

BIBLIOGRAFÍA

- Altamiras, Juan. *Nuevo arte de cocina*. Huesca: La Val de Onsera, 1994.
- Arboleda de Vega, Soffy y Galat de León, Nazle. *Especias. Historia, usos, cultivos y mejores recetas*. Santafé de Bogotá: Voluntad, 1993.
- Ballano, Antonio. *Diccionario de medicina y cirugía o Biblioteca Manual médico-quirúrgica, Tomo I*. Madrid: Imprenta Real, 1805.
- Barba, Álvaro Alonso. *Arte de los metales en que se enseña el verdadero oficio de los de oro, y plata por azogue. El modo de fundirlos todos y como se han de refinar, y apartar unos de otros*. Madrid: Imprenta del Reyno, 1640.
- Bingen, Hildegarda de. *Libro sobre las propiedades naturales de las cosas creadas*. León: Akron, 2009.
- Cabezas, Esteban y Espinoza, Ana María. “El arroz en América: su introducción y primeras siembras”. *Revista de Historia de América* 126 (enero-junio 2000): 7-18.
- Caffarena, Paula. *Viruela y vacuna. Difusión y circulación de una práctica médica. Chile en el contexto hispanoamericano, 1780-1830*. Santiago de Chile: Universitaria, 2016.
- Cobo, Bernabé. *Historia del Nuevo Mundo (1653)*. Sevilla: Imprenta de E. Rasco, 1892.
- Covarrubias, Sebastián de. *Parte primera del Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid: por Melchor Sánchez, 1674.
- Cruz Cruz, Juan. *Teoría elemental de la Gastronomía*. Pamplona: Universidad de Navarra, 2002.
- Cruz Cruz, Juan. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*. España: Ediciones La Val de Onsera, 1997.
- Cruz, Isabel, de la Taille, Alexandrine y Fuentes, Alejandra. *Cerámica perfumada de las clarisas: De Chile hacia el mundo. Oficio, terapéutica y consumo. Siglos XVI-XX*. Santiago de Chile: Ediciones Universidad Católica de Chile, 2019.
- Cruz, Isabel. “Dulces agasajos: notas sobre la creación culinaria y su significado en el arte festivo del Barroco en Chile”. En *Barroco Andino*. La Paz: Vice-Ministerio de Cultura, 2003, 87-94.
- Cruz, Isabel. “Flores y sacralidad en la pintura virreinal surandina. Transferencias simbólicas y naturales europeo-americanas”. En *Flores Sagradas en la pintura virreinal. Colección Joaquín Gandarillas Infante Arte Colonial Americano*. Santiago de Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile, 2018, 8-13.
- Dioscórides, Pedacio. *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, traducido y comentado por Andrés Laguna. Anvers: s.e., 1555.
- Dioscórides, Pedacio. *Plantas y remedios medicinales (de Materia Médica) Libros I-III*, Introducción, traducción y notas de Manuela García Valdés. Madrid: Gredos, 1998.
- Elía, Ricardo. “Dioscórides rescatado por los árabes”. *Byzantion Nea Hellás* 28 (2009): 27-49.

Fernández-Armesto, Felipe. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets Editores, 2004.

Fonseca, Francisco de. *Aquilegio Medicinal*. Lisboa: s.e., 1726.

García Sánchez, Expiración. “El azúcar en la alimentación de los andalusíes”. En *Actas del Primer Seminario Internacional: La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. Motril: Casa de la Palma, 1989, 209-231.

Gay, Claudio. *Historia Física y Política de Chile, Agricultura II*. Santiago de Chile: Cámara Chilena de la Construcción-DIBAM-Pontificia Universidad Católica de Chile, 2009.

Gil, Francisco. *Disertación Físico-Médica en la qual se prescribe un método seguro para preservar a los pueblos de viruelas hasta lograr la completa extinción de ellas en todo el reyno*. Madrid: Impreso por D. Joachin Ibarra, 1784.

Graham, María. *Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823)*, con prólogo de don Juan Concha. Madrid: Editorial América, s.f.

Granado, Diego. *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, asi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y convalecientes: asi de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas a la usanza Española, Italiana, y Turdesca de nuestros tiempos*. Lérida, por Luis Manescal y a su costa, 1614.

Gusinde, Martín. “Plantas medicinales que los indios araucanos recomiendan”. *Anthropos* 31 (1936): 555-571.

