

**TÍTULO:****Memorias del agua en Bogotá: talleres de crónica****N° TOPOGRÁFICO:**

Co863.08 T15m

**AUTOR:**

Talleres de Cónicas del Agua

**EDITORIAL:**

Alcaldía Mayor de Bogotá

**AÑO:**

2011

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes y adultos

**RESEÑA:**

Este libro es resultado de Talleres de Crónicas Memorias del Agua en Bogotá, un proyecto realizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango, del Banco de la República, la Facultad de Comunicación y Lenguaje, de la Pontificia Universidad Javeriana, con su revista Directo Bogotá, y la Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C - Dirección Archivo de Bogotá.

Se publican 40 crónicas de autores que fueron guiados por los talleristas Melissa Serrato (Biblioteca de Suba), María Camila Peña (Biblioteca El Tunal), Pablo Correa (Biblioteca Luis Ángel Arango), Simón Posada (Biblioteca Julio Mario Santo Domingo), Germán Izquierdo (Biblioteca Virgilio Barco), Martín Franco (Biblioteca El Tintal) y Diego Montoya (taller de fotografía, BLAA).

La coordinación académica del proyecto y la edición de la antología estuvo a cargo de Maryluz Vallejo.

**TIPO DE MATERIAL**

Libro digital en la RBBR

**Link al libro digital:**<http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/2155>

**TÍTULO:****El Humedal de Córdoba: un derecho colectivo hecho realidad****AUTOR:**

Castaño Penagos, Mauricio; Gómez Acevedo,

Luz María Esperanza

**EDITORIAL:**

SIN. Libro digital

**AÑO:**

2013

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes y adultos

**RESEÑA:**

Esta obra es un homenaje amoroso a la comunidad de todos los seres vivos que habitan, visitan y protegen el humedal de Córdoba, por las lecciones que como buenos maestros, nos brindaron sobre el significado y valor de conserva , con ética de cuidado, la vida que aún subsiste en los humedales de Bogotá, Colombia y el mundo.

Implícitos en este homenaje están los agradecimientos sinceros a las personas, organizaciones e instituciones que, con su granito de arena o de mostaza, han hecho posible, en el tiempo largo y en el corto, que el agua y el territorio retomen el significado que jamás ha debido perder en la conciencia de hombres y mujeres. Resultado obtenido, sin lugar a dudas, de la sinergia provocada por el perseverante trabajo desarrollado a partir de la Acción Popular No. 00254 de 2000, marco para una nueva jurisprudencia en relación con la defensa de los derechos colectivos, tercera generación de los derechos humanos, claramente amparados por nuestra Constitución del año 1991: El derecho a un ambiente sano y a la protección de la vida silvestre en el humedal de Córdoba.

**TIPO DE MATERIAL**

Libro digital en la RBBR

**Link al libro digital:**<http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/2389>

**TÍTULO:****Bosques para las personas: memorias del año internacional de los bosques****N° TOPOGRÁFICO:**

333.75 B67a

**AUTOR:**

Victorino R., Andrea, comp.

**EDITORIAL:**Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander  
Von Humboldt : Ministerio del Medio Ambiente**AÑO:**

2012

**RESEÑA:**

Estas memorias son el cierre de un año significativo para la gestión de bosques en el país, pues se creó la Dirección de Bosques, Biodiversidad y Servicios Ecosistémicos en el nuevo Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y se ratificó el Pacto Intersectorial por la Madera Legal en Colombia entre otras acciones. De igual forma, son el resultado del esfuerzo que emprendieron el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Instituto Alexander von Humboldt por celebrar un año que nos permitió recordar que efectivamente los bosques son para la gente, que son mucho más que madera y que representan múltiples beneficios

