad y los supermercados están inundados de estos productos. ¿Qué son en realidad los ultraprocesados y cómo han llegado a nuestras cestas de la compra? ¿Realmente son los responsables de las enfermedades metabólicas que estamos sufriendo? ¿Qué pueden hacer consumidores e instituciones para reducir su consumo? ¿Son realmente útiles las aplicaciones móviles que muestran la información alimentaria de cada alimento cuando vamos a hacer la compra?





Inmunonutrición

Autoras: Ascensión Marcos Sánchez, Esther Nova Rebato, Sonia Gómez-Martínez y Ligia Esperanza Díaz Prieto

Editorial: CSIC/Catarata, 2023

[Signatura SL-606-53](#)

El ser humano, a lo largo de su existencia, ha ido modificando su alimentación, adaptando los alimentos y la forma de elaborarlos y cocinarlos a cada etapa que ha vivido. Además, la evolución nos ha dotado de un sistema inmunitario formado por una red de células, tejidos y órganos que funcionan conjuntamente y que resulta imprescindible para mantener un buen estado de salud. Así, la inmunonutrición busca estudiar, conocer y adaptar el consumo de los alimentos y el estilo de vida para mantener las defensas del organismo, fomentando la salud mediante la prevención de posibles enfermedades, tanto las infecciosas como aquellas en las que subyacen procesos inflamatorios o las enfermedades autoinmunes. El mantenimiento de una dieta equilibrada que aporte todos los macronutrientes (carbohidratos, grasas y proteínas), micronutrientes, además de otros compuestos bioactivos e hidratación, juega a favor del buen estado del sistema inmunitario; los buenos hábitos, no solo de dieta y comportamiento alimentario, sino también de actividad física, sueño y descanso, así como de cuidado emocional, participan en la regulación de los sistemas fisiológicos, incluyendo la función inmunitaria, repercutiendo así en la salud global.

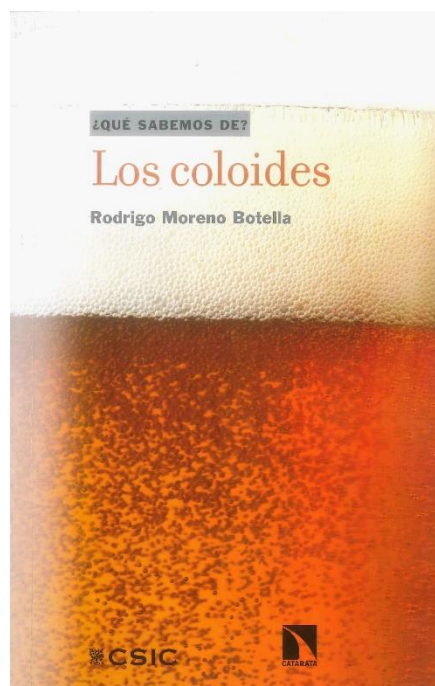
Los coloides

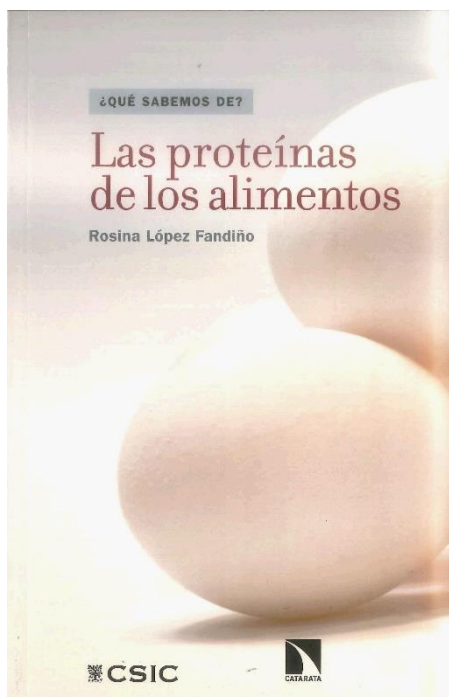
Autor: Rodrigo Moreno Botella

Editorial: CSIC/Catarata, 2021

[Signatura SL-901-25](#)

