

Cocina

La cocina ha sido una parte fundamental del hogar desde la época romana, donde las fogatas abiertas eran el epicentro de la actividad culinaria. Inicialmente, estas cocinas estaban separadas de la casa principal, situadas en patios traseros o áreas apartadas, para evitar el humo o el calor. Durante la Edad Media, las cocinas se trasladaron al interior de los edificios para mayor comodidad y seguridad. Se construyeron chimeneas para evacuar el humo y se diseñaron alacenas y estanterías para almacenar alimentos y utensilios.

Durante el Renacimiento y la era moderna, se produjo un cambio significativo hacia la integración de la cocina dentro de la casa principal, reflejando cambios sociales y culturales, así como avances en tecnología de cocción. Esta evolución transformó la cocina en un punto focal de la vida familiar, donde se compartían momentos importantes y se disfrutaba de la comida en compañía.

Hoy en día, las cocinas suelen diseñarse como espacios abiertos que se integran con el comedor o la sala de estar, fomentando la interacción entre quienes cocinan y quienes disfrutan de la comida.

La cocina ha experimentado una evolución notable en su ubicación, diseño y función, pasando de ser un espacio apartado a convertirse en un centro de actividad y conexión en el hogar moderno.

- ¿Cómo evolucionó la disposición y el diseño de las cocinas a lo largo de la historia, desde las antiguas civilizaciones hasta la era moderna?
- ¿Qué materiales de construcción se utilizaron tradicionalmente en las cocinas y cómo afectaron al diseño y la funcionalidad del espacio?
- ¿Qué papel desempeñaron las innovaciones tecnológicas, como la invención del horno, en la integración de la cocina en el hogar?
- ¿Qué impacto tuvieron los avances en la ventilación y la evacuación de humos en el diseño y la ubicación de las cocinas dentro de los edificios?
- ¿Cómo ha cambiado la percepción de la cocina como espacio de trabajo a lo largo del tiempo, y cómo se ha reflejado esto en su integración en la estructura del edificio?
- ¿Cuál es la importancia de la sostenibilidad y la eficiencia energética en el diseño y la construcción de cocinas como parte de edificios modernos?

Selección inicial de recursos BDH y HD



El Mundo en auto. Cocinas rurales

7/1925

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0005152144&page=19>



El Mundo en auto. La cocina en el hogar moderno

9/1925

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0005152731&page=53>



El Mundo en auto. Una cocina sevillana

10/1925

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0005153274&page=60>



El Mundo en auto. La cocina bien dispuesta

10/1925

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0005153274&page=56>

Recursos de otras fuentes



¿Dónde cocinaban los romanos?

Mar Zarzalejos Prieto

<https://canal.uned.es/video/5a6f2bbeb1111f57648b509f>



La cocina moderna

1964

https://www.europeana.eu/es/item/2022712/lod_oai_gredos_usal_es_10366_36570_ent0

Uso del fuego

El uso del fuego en la cocina ha experimentado una evolución significativa con el desarrollo de tecnologías y técnicas que han transformado la forma en que preparamos los alimentos. En la época romana, las cocinas estaban equipadas con fogones abiertos, donde se cocinaban alimentos sobre llamas abiertas alimentadas con madera o carbón. Estos fogones rudimentarios eran simples pero efectivos para calentar y cocinar los alimentos.

Durante la Edad Media y el Renacimiento se empezaron a utilizar fogones más elaborados, con chimeneas y campanas extractoras para mejorar la ventilación y evacuar el humo. Además, surgieron los hornos de leña que permitían hornear pan y otros alimentos de una manera más controlada y uniforme. Estos hornos de leña eran comunes en hogares y panaderías y sentaron las bases para el desarrollo de hornos más avanzados en el futuro.

Con la llegada de la Revolución Industrial se produjo una revolución en la cocina, con la invención de la cocina a gas y la cocina eléctrica. Estos avances tecnológicos proporcionaron una fuente de calor más limpia y controlable, lo que permitió una cocción más precisa y eficiente. Los hornos también se beneficiaron de estos avances, con la introducción de hornos a gas y eléctricos que ofrecían un control de temperatura más preciso y una cocción más uniforme.

En la actualidad, la tecnología en la cocina ha alcanzado niveles impresionantes, con hornos y estufas equipados con características avanzadas como hornos de convección, quemadores de inducción y sistemas de control digital. Además, se han desarrollado técnicas de cocción innovadoras, como la cocina sous vide y la cocina al vacío, que aprovechan la precisión y el control del calor para producir resultados culinarios excepcionales.