**TIPO DE MATERIAL**

Libro físico de la RBBR



**TÍTULO:****Los humedales de Bogotá y la Sabana****N° TOPOGRÁFICO:**

333.918 A28h

**AUTOR:**Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá, Conservación  
Internacional**EDITORIAL:**

Acueducto de Bogotá

**AÑO:**

2003

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes y adultos

**RESEÑA:**

Esta obra, integra la nutrida y dispersa información que sobre los humedales de la sabana de Bogotá existe. El contenido se enmarca dentro de dos grandes parámetros, de un lado el estudio y desarrollo de los recursos naturales y su conservación asociada a estos ecosistemas y de otro el conocimiento y el desarrollo, desde la perspectiva de las ciencias sociales y el manejo que tanto la comunidad como las entidades oficiales hacen de estos ecosistemas

Coordinación editorial: Angel Guarnizo & Byron Calvachi.

**TIPO DE MATERIAL**

Libro físico en la RBBR (II tomos)



**TÍTULO:****Urban wetlands on the edge. A strategic intervention for the recovery of Jaboque Wetland in Bogotá, Colombia = Humedales urbanos al límite. Una visión estratégica para la recuperación del Humedal Jaboque en Bogotá****AUTOR:**

Leal Simbaqueba, Juana Marcela

**AÑO:**

2010

**PALABRAS CLAVE:**

Calentamiento global, Forma urbana, Humedales, Inundaciones, Sostenibilidad

**PUBLICO OBJETIVO:**

Investigadores

**RESEÑA:**

The global awareness of urban wetlands as areas where crucial issues as urban growth and policies against climate change overlap, must be addressed with critical urgency on developing countries with rapid rates of transformation. The late consciousness about the environmental value of Bogota wetlands have created a rich field of discussion regarding the role of these places in the city, but specially and what constitutes the main purpose of this investigation, the development of a vision which could lead to new kinds of physical interventions between the protected areas and the existing urban settlements. This work aims at recognizing and providing basic principles to guarantee that these physical realities are compatible with the needs of the main natural elements which constitute these ecosystems. Referring to urban ecology principles, wetlands and human settlements are intended as part of the same ecosystem and their reciprocal relations from an urban design perspective is the object of this investigation.

The Jaboque wetland, for its size and location, offers interesting conditions to carry on the morphological investigation in order to define series of principles which explore this new physical dimension, and in particular, the construction of concept-plan and master-plan guidelines, aiming at overcoming typical limitations of general and not site-related policies, and finally which could influence actions on other wetlands with similar characteristic

**TIPO DE MATERIAL**

Tesis de grado (Colfuturo) en la Biblioteca Virtual de la RBBR

**Link al libro digital:**<http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll23/id/190>

**TÍTULO:****El gran libro de los páramos****N° TOPOGRÁFICO:**

574.52621 G71

**AUTOR:**Correa, Adolfo, fot.  
Martínez, Eduard, il.**EDITORIAL:**Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander  
Von Humboldt**AÑO:**

2011

**PALABRAS CLAVE:**

Páramos, Conservación de páramos, Ecología de páramos

**PUBLICO OBJETIVO:**

Niños y niñas y maestros

**PRESENTACIÓN:**

Este Gran Libro de los Páramos de Colombia fue pensado desde el principio para los niños y niñas que estudian en los municipios donde los páramos son un componente fundamental del paisaje, con el ánimo de utilizar un referente local para apoyar su proceso de aprendizaje. Pero a medida que fue desarrollándose como proyecto, se hizo evidente que hacía que todo aquel que lo leyese sintiera de nuevo esa emoción privilegiada que nos ha dado el roce húmedo y peludo de los frailejones, la sensación contradictoria de querer estar frente a un fogón bebiendo agua de panela caliente al tiempo que enfrentando la ventisca y la llovizna gélida, la maravilla de la niebla que abre y cierra en segundos el universo de la montaña y que incita a conversar con los dueños misteriosos de las alturas para ganarse el derecho a conocer el mundo desde los picos helados. En ese momento, nos dimos cuenta que el libro no sólo era para ellos, sino para todos los que alguna vez quisieron compartir sus experiencias y, tal vez en la lectura compartida del trabajo que el Instituto Humboldt ha desarrollado durante cuatro años con sus innumerables socios, encuentre la excusa para ir a verificar en persona lo absolutamente mágico que es tener páramos en Colombia.