Pese a formar parte de todos los aspectos de nuestra vida, desde la composición de los productos que consumimos y utilizamos, como el yogur, los geles hidroalcohólicos o la espuma de afeitar y de la cerveza, hasta los fenómenos meteorológicos que nos acompañan en el día a día, como la niebla, los coloides son los grandes desconocidos de la fisicoquímica. Un coloide es una mezcla no homogénea de dos o más fases (gas, líquido o sólido) en las que una de ellas es menor de 1 micrómetro (lo que se denomina rango coloidal). En este libro, mediante explicaciones sencillas y didácticas, descubriremos qué es un coloide, las características de los diferentes sistemas coloidales, su formación, su estabilidad y sus apariciones en las distintas facetas de la vida de un individuo cualquiera, acercando al lector al fascinante mundo de lo pequeño.





Las proteínas de los alimentos

Autora: Rosina López Fandiño

Editorial: CSIC/Catarata, 2011

[Signatura SL-606-55](#)

Las proteínas son uno de los nutrientes esenciales que debemos consumir para mantenernos vivos y sanos. Las que forman parte de alimentos cotidianos como, por ejemplo, los huevos, no solo proporcionan los aminoácidos necesarios para que nuestro cuerpo fabrique sus propias proteínas, sino que tienen efectos beneficiosos para la salud, pues evitan o reducen el riesgo de padecer determinadas enfermedades. Pero, además, también contribuyen a la textura de los alimentos, principalmente por sus propiedades espumantes, emulsionantes y gelificantes, que nos permiten preparar merengues, mayonesas o flanes. Conocer la gran diversidad de funciones que desempeñan las proteínas que comemos en nuestro organismo, su construcción química y su complejidad estructural, aportará al lector una valiosa información sobre temas tan relevantes como la nutrición, la salud, las alergias alimentarias, la gastronomía o la calidad de los alimentos.

Las algas que comemos

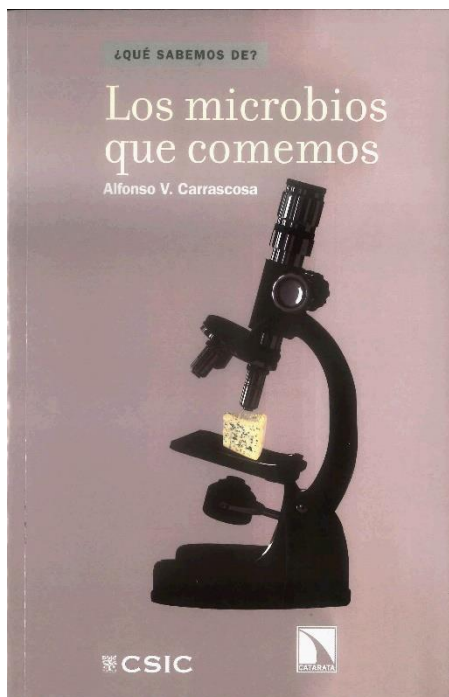
Autores: Elena Ibáñez y Miguel Herrero

Editorial: CSIC/Catarata, 2017

[Signatura SL-604-52](#)

Uno de los retos a los que se enfrenta la sociedad en el siglo XXI es el de ser capaz de alimentar a una creciente población mundial, y las algas —uno de los recursos marinos más abundantes y menos explotados— son una posibilidad para paliar este problema. Su rápido crecimiento y su facilidad para adaptarse al medio pueden permitir la producción a gran escala de algunos compuestos importantes desde el punto de vista nutricional, además de sustancias de actividad biológica que ayuden a la prevención de ciertas enfermedades. Este libro describe algunas de las características únicas que poseen las algas, que las diferencian de otros organismos vivos, y que pueden ser la base de una revolución en la alimentación del futuro.