- ¿Cuáles eran los principales métodos de cocción utilizados en la cocina romana y cómo se comparan con las técnicas modernas?
- ¿Cómo influyó la disponibilidad de combustibles como la madera y el carbón en los métodos de cocción y cómo ha cambiado esto con el tiempo?
- ¿Qué impacto tuvieron los avances en la tecnología de cocción, como la invención de la estufa y el horno, en la evolución de la cocina?
- ¿Cuáles consideras que fueron los mayores desafíos en la utilización del fuego en la cocina y cómo fueron abordados?
- ¿Cómo afectó la introducción de nuevos combustibles, como el gas y la electricidad, a la forma en que se cocinan los alimentos?
- ¿Cuál crees que será el futuro de la utilización del fuego en la cocina, considerando las tendencias actuales hacia la cocina moderna y la tecnología culinaria.

Selección inicial de recursos BDH y HD



Electrón (Madrid. 1896). Calefacción y cocina eléctrica

10/7/1914

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=4c506b3b-43b4-46b5-90cf-b8a154cead57&page=7>



Aconcagua (Buenos Aires). Cocina eléctrica

7/1932

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=5871b319-db95-4e7c-b5e5-32b2384740b0&page=43>



Caras y caretas (Buenos Aires). Cocina de gas

26/5/1934

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=9b1a9813-d2bf-474d-82e1-95ad1bf7542a&page=66>



Algo (Barcelona. 1929). Febo en un hornillo

13/6/1931

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0004914969&page=13>

Recursos de otras fuentes



La domesticación del horno: historia y evolución

Ulises Granados

<https://laroussecocina.mx/blog/la-domesticacion-del-horno-historia-y-evolucion/>

Utensilios y electrodomésticos

La evolución de los utensilios de cocina, desde simples herramientas hasta los sofisticados utensilios de acero inoxidable y materiales antiadherentes de hoy en día, ha sido impulsada por la necesidad de hacer la preparación de alimentos más eficiente, segura y precisa. En la antigüedad se empleaban utensilios rudimentarios como cucharas de madera y recipientes de barro, mientras que la metalurgia introdujo el hierro y el bronce, permitiendo una cocción más controlada. Durante la Edad Media, la cerámica y la loza también se hicieron comunes.

La Revolución Industrial marcó un punto de inflexión al permitir la producción en masa de utensilios de cocina, haciéndolos más accesibles para la población general. El siglo XX trajo innovaciones como el acero inoxidable y el teflón, que ofrecieron durabilidad y propiedades antiadherentes. La tecnología moderna ha posibilitado la creación de utensilios especializados para tareas específicas, mejorando la eficiencia en la cocina.

Los electrodomésticos han transformado significativamente la preparación y gestión de alimentos. La introducción de refrigeradores, hornos de microondas, licuadoras y procesadores de alimentos ha facilitado la conservación de alimentos frescos y la preparación rápida y eficiente de comidas. Estos dispositivos no solo ahorran tiempo, sino que también amplían la creatividad culinaria y la diversidad en la alimentación diaria.

Además, los avances tecnológicos recientes han dado lugar a electrodomésticos inteligentes y conectados, que pueden ser controlados y monitoreados a distancia mediante dispositivos móviles. Esto proporciona a los usuarios una mayor flexibilidad y comodidad en la gestión de las tareas domésticas y la planificación de las comidas, revolucionando aún más la cocina moderna.

- ¿Cuáles fueron los primeros materiales utilizados para fabricar utensilios de cocina y por qué?
- ¿Cómo ha influido la metalurgia en la evolución de los utensilios de cocina a lo largo de la historia?
- ¿Qué papel ha desempeñado la Revolución Industrial en la producción y accesibilidad de utensilios de cocina?
- ¿Cuáles son algunas de las innovaciones más significativas en el diseño de utensilios de cocina en el siglo XX y XXI?
- ¿Cómo han impactado las preocupaciones ambientales en el diseño y la fabricación de utensilios de cocina modernos?
- ¿Qué tendencias futuras se pueden anticipar en el diseño y la fabricación de utensilios de cocina?
- ¿Cómo crees que la invención de los electrodomésticos ha cambiado la dinámica de la cocina familiar?
- ¿Qué impacto crees que tienen los electrodomésticos en la promoción de hábitos alimenticios saludables?