**TIPO DE MATERIAL**

Libro físico en la RBBR



**TÍTULO:****El páramo: un ecosistema de alta montaña****AUTOR:**

Varios

**EDITORIAL:**

Fundación Ecosistemas Andinos

**AÑO:**

1995

**PALABRAS CLAVE:**

Páramos, Ecología de Páramos, Medio ambiente

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes, adultos e investigadores

**RESEÑA:**

Este primer volumen de la serie Montañas Tropoandinas, nos presenta una serie de artículos que pretenden entregar una aproximación, introducción o avance al tema de los páramos andinos desde una perspectiva ecológica, social e histórica, utilizando en uno casos el lenguaje sencillo, periodístico y narrativo, y en otros el lenguaje riguroso de las ciencias naturales.

La serie se completa con el volumen N°2: El páramo un ecosistema a proteger en donde se ponen en evidencia las problemáticas, los impactos, la climatología y algunos otros aspectos geológicos de los páramos de la región.

**TIPO DE MATERIAL**

Disponible en versión digital en la RBBR

**Link al libro digital:**<http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/2819>



**TÍTULO:****Medio ambiente y vida natural en el páramo andino****N° TOPOGRÁFICO:**

333.7 M56m

**AUTOR:**

Molano Barrero, Joaquín

**FUENTE:**

Estudios Geográficos\*, N° 191; Abril-Juni

**AÑO:**

1988

**PALABRAS CLAVE:**

Páramos, Ecología de Páramos, Medio ambiente

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes, adultos e investigadores (Material de referencia)

**RESEÑA:**

Texto del geógrafo Joaquín Molano sobre los páramos de la región Andina, con énfasis en la situación geográfica del Páramo de Guerrero

\*Revista publicada por el Instituto de Economía y Geografía Aplicadas de Madrid (España)

**TIPO DE MATERIAL**

Artículo de revista. Disponible en versión digital en la RBBR.

**Link al libro digital:**<http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/3813>



**TÍTULO:****Etnomedicina y etnobotánica : avances en la investigación****N° TOPOGRÁFICO:**

615.882 E75

**AUTOR:**

Naranjo, Plutarco, ed.

**EDITORIAL:**Universidad Andina Simón Bolívar : Ediciones Abya-Yala  
2010**AÑO:****PALABRAS CLAVE:**

Etnobotánica, Medicina tradicional, Plantas medicinales

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes, adultos e investigadores

**RESEÑA:**

Este libro recoge las ponencias presentadas por académicos e investigadores de Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela en el Primer Congreso Andino de Etnomedicina organizado por la Universidad Andina Simón Bolívar en honor al doctor Plutarco Naranjo Vargas los días 17 y 18 de mayo de 2007.

Las especies vegetales han sido utilizadas desde hace milenios para la prevención y curación de enfermedades, y sus usos y propiedades han sido transmitidos de generación en generación como parte del saber médico indígena. La investigación sobre las plantas ha permitido, además de conocer su valor histórico y cultural, validar los usos terapéuticos de éstas y descubrir los principios activos que contienen.

A pesar de que la ciencia lleva décadas volcada a la síntesis química, el interés por las plantas no sólo no ha desaparecido, sino que se hace necesario, ya sea porque algunas no han podido ser reemplazadas por los nuevos compuestos o porque entre las miles de plantas medicinales no son muchas las que han sido estudiadas científicamente. La importancia de su estudio radica, como de hecho ha sucedido, en que algunas pueden servir de modelos moleculares de nuevos y hasta milagrosos medicamentos derivados de los principios activos identificados

**TIPO DE MATERIAL**

Libro físico en la RBRR



**TÍTULO:**  
**Guía interactiva alfabética del campo**

**N° TOPOGRÁFICO:** 630 G84a2  
**AUTOR:** Ramírez-Aza, Marcela, ed.  
Rodríguez Acosta, Luz, ed.  
García, Andres, rev.

**EDITORIAL:** Editorial Grania

**AÑO:** 2012

**PALABRAS CLAVE:** Agricultura, Cultivos, Ganadería, Animales domésticos,  
Administración agropecuaria

**PUBLICO OBJETIVO:** Jóvenes y adultos

**RESEÑA:**

Esta obra se creó para tecnólogos, técnicos, campesinos y público en general que necesitan enriquecer sus conocimientos y profundizar en algún aspecto, o sencillamente consultar acerca de las tecnologías más recientes en las ciencias agropecuarias.

Incluye entre otros los siguientes temas: animales, cereales, cítricos, fibras vegetales, frutales, hortalizas, leguminosas, oleaginosas, plantas medicinales, especies promisorias, árboles maderables y especies en extinción, entre otros.

Además contiene información valiosa sobre agroindustria alimentaria, abonos orgánicos, cosecha, poscosecha y manejo fitosanitario

El DVD-ROOM contiene 530 videoclips relacionados en los tomos, 5 libros electrónicos y más de 120 temas multimedia.

**TIPO DE MATERIAL** Libro físico en la RBBR (Incluye DVD-ROOM)



**TÍTULO:****En crudo: la cara oculta del mundo de la gastronomía****Nº TOPOGRÁFICO:**

920 B68e1

**AUTOR:**

Bourdain, Anthony.

**EDITORIAL:**

Editorial Grania

**AÑO:**

2012

**PALABRAS CLAVE:**

Gastronomía, Cocina, Hábitos alimenticios

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes y adultos

**RESEÑA:**

El frenético mundo de los restaurantes y de la alta cocina puede cambiar mucho en una década. Anthony Bourdain, un verdadero «infiltrado» en el infierno de los fogones y en el paraíso de las mesas, lo sabe mejor que nadie. En *En crudo*, Bourdain nos ofrece una perspectiva privilegiada y actual de ese universo, aderezada con valiosos consejos a la hora de disfrutar de un restaurante, pero también salpimentada con los más curiosos secretos, los más oscuros mecanismos y las más amargas envidias que vertebran el gran circo de la restauración. Siguiendo la estela de su superventas *Confesiones de un chef*, también publicado por RBA, *En crudo* va muchísimo más allá de los libros convencionales sobre cocina y restaurantes. Bourdain es un excelente narrador que escribe con una fluidez cercana a la oralidad, pero además es un agudo observador y un despiadado crítico que no tiene pelos en la lengua ni compasión con nadie que no la merezca. Ni siquiera él mismo se salva de sus ácidos ataques. Una experiencia única de un autor sin igual.

**TIPO DE MATERIAL**

Libro físico en la RBRR



**TÍTULO:****Nuevo manual de gastronomía molecular :  
el encuentro entre la ciencia y la cocina****N° TOPOGRÁFICO:**

641.5 K66n

**AUTOR:**

Koppmann, Mariana.

**EDITORIAL:**

Editorial Grania

**AÑO:**

2012

**PALABRAS CLAVE:**

Gastronomía molecular, Cocina

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes y adultos

**RESEÑA:**

Después del éxito del Manual de gastronomía molecular presentamos este nuevo tomo del encuentro entre la ciencia y la cocina, donde la autora continúa develando, tenedor en mano, los secretos de los platos que preparamos a diario y las técnicas que la ciencia aporta a nuestras recetas. Mariana Koppmann demuestra una vez más que nuestras cocinas son verdaderos laboratorios de química, física y biología.

De entrada, lleva al extremo una de las verdades de la gastronomía al proponer que la comida no sólo entra por los ojos, sino por los cinco sentidos. Desentraña el funcionamiento de cada uno de ellos y explora las combinaciones de sensaciones cuando comemos, para aprovechar ese conocimiento en el diseño de los platos. Luego revela la ciencia oculta detrás de algunos fenómenos –los secretos de los vegetales de todos los colores (y cómo conservar el color durante la cocción) o los procesos que tienen lugar durante la fritura–, pasando por el fascinante método de la cocción al vacío, el supercongelamiento con nitrógeno líquido y las misteriosas esterificaciones, que permiten que sorprendamos a nuestros invitados con bolitas... de jugo de manzana. También nos enseña a perderle el miedo a una de las mayores innovaciones culinarias de los últimos años, como la utilización de aditivos, emulsionantes y gelificantes para lograr las más variadas texturas en los platos.

La seguridad e inocuidad alimentaria se han convertido en un tema central, y este nuevo manual aporta las claves para conocer los microorganismos que contaminan los productos a fin de instrumentar una higiene eficaz para combatirlos. Por si todo eso fuera poco, los apéndices resumen conceptos básicos de la química y la física de los alimentos, fundamentales para entender la ciencia de la cocina. Y lo mejor: todas las explicaciones están regadas con consejos prácticos y recetas de vanguardia.

Este Nuevo manual de gastronomía molecular nos ofrece ideas para deleitar a los comensales con globos de tomate, aires de salsa de soja o esféricos de naranja, y ser el centro de la fiesta al hablar de pectinas o cloroplastos. Mariana Koppmann nos lleva a la edad de los porqués y nos abre los ojos para cocinar mejor y, en el camino, volvernos científicos de la vida cotidiana. ¡Que lo disfruten!

**TIPO DE MATERIAL**

Libro físico en la RBRR



**TÍTULO:****Diccionario de cocina****Nº TOPOGRÁFICO:**

641.5944 D85d

**AUTOR:**Dumas, Alejandro - Falomir Archambault, Elisabeth, tr.-  
Ayala, María José.**EDITORIAL:**

Gadir

**AÑO:**

2012

**PALABRAS CLAVE:**

Gastronomía, Gastronomía francesa

**PUBLICO OBJETIVO:**

Jóvenes y adultos

**RESEÑA:**

Alejandro Dumas (1802-1870), uno de los escritores más venerados de Francia, fue un gran cocinero y un notable gourmet. Nieto de un maître del duque de Orleans, en su ilimitada curiosidad, la cocina y la gastronomía ocuparon un lugar destacado. Era frecuente verle en la cocina preparando todo tipo de platos suculentos, de lo que existen numerosos testimonios. «Dumas, en camisa, mete mano a la masa, hace una tortilla fantástica, dora la pularda... Corta la cebolla, remueve las ollas, y les da 20 francos a los pinches». Esto ocurría en el hotel en que se estaba alojando, es decir, lo hacía por puro placer. En la plenitud de su fama, decidió rematar su obra literaria con un gran diccionario gastronómico, del cual esta es la primera versión en castellano. Su Diccionario de cocina se basa en su prodigiosa memoria, su gran experiencia viajera y su saber acumulado durante tantos años. Todo ello, sazonado por la pasión que siempre sintió por la cocina y el arte gastronómico. El libro está lleno de humor, de deliciosas anécdotas que mantienen la sonrisa del lector, de pequeños pasajes biográficos del mayor interés, por supuesto, de recetas: desde la sopa de gambas o el potaje de cangrejo a la sencilla y deliciosa tortilla provenzal, la peculiar fondue con huevos, la sopa de cebolla Stanislas, que maravilló al rey de Polonia, o las exquisitas trufas al champán; o los dulces y postres de Dumas: galletas al limón, pastel de pistachos, pudding de manzana reineta y pasas... Una obra amena, divertida, de grata lectura, que hará las delicias de todo aficionado a la cocina

**TIPO DE MATERIAL**

Libro físico en la RBRR