Los microbios que comemos

Autor: Alfonso V. Carrascosa
Editorial: CSIC/Catarata, 2011

[Signatura SL-606-54](#)

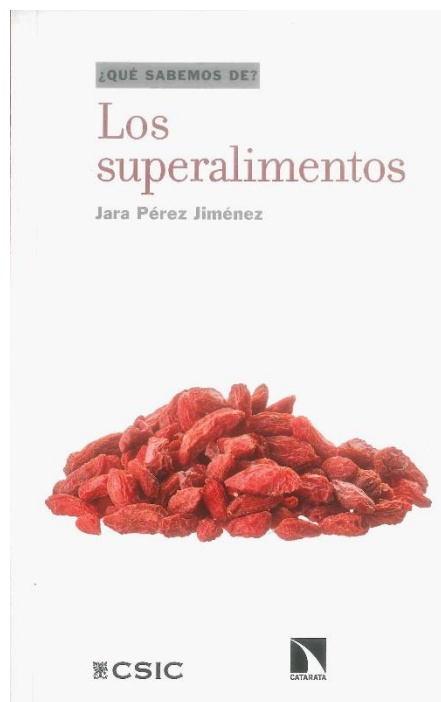
Los microbios que comemos son principalmente los que están en los alimentos. Y están en ellos porque comen lo mismo que nosotros. Algunos, llamados patógenos, son malos y pueden causarnos trastornos de salud; son los causantes de un buen número de las denominadas enfermedades gastrointestinales, bien porque producen sustancias tóxicas en el alimento, bien porque son capaces de infectar nuestro organismo. Pero también hay microbios buenos (como los probióticos), que pueden mejorar nuestra salud, y lo hacen porque son capaces de estar en los alimentos y de sobrevivir en nuestro intestino durante un tiempo, en el que producen sustancias que nos son útiles o degradan aquellas que nos sientan mal. La intención de este libro es adentrarse en el mundo de los microbios y lanzar un mensaje tranquilizador al lector, puesto que los sistemas de control microbiano vigentes y los organismos en los que se investigan, estudian y desarrollan ofrecen una gran seguridad al consumidor.

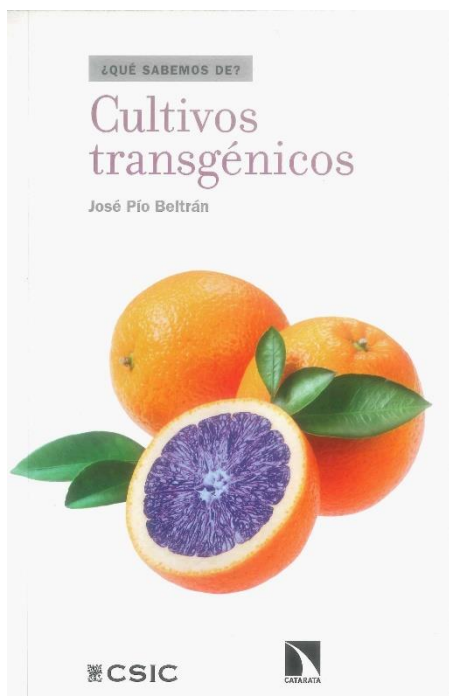
Los superalimentos

Autora: Jara Pérez Jiménez
Editorial: CSIC/Catarata, 2021

[Signatura SL-606-51](#)

En los últimos tiempos se ha generalizado el concepto de superalimento, que suele usarse para hablar de alimentos exóticos, aparentemente con contenidos muy elevados en compuestos beneficiosos, y cuyo consumo aislado serviría para prevenir —e incluso curar— ciertas enfermedades. Se trata en realidad de un campo en el que circulan múltiples mitos o medias verdades, sobre todo si se tiene en cuenta que el concepto de superalimento no ha sido definido. Este libro muestra cómo se desarrollan las investigaciones en nutrición a fin de determinar si un alimento es o no beneficioso para la salud, aportando ejemplos de superalimentos y respuestas a algunas preguntas: ¿son tan beneficiosos como se dice? ¿Pueden ser sustituidos por alimentos más comunes? ¿Su consumo puede tener algún efecto adverso? ¿Cómo podemos garantizar un consumo adecuado de los alimentos beneficiosos para la salud? Por último, aporta algunas recomendaciones prácticas para identificar informaciones falsas sobre los superalimentos y poder separar la evidencia científica de la especulación.





Cultivos transgénicos

Autor: José Pío Beltrán

Editorial: CSIC/Catarata, 2018

[Signatura SL-303-51](#)

La historia de la humanidad se caracteriza por la búsqueda constante de alimentos. Actualmente somos capaces de alimentar a 6.600 millones de personas, aunque todavía 800 millones pasan hambre o están desnutridas; para el año 2050 seremos 9.000 millones de habitantes que alimentar. Las técnicas de mejora genética tradicional parecen insuficientes para alcanzar dicha Seguridad Alimentaria, por lo que conocer el papel que los cultivos transgénicos juegan en las estrategias de mejora genética de las plantas con las que producimos comida para nosotros y los animales parece indispensable. En esta obra conoceremos qué es una planta transgénica, cómo se fabrica en el laboratorio, cuáles han sido los avances que se han producido en el conocimiento científico como consecuencia de la irrupción de las técnicas de genética reversa y también cómo esos avances se han traducido en cosechas mejoradas por ingeniería genética. Asimismo, tratará de explicar cómo podría ser el futuro de los cultivos transgénicos a partir de los descubrimientos científicos y de los tecnológicos más recientes, en un momento de necesidad de aumentar la producción de alimentos de manera sostenible.

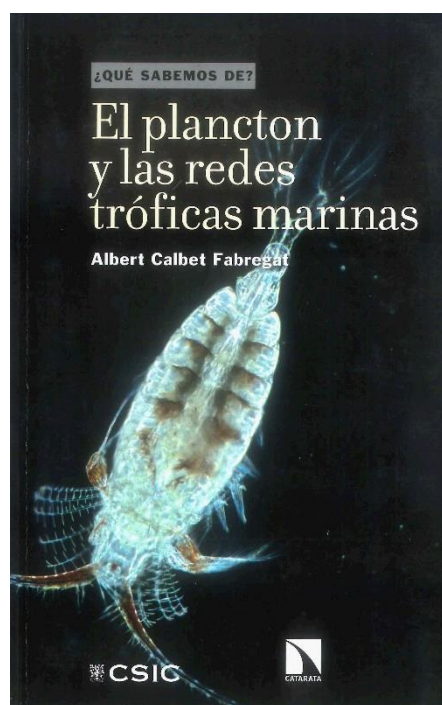
El plancton y las redes tróficas marinas

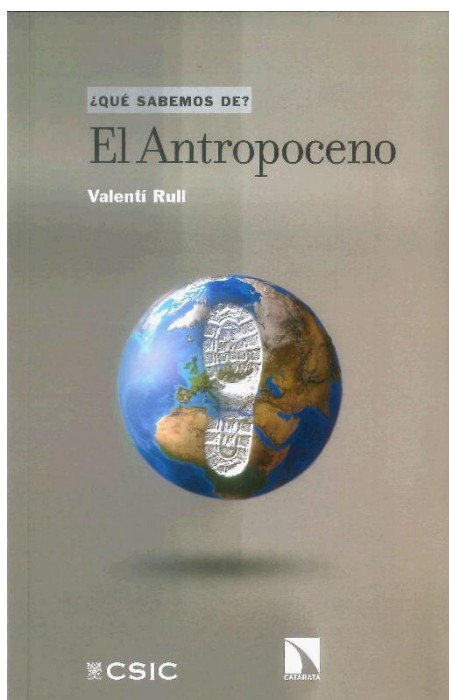
Autor: Albert Calbet Fabregat

Editorial: CSIC/Catarata, 2022

[Signatura SL-101-36](#)

El plancton, a pesar de su diminuto tamaño, es crucial para el funcionamiento de las redes tróficas marinas, en las que no solo un organismo se come a otro, sino que, cuando lo hace, ayuda a que los nutrientes acumulados en la misma materia viva se liberen de nuevo y vuelvan a estar disponibles para las algas. El plancton está presente en aguas continentales y en todos los mares y océanos del planeta, y además es el responsable de que haya vida en la Tierra y nos ha proporcionado (a escalas geológicas) una buena parte del oxígeno que respiramos. Solo en una pequeña cuchara de agua de mar ya podemos encontrar unos cincuenta millones de virus, cinco millones de bacterias, cientos de miles de pequeños flagelados unicelulares, miles de algas microscópicas, cinco ciliados o dinoflagelados heterótrofos y, con mucha suerte, algún pequeño crustáceo, como los copépodos. Este libro intenta dar una visión clara y amena sobre este conjunto de microorganismos y las diversas funciones que realiza en el mar.





El Antropoceno

Autor: Valentí Rull

Editorial: CSIC/Catarata, 2018

[Signatura SL-101-38](#)

Los humanos hemos cambiado la configuración y el funcionamiento de la Tierra de manera tan profunda que muchos creen que la época geológica del Holoceno —en la que hemos vivido hasta ahora— ya ha terminado para dar paso a una época geológica diferente, el "Antropoceno". Este concepto ha ganado popularidad por su connotación ambiental. Según su definición original, el principio del "Antropoceno" coincidiría con el inicio de la Revolución industrial, caracterizada por el espectacular aumento de los gases de efecto invernadero y otros productos de las actividades humanas. Aunque cada vez se habla más de esta nueva época, rara vez se hace con el rigor necesario: tanto en los medios tradicionales como en Internet se publican cada día nociones inexactas de lo que es, lo que significa y lo que implica. Además, aunque muchos ya lo usan como un término oficial, todavía es un vocablo informal que ni siquiera ha sido propuesto a los estamentos científicos correspondientes para su homologación.

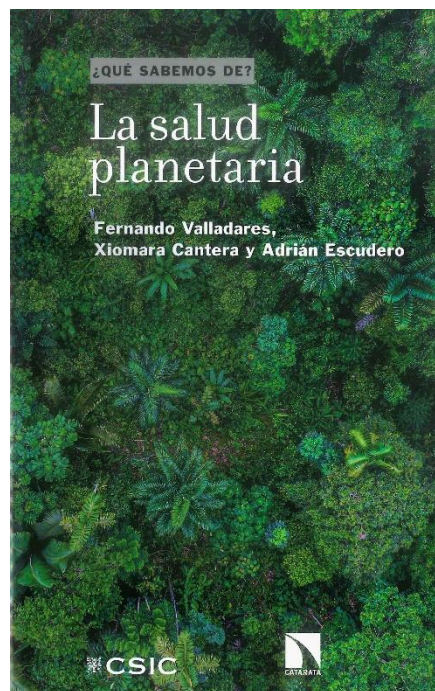
La salud planetaria

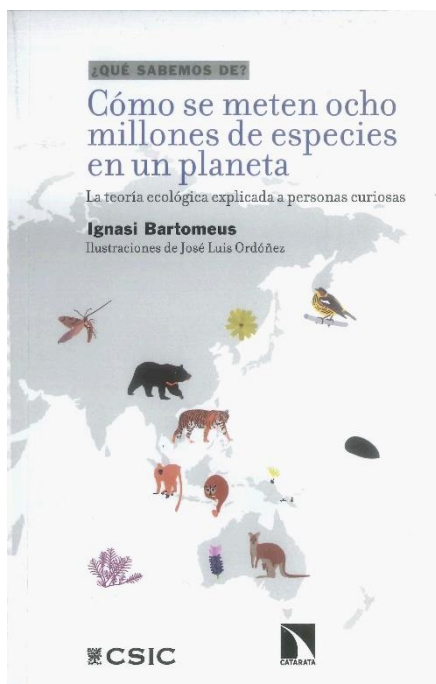
Autores: Fernando Valladares, Xiomara Cantera y Adrián Escudero

Editorial: CSIC/Catarata, 2022

[Signatura SL-101-35](#)

La salud humana, la de las plantas y la de los animales son interdependientes y están ligadas a la salud de los ecosistemas en los que conviven. El ser humano se ha convertido no ya en el responsable sino, paradójicamente, en una de las principales dianas de su relación tóxica con la naturaleza, generando una grave crisis ambiental y una sociedad extremadamente desigual, con problemas psicológicos crecientes y con millones de muertes evitables. Para entender cómo hemos llegado aquí y, sobre todo, cómo podremos sortear esta trágica historia que lleva un inquietante rumbo hacia el colapso, hay que acercarse al mundo de las interacciones complejas, en cuya base se encuentra una biodiversidad amenazada. La biodiversidad es clave para que los ecosistemas funcionen, y de su conservación y su dinámica natural dependen la integridad ecológica de la biosfera y la nuestra propia. Parece que hayamos decidido ignorar la fuente última de nuestra salud. El diagnóstico está claro: la Tierra necesita un tratamiento médico que revierta sus problemas de salud y, en esta ocasión, tendremos que ser los propios pacientes los que hagamos de médicos. Evitar el colapso requiere disminuir nuestra huella ambiental y recuperar la salud planetaria.





Cómo se meten ocho millones de especies en un planeta : la teoría ecológica explicada a personas curiosas

Autor: Ignasi Bartomeu

Editorial: CSIC/Catarata, 2023

[Signatura SL-101-39](#)

El ser humano siempre se ha interesado por la naturaleza. Las primeras pinturas humanas en cuevas ya representaban manadas de animales y cazadores. Y cuando empezamos a escribir, hace más de 5.000 años, se empleaban frases hechas que explicaban cómo funcionaban los ecosistemas. Aun así, nadie se puso a estudiar ecología en serio hasta hace poco más de 150 años: fue en 1869 cuando Ernst Haeckel acuñó el término y la definió como "el estudio de las interacciones entre los organismos vivos y su ambiente". ¿Quieres saber por qué se calcula que hay ocho millones de especies diferentes en el planeta? ¿Por qué en el ecuador hay más especies que en los polos? ¿Por qué hay monos en Sudamérica? O ¿por qué la especie más competitiva no gana a todas las demás y vive sola dominando el mundo? Para responder estas preguntas, esta obra hace un recorrido a través de la historia de la ecología para introducir las principales leyes que regulan las comunidades ecológicas y los cuatro mecanismos básicos que determinan los ecosistemas: evolución, dispersión, regulaciones bióticas y abióticas, y, por último, la suerte.

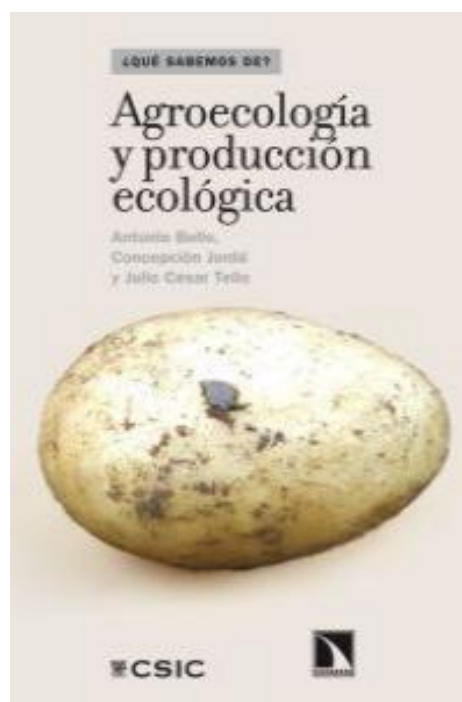
Agroecología y producción ecológica

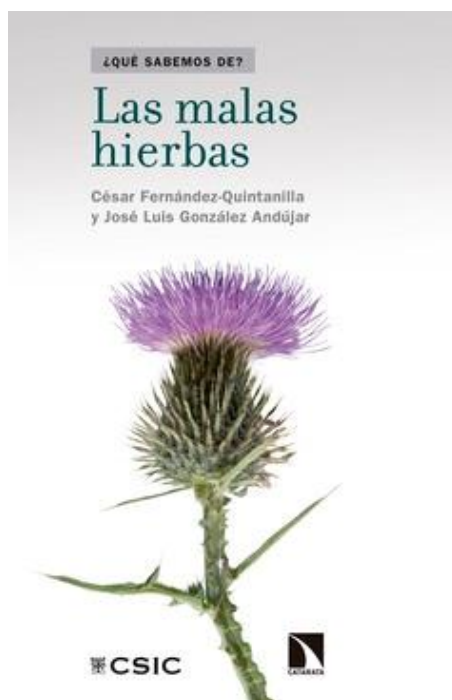
Autores: Antonio Bello, Concepción Jordá y Julio César Tello

Editorial: CSIC/Catarata, 2010

[Signatura SL-303-42](#)

La agroecología, como ecología de los sistemas agrarios, tiene como objetivo principal el conocimiento de los elementos y procesos clave que regulan el funcionamiento de los agrosistemas, con el fin de establecer las bases científicas para una gestión de los sistemas agrarios en armonía con el ambiente. Dicho conocimiento se proyecta hacia la preocupación por la salud de los ciudadanos, así como el bienestar social y económico de agricultores y ganaderos, contribuyendo a propiciar un desarrollo solidario. La agroecología surge como una alternativa a las llamadas revoluciones agrarias que han servido de base a la implantación de tecnologías agrarias reduccionistas. Se ha venido denunciando en diferentes foros el impacto negativo sobre la salud de las personas y el ambiente de unas prácticas agrarias reduccionistas, que son una de las causas que conducen a la crisis ambiental de finales de los años sesenta del siglo pasado, que da lugar al movimiento ecologista. Una producción estable con criterios ecológicos solo se puede lograr dentro de una organización social que proteja los recursos naturales y que asegure la interacción armónica de los seres humanos con el ambiente.





Las malas hierbas

Autores: César Fernández-Quintanilla y José Luis González Andújar

Editorial: CSIC/Catarata, 2017

[Signatura SL-102-40](#)

Las malas hierbas han acompañado a la humanidad desde los inicios de la agricultura; son especies de plantas adaptadas a invadir y prosperar en hábitats alterados, de una forma u otra, por la presencia del ser humano. Hoy en día producen pérdidas económicas cuantiosas y se gastan miles de millones de euros en su control pues son capaces de interferir con las actividades humanas o, más específicamente, con los objetivos de ciertos sectores de la sociedad. A pesar de ser un componente habitual de nuestros paisajes agrícolas y su percepción negativa, existen muchos aspectos desconocidos de las mismas, como su profusión en la cultura o su papel en nuestra mesa. Pero ¿cuáles son las maldades y las bondades de estas plantas? ¿Cuál es el verdadero papel que juegan en nuestra sociedad y en nuestra cultura? ¿De qué medios disponemos para poder gestionar racionalmente sus poblaciones? En esta obra se intenta dar una visión más real del papel de las malas hierbas en nuestro contexto social y económico.

La caza como recurso renovable y la conservación de la naturaleza

Autor: Jorge Cassinello Roldán

Editorial: CSIC/Catarata, 2013

[Signatura SL-702-11](#)

Planteado casi siempre desde una perspectiva ética, el debate sobre la posibilidad de conciliar la conservación de la naturaleza y el respeto de los animales con la actividad cinegética suele conducir a un callejón sin salida. Sin embargo, los conocimientos científicos que aportan en la actualidad disciplinas como el bienestar animal, la ecología, el comportamiento animal y la biología de la conservación permiten a Jorge Cassinello Roldán, director del primer instituto español dedicado al estudio científico de la caza, mostrar formas y maneras de gestionar la actividad cinegética más acordes con la defensa del entorno natural y que promuevan el uso de los recursos naturales de forma sostenible, de tal manera que se asegure su continuidad para las generaciones venideras. ¿Cuándo y por qué surgió el homínido cazador? ¿Por qué, tras la aparición de la agricultura y la ganadería, hemos seguido cazando? ¿Qué pasaría si dejáramos de hacerlo? El autor aclara todas estas cuestiones, y algunas más, exponiendo con rigor las evidencias científicas y planteando vías de encuentro entre los diferentes sectores sociales interesados en un desarrollo sostenible y, sobre todo, en preservar el principal aval que nos queda: nuestro entorno natural.





Las plantas que comemos

Autor: Pere Puigdomènech

Editorial: CSIC/Catarata, 2009

[Signatura SL-606-08](#)

En este libro se reflexiona y se ofrece información sobre las plantas en las que basamos nuestra alimentación. A lo largo de sus capítulos el autor presenta las especies vegetales de las que nos alimentamos en la actualidad, aquellas que nos proporcionan lo que necesitamos para vivir pero también aquellas que podemos cultivar en cantidades suficientes, y explica cómo a lo largo de la historia hemos llegado a identificar y cultivar este reducido número de vegetales que usamos en la agricultura y los diferentes usos pasados, presentes y futuros de los cultivos de plantas. También describe la evolución tecnológica en la que se basa la Mejora de plantas, tanto en sus aplicaciones clásicas como en aquellas que aplican las nuevas técnicas moleculares, y finaliza con una reflexión sobre lo que podemos necesitar en el futuro. Todo ello con la intención de que el lector comprenda las razones que motivan que seleccionemos unas determinadas plantas para su cultivo agrícola y reciba una información útil para comprender las discusiones que existen en torno a cómo se pueden aplicar en el futuro las nuevas tecnologías en un tema de tanta importancia para la alimentación humana y para los equilibrios medioambientales como es la agricultura.

CONSULTA NUESTRO CATÁLOGO

La colección bibliográfica de la Biblioteca del MAPA incluye libros, revistas y recursos electrónicos sobre agricultura, política agrícola y ganadera, desarrollo rural, pesca sostenible, acuicultura, agroecología, medio ambiente e historia agrícola.

[OPAC MAPA](#)



Hoy es: 11/09/2023 | Usuario anónimo

Camet / Correo electrónico: Contraseña:

¿Has olvidado tu contraseña?

Desconectar | Ayuda | Marcados

Euskera | Catalán | Gallego | Francés | Inglés

Buscar:

en: [Catálogo general](#)

Búsqueda avanzada

Monografías - Revistas - Fondo antiguo - Biblioteca digital - Novedades

Formulario de consulta

Boletín especial (septiembre 2023)

En portada:

- ★ Biblioteca de Agricultura, Pesca y Alimentación
- ★ Boletines de Novedades
- ★ Catálogo de las Bibliotecas Especializadas de la AGE
- ★ Plataforma del conocimiento para el medio rural y pesquero
- ★ Recursos electrónicos de información

Recomendaciones bibliográficas 
(Ver todas)

BIBLIOGRAFÍAS TEMÁTICAS
Huertas ecológicas, huertos urbanos
Pueblos de colonización

Carrusel
Boletín especial (septiembre 2023)

NOVEDADES
Publicaciones del MAPA
Últimas adquisiciones

Enlaces de interés: 

Biblioteca del MAPA

Paseo Infanta Isabel, 1, Planta 2

28014 Madrid

Teléfono: (+34) 91 347 50 18

Correo electrónico: BcaAgricultura@mapa.es

Intranet: <https://intranet.mapa.es/servicios-internos/biblioteca/>

Web: <https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/archivos-biblioteca-mediateca/biblioteca/>

Si tienes cualquier consulta bibliográfica o documental puedes escribirnos a BcaAgricultura@mapa.es, llamarnos al teléfono 91.3475018 o acudir presencialmente.