- ¿Cómo pueden los electrodomésticos ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en los hogares?
- ¿Qué mejoras o innovaciones te gustaría ver en los electrodomésticos de cocina en el futuro?
- ¿Cómo pueden los electrodomésticos contribuir a la sostenibilidad ambiental en el hogar?
- ¿Qué papel crees que juegan los electrodomésticos en la promoción de la autonomía y la independencia en la cocina, especialmente para personas mayores o con discapacidades?
- ¿Cómo crees que los electrodomésticos pueden seguir evolucionando para adaptarse a las necesidades cambiantes de la sociedad y del medio ambiente?

Selección inicial de recursos BDH y HD



Algo (Barcelona. 1929). ¿Quién quiere refrescar?

8/6/1929

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0004907669&page=10>



El Mundo en auto. Novedades de cocina

6/1925

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0005151324&page=54>



Por esos mundos (Madrid). Cuándo empezó el uso de cucharas y tenedores

1/12/1916

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0003287813&page=51>



La Energía eléctrica. Electricidad y cultura

10/7/1913

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=c7ea6518-28dc-4328-b706-8463abb99582&page=12>



La Marina (Madrid. 1883). Los utensilios de cocina

28/8/1889

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=1f7abfc2-eb4a-4acd-9216-ad268e1f81d3>



Madrid científico. La industria eléctrica en los usos domésticos

1903

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=bb35c50e-e527-4860-b023-9bc70bc35a&page=7>



Revista de crédito. Aparatos domésticos

15/12/1933

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=78e117b4-ff41-487e-901d-c24d39d28354&page=25>

Recursos de otras fuentes



Los electrodomésticos, magia del siglo XX

Vázquez-Vigo, Carmen
2009

https://www.europeana.eu/es/item/2022712/lod_oai_gredos_usal_es_10366__36184_ent0



Utensilios de cocina

<https://www.ateneanike.com/historia-de-roma/tecnologia-romana/cocina/>

Conservación de alimentos

La conservación de alimentos ha sido una preocupación constante para la humanidad a lo largo de la historia. El desarrollo de sistemas de conservación de alimentos ha sido fundamental para garantizar la disponibilidad de alimentos durante todo el año, incluso en épocas de escasez o en regiones donde la producción es limitada.

Durante la época romana se empleaban diversas técnicas de conservación de alimentos, como la salazón, el secado al sol, el ahumado y la fermentación. Estos métodos permitían preservar alimentos perecederos como la carne, el pescado y algunas frutas y verduras durante largos períodos de tiempo.

Con el tiempo, se desarrollaron nuevas técnicas y tecnologías para conservar alimentos de manera más eficiente. Durante la Edad Media, se popularizó el ahumado como método de conservación, mientras que en el Renacimiento se comenzaron a utilizar técnicas de conservación en vinagre y en aceite.

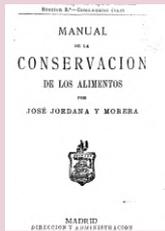
La Revolución Industrial marcó un punto de inflexión en la conservación de alimentos con la invención de la lata de conserva en el siglo XIX. Este método permitió preservar alimentos durante largos períodos de tiempo sin necesidad de refrigeración, lo que revolucionó la industria alimentaria y facilitó la distribución de alimentos a largas distancias.

En el siglo XX, se introdujeron técnicas de conservación más avanzadas, como la refrigeración y la congelación, que permitieron mantener la frescura de los alimentos durante más tiempo y reducir el riesgo de contaminación bacteriana.

Hoy en día, la conservación de alimentos es un campo en constante evolución, con el desarrollo de nuevas tecnologías como el envasado al vacío, el tratamiento térmico y la irradiación. Estos métodos permiten conservar los alimentos de manera segura y eficiente, manteniendo su sabor, textura y valor nutricional.

- ¿Cuáles fueron las principales técnicas de conservación de alimentos utilizadas en otros tiempos y cómo se comparan con los métodos modernos?
- ¿Cómo influyeron las condiciones climáticas y geográficas en el desarrollo de técnicas de conservación de alimentos en diferentes regiones del mundo?
- ¿Cuál fue el impacto de la Revolución Industrial en la conservación de alimentos y en la disponibilidad de alimentos para la población?
- ¿Qué papel han desempeñado los avances tecnológicos en la mejora de las técnicas de conservación de alimentos en el siglo XX y XXI?
- ¿Cuáles son algunos de los desafíos actuales en la conservación de alimentos y cómo se están abordando?
- ¿Cuál es la importancia de la seguridad alimentaria en el desarrollo de técnicas de conservación de alimentos?
- ¿Qué impacto tienen los métodos de conservación de alimentos en el medio ambiente y en la sostenibilidad de la cadena alimentaria?

Selección inicial de recursos BDH y HD



Manual de la conservación de los alimentos

Jordana y Morera, José (1836-1906)
1886

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000201902>



Conservas alimenticias

Soria y Sanchez, Filiberto
1899

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000125218>



Tratado del arte de trinchar y modo de servir a una mesa :conservación de carnes, pescados, legumbres y frutas ; perfección y conservación de los vinos y elaboración de las bebidas artificiales ... que sirve de continuación a "La Cocina perfeccionada"

J. L. (fl. 1854)

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000125341>



Por esos mundos (Madrid). El frío en la alimentación

1/6/1909

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0003226633&page=57>



Mi revista (Barcelona. 1911). Para conservar los alimentos

4/1911

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0026653190&page=12>

Recursos de otras fuentes



Historia de la conservación de los alimentos

Olga Lucía Mora Gil
2020

<https://comunicaciencia.bsm.upf.edu/historia-de-la-conservacion-de-alimentos/>

Dietas y recetas

La evolución de las dietas a lo largo de la historia refleja la interacción entre cultura, disponibilidad de alimentos y avances en el conocimiento científico sobre la nutrición humana. Antiguamente, las dietas dependían de los alimentos disponibles localmente, como carne magra, pescado, frutas, verduras y raíces. Con el desarrollo de la agricultura se incluyeron granos, legumbres y lácteos, lo que aumentó el consumo de carbohidratos y diversificó la ingesta alimentaria.

La mejora en los sistemas de transporte globalizó la dieta, facilitando el acceso a una variedad más amplia de alimentos no nativos de ciertas regiones. Los avances en la ciencia de la nutrición han mejorado la comprensión de cómo los nutrientes afectan a la salud, influenciando las elecciones dietéticas modernas.

La historia de las recetas es una crónica de adaptación y evolución, donde los ingredientes locales, gustos regionales y tradiciones culturales se combinan para crear platos únicos. Inicialmente transmitidas oralmente y luego a través de libros de cocina con la llegada de la imprenta, las recetas han evolucionado y se han diversificado, permitiendo la creación de nuevas versiones de platos clásicos. Las innovaciones en electrodomésticos de cocina, como hornos de convección y dispositivos de cocción *sous-vide*, han abierto nuevas posibilidades en la preparación de recetas, mejorando el control sobre la temperatura y la textura de los alimentos.

Con la globalización, las recetas han viajado por el mundo dando lugar a fusiones culinarias únicas. Hoy en día, podemos disfrutar de platos que combinan ingredientes y técnicas de diferentes partes del mundo, creando una experiencia gastronómica global. Cada receta lleva consigo siglos de tradición y experiencia, recordándonos que la comida es más que nutrición: es una expresión de nuestra identidad, historia y humanidad compartida.

- ¿Qué papel crees que juega la cultura en la elección de alimentos y la formación de dietas?
- ¿Por qué crees que las dietas modernas tienden a ser más variadas y equilibradas en comparación con las dietas históricas?
- ¿Cómo crees que los avances en la ciencia de la nutrición han influenciado las recomendaciones dietéticas actuales?
- ¿Cuál es la importancia de seguir una dieta equilibrada y variada para la salud humana?
- ¿Qué papel juegan los alimentos procesados y ultraprocesados en la dieta moderna y cómo afectan nuestra salud?
- ¿Cuáles son algunos de los mitos comunes sobre la alimentación y la nutrición que necesitan ser desmitificados?
- ¿Cómo crees que la transmisión intergeneracional de recetas ha influido en la preservación de la cultura y la identidad de una comunidad?
- ¿Cuál es el papel de la innovación y la experimentación en la creación de nuevas recetas y en la evolución de la gastronomía?
- ¿Cómo han influido los avances tecnológicos y la disponibilidad global de ingredientes en la diversificación de las recetas culinarias?

- ¿Cuál es la importancia de la autenticidad y la fidelidad cultural en la interpretación y adaptación de recetas tradicionales en un contexto globalizado?
- ¿Cuál es el impacto de las tendencias dietéticas y las preferencias alimentarias individuales en la reinterpretación de recetas tradicionales?
- ¿Qué papel juegan los medios de comunicación y las plataformas digitales en la difusión y la popularización de recetas culinarias de diferentes culturas?

Selección inicial de recursos BDH y HD



Un laboratorio de cocina

BNEscolar

<https://bnescolar.bne.es/taller-un-laboratorio-de-cocina>



Gastronomía española S: XV -XIX

BNE

<https://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/>



La cocina escrita

ISABEL MOYANO ANDRÉ

https://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_1.pdf



El Gorro blanco

1906 / 1946

https://bdh.bne.es/bnesearch/Search.do?numfields=1&field1=id_publicacion&field1val=0059847653&field1Op=AND&advanced=true&showYearItems=true&fillForm=false&sort=anho



La evolución de la alimentación y la gastronomía en España

Ismael Díaz Yuber

https://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_4.pdf



Cocina artística y casera. (Varios ejemplares)

1917/1918

https://bdh.bne.es/bnearch/Search.do?numfields=1&field1=id_publicacion&field1val=0004931824&field1Op=AND&advanced=true&showYearItems=true&fillForm=false&sort=anho

Recursos de otras fuentes



Los banquetes en el imperio romano: extravagancia y excesos

Barbara Faenza (2024)

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/banquetes-imperio-romano-extravagancia-excesos_13313



Así eran los espectaculares banquetes de la edad media

Pilar Cabanes (2023)

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/asi-eran-espectaculares-banquetes-edad-media_18129

Salud y medicina

La evolución de la salud es una historia de progreso humano impulsada por la combinación de la investigación científica, los avances tecnológicos y la creciente conciencia pública sobre la importancia de la prevención y los hábitos saludables. Desde las prácticas antiguas de curación hasta la medicina moderna, hemos avanzado significativamente en el diagnóstico, tratamiento y prevención de enfermedades, basándonos en una comprensión cada vez más profunda de la anatomía, fisiología y patología del cuerpo humano.

La investigación científica ha sido fundamental para identificar enfermedades, comprender sus causas y desarrollar tratamientos efectivos. Avances tecnológicos como la secuenciación del ADN, la imagenología médica y la medicina personalizada han revolucionado el diagnóstico y tratamiento de enfermedades, mejorando significativamente la atención médica. Paralelamente, la educación sobre la nutrición, el ejercicio físico, el manejo del estrés y las revisiones médicas regulares han fomentado la prevención de enfermedades crónicas y la promoción de estilos de vida saludables.

La historia de los remedios naturales y tradicionales nos muestra cómo las civilizaciones antiguas han utilizado la sabiduría de la naturaleza para tratar enfermedades. Muchas hierbas y plantas medicinales han demostrado su potencial terapéutico a través de la investigación científica moderna, como es el

caso de la aspirina, derivada del ácido salicílico de la corteza del sauce. Sin embargo, no todos los remedios naturales han sido respaldados por la ciencia, y su eficacia puede ser difícil de evaluar con métodos científicos convencionales.

A lo largo de la historia, también han existido prácticas médicas horribles basadas en creencias supersticiosas y sin fundamentos científicos, que causaron sufrimiento y daño. Es crucial reconocer tanto los avances como los errores del pasado para continuar mejorando la salud y el bienestar de la humanidad.

- ¿Cómo crees que las prácticas de curación en la antigüedad han sentado las bases para la medicina moderna?
- ¿Cuáles consideras que han sido los mayores hitos en la historia de la medicina que han marcado puntos de inflexión en nuestra comprensión y tratamiento de enfermedades?
- ¿Qué papel han desempeñado los avances tecnológicos, como la invención del microscopio o la tecnología de imagen médica en la evolución de la medicina y la comprensión de la anatomía humana?
- ¿Cómo ha evolucionado nuestra comprensión de las enfermedades infecciosas a lo largo del tiempo, desde las pandemias antiguas hasta las enfermedades emergentes modernas?
- ¿Cuál es la importancia de la medicina preventiva en la evolución de la salud pública y la prevención de enfermedades a lo largo de la historia?
- ¿Cómo han cambiado las actitudes hacia la salud mental a lo largo de la historia, desde las creencias antiguas sobre la locura hasta la comprensión moderna de los trastornos mentales?
- ¿Cuál es el impacto de los descubrimientos en genética y biotecnología en la evolución de la medicina personalizada y los tratamientos específicos para cada individuo?
- ¿Qué papel han desempeñado los remedios naturales en el desarrollo de la farmacología y la medicina moderna?
- ¿Cuáles consideras que son algunos de los remedios naturales más efectivos que han resistido el paso del tiempo y siguen siendo utilizados hoy en día?
- ¿Cómo ha influido la globalización en la difusión y adopción de remedios naturales y tradicionales en diferentes partes del mundo?
- ¿Cuáles consideras que fueron los factores socioculturales y religiosos que contribuyeron a la aceptación y perpetuación de prácticas médicas horribles en ciertas épocas de la historia?
- ¿Cuáles consideras que son los avances tecnológicos más revolucionarios en el campo de la medicina en las últimas décadas y por qué?
- ¿Cómo ha influenciado la inteligencia artificial y el aprendizaje automático en la práctica médica y la toma de decisiones clínicas?

Selección inicial de recursos BDH y HD



La Gripe Española

BNEscolar

<https://bnescolar.bne.es/la-gripe-espanola>



Las maravillas del Universo. Historia de los antibióticos.

Sociedad Nestlé
1955

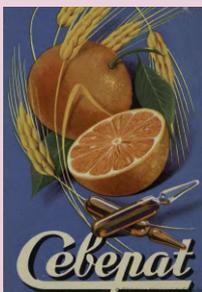
<https://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000070255&page=60>



Tarjetas y prospectos de laboratorios y productos farmacéuticos. Figuras y retratos de mujeres

Pla Narbona, José (1928-2020)
Mairata, Pedro (n. 1907)
Baqués, Josep (1931-)
Andreu (Barcelona)
entre 1920 y 1970

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000052917>



Tarjetas y prospectos de laboratorios y productos farmacéuticos. Frutas y flores

Mairata, Pedro (n. 1907)
Ortiz Valiente, Manuel (1918-1998)
Geigy
Lácer, S.A.
entre 1930 y 1960

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000046147>



Cultura integral y femenina. Diagnóstico precoz del embarazo

15/12/1933

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0003736382&page=8>



Por esos mundos (Madrid). Patología y cirugía prehistóricas

1/2/1910

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0003231656&page=63>



Por esos mundos (Madrid). La cirugía moderna

1/7/1904

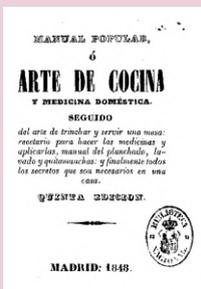
<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0003121848&page=5>



El Eco de las ciencias médicas. (Varios ejemplares)

1870

https://bdh.bne.es/bnearch/Search.do?numfields=1&field1=id_publicacion&field1_val=0026468662&field1Op=AND&advanced=true&showYearItems=true&fillForm=false&sort=anho



Manual popular, o Arte de cocina y medicina doméstica :seguido del arte de trinchar y servir una mesa : recetario para hacer las medicinas y aplicarlas ...

1848

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000127401>



Quatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales que estan receuidos en el uso de la medicina en la Nueva España y la methodo y corrección y reparación que para administrallas se requiere con lo que el Doctor Francisco Hernandez escriuió en lengua latina

Ximénez, Francisco (m. 1620)

Hernández, Francisco (1517-1587) - Rerum medicarum Novae Hispaniae thesaurus

1615

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000051760>

Recursos de otras fuentes



Medicina romana

Mark Cartwright,
2013

<https://www.worldhistory.org/trans/es/1-12317/medicina-romana/>

Los tratamientos médicos más extraños de la historia

Dolor, sufrimiento, curiosidades e historia de la
experimentación humana.

Los tratamientos médicos más extraños de la historia

Sarah Romero
2018

<https://www.muyinteresante.com/historia/31190.html>



Los médicos en la edad media: de la pócima al bisturí

Pilar Cabanes
2023

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/medicos-edad-media-pocima-bisturi_19788

Higiene personal

La higiene personal ha experimentado una notable evolución a lo largo de la historia, desde las prácticas rudimentarias de limpieza en la época romana hasta los estándares modernos de cuidado e higiene. En la antigua Roma, la higiene personal no se consideraba una prioridad en la vida cotidiana como lo es en la actualidad. Aunque existían baños públicos y privados, la limpieza personal no era una práctica tan extendida como lo es hoy en día.

Los romanos usaban baños públicos como lugares de socialización y relajación, pero la higiene personal no se enfatizaba tanto como en algunas otras culturas de la época. Además, el acceso a agua limpia y jabón era limitado, lo que dificultaba mantener altos niveles de higiene personal. Las clases más altas podían permitirse baños privados y esclavos para asistir en su aseo, pero para la mayoría de la población, la higiene personal era menos rigurosa.

Durante la Edad Media hubo un declive en las prácticas de higiene personal, pero el Renacimiento y la Edad Moderna marcaron un retorno gradual a una mayor conciencia y atención a la higiene.

Los avances en la ciencia y la medicina y la comprensión de la importancia de la higiene personal en la prevención de enfermedades ha aumentado. Los descubrimientos en microbiología y la difusión del conocimiento científico han llevado a una mayor conciencia sobre la necesidad de prácticas de higiene

adecuadas para proteger la salud individual y pública. Esto ha dado lugar a la adopción generalizada de hábitos de limpieza más rigurosos en la sociedad moderna, incluyendo el lavado regular de manos, la ducha diaria y el uso de productos de limpieza especializados.

- ¿Cómo ha evolucionado la percepción y práctica de la higiene personal?
- ¿Cuáles eran las prácticas de higiene personal comunes en la antigüedad y cómo se comparan con las prácticas modernas?
- ¿Cuál es el impacto de factores culturales y sociales en las prácticas de higiene personal?
- ¿Qué avances tecnológicos han contribuido al mejoramiento de la higiene personal a lo largo de la historia?
- ¿Cuáles consideras que fueron los mayores hitos en la historia de la higiene personal que transformaron las prácticas y estándares de limpieza?
- ¿Cuál es la importancia de la educación pública y la conciencia sobre la higiene personal en la prevención de enfermedades y la promoción de la salud?
- ¿Cómo han influido los avances en la ciencia médica y la comprensión de la microbiología en la evolución de las prácticas de higiene personal?
- ¿Qué desafíos persisten en términos de acceso a productos de higiene personal y cómo pueden abordarse estos desafíos?
- ¿Cuál crees que será el futuro de la higiene personal, especialmente en el contexto de preocupaciones sobre la sostenibilidad y el medio ambiente?

Selección inicial de recursos BDH y HD



Grandes epidemias: contagio, prevención e higiene

BNEscolar

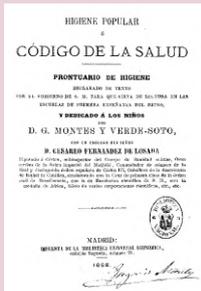
<https://bnescolar.bne.es/grandes-epidemias-contagio-prevencion-e-higiene>



Por esos mundos (Madrid). El baño a través de los tiempos

1/8/1911

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0003244500&page=76>



Higiene popular ó código de la salud

Montes y Verde-Soto, Gregorio
1868

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000114101>



Cartilla de higiene

Valle Atilés, Francisco del
1886

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000152804>



Nociones de higiene y fisiología

Monreal de Lozano, Luciana Casilda
1903

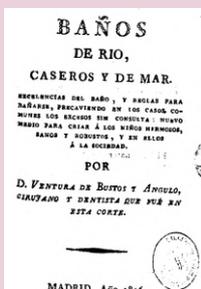
<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000045493>



Las maravillas del Universo. Los perfumes

Sociedad Nestlé
1955

<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000070255&page=69>



Baños de rio, caseros y de mar [Texto impreso] :excelencias del baño, y reglas para bañarse ... , nuevo medio para criar a los niños hermosos, sanos y robustos

Bustos y Angulo, Ventura de
1816

<https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000084304>



Nuestros hogares. Higiene bucodental

9/1935

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0005223729&page=4>



Algo (Barcelona. 1929). El aseo

3/8/1929

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0004908564&page=11>



Mi revista (Barcelona. 1911). Higiene y salud

7/1911

<https://hemerotecadigital.bne.es/hd/viewer?oid=0026653374&page=6>

Recursos de otras fuentes



Las suntuosas termas de Trajano: cuando bañarse se convirtió en un lujo

Elena Castillo
2023

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/suntuosas-termas-