Hanisch, Walter. *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Santiago de Chile: Ediciones NIHIL MIHI, 1976.

Hernández, Francisco. *Quatro libros de la naturaleza, y virtudes de las plantas, y animales que están recevidos en el uso de la Medicina en la Nueva España, y la Methodo, y correccion, y preparación, que para administrallas se requiere*, Traducido por Francisco Jiménez en el convento de Santo Domingo. México D.F.: en la casa de la Viuda de Diego López Dávalos, 1615.

Hermanas Clarisas: Repostería monacal. Barcelona: Planeta, 2000.

Kordic (ed.), Raïssa. *Epistolario de Sor Dolores Peña y Lillo (Chile, 1763-1769)*. Madrid: Universidad de Navarra/ Editorial Iberoamericana, 2008.

Khune, Rose. “El azúcar: usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales”. En *1492: lo dulce a la conquista de Europa: actas del IV Seminario Internacional sobre la caña de azúcar*, editado por Antonio Malpica. Motril: Diputación de Granada, 1992, 41-62.

Lacoste, Pablo. “Molinos harineros en Chile (1700-1845): implicancias sociales y culturales”. *América Latina en la Historia Económica* 25: 3 (septiembre-diciembre 2018): 103-132.

Laval, Enrique. *Botica de los jesuitas de Santiago*. Santiago de Chile: Asociación Chilena de Asistencia Social, 1953.

Martínez Montaña, Francisco. *Arte de Cozina, Pasteleria, Vizcocheria y Conserveria*. Madrid: por Luis Sánchez, 1611.

Mata, Juan de la. *Arte de Repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrones, y natas*. Madrid: por Antonio Marín, 1747.

Monardes, Nicolás. *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal: de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en Medicina, Tercera Parte*. Sevilla: en la casa de Fernando Díaz, 1580.

Montanari, Massimo (ed.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós, 2003.

Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea S.A., 2004.

Montón, Bernardo. *Secretos de artes liberales y mecánicas, recopilados y traducidos de varios y selectos autores, que tratan de física, pintura, arquitectura, óptica, química, doradura y charoles, con otras varias curiosidades ingeniosas*. Madrid: en la oficina de Antonio Marín, 1734.

Moreta, Miguel. *Recetario de dulcería andaluza*. Málaga: Arguval, 1993.

Mintz, Sidney W., *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna, Siglo XXI editores, México D.F., 1996*.

Montecino, Sonia, *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*, S. E., Santiago de Chile, 2004.

Muñoz, Juan Guillermo. “Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII)”. *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* 10:1 (2006): 121-177.

Ovalle, Alonso de. *Histórica Relación del Reyno de Chile*. Roma: Francisco Caballo, 1646.

Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Universitaria, 1977.

Pereira Salas, Eugenio. *Historia del arte en el reyno de Chile*. Santiago de Chile: Ediciones Universidad Católica de Chile, 1965.

Ramón, Armando de y Larraín, José Manuel. *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*. Santiago de Chile: Centro de Estudios Públicos, 1982.

Rosales, Diego de. *Historia General del Reyno de Chile. Flandes Indiano, Tomo I, II y III*. Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1877-1878.

Riera-Melis, Antoni. “El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana”, en *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós, 2003.

Riera Melis, Antoni. “El azúcar en la farmacoepa y la alta cocina árabes medievales”. En *El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*, editado por Flocel Sabaté i Curull. Barcelona: Pages, 2014, 39-88.

Sanfuentes, Olaya. “Agricultura y cultura en el convento de monjas. Una especial devoción al Niño Jesús en el siglo XIX”. *Estudios Avanzados* 16 (2011): 161-180.

Serrano, Marta. *Dulces y postres de las Monjas Clarisas. 200 recetas tradicionales de cien monasterios españoles*. Madrid: Chronica, 2011.

Siracusano, Gabriela. *El poder de los colores. De lo material a lo simbólico en las prácticas culturales andinas. Siglos XVI-XVIII*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 2005.

Silva, Elisa. “La noche buena en la Alameda. Descripción de una tradición en tiempos de modernización. Santiago de Chile, segunda mitad del siglo XIX”. *Revista Historia* 45: 1 (2012): 199-246.

Sciolla, Carolina, *Historia y cultura de la alimentación en Chile, Catalonia*, Santiago de Chile, 2010.

Valdés, Regina, «Con mano de monja. Los conventos y la cocina colonial», *Revista Universitaria*, No 43, Santiago, 1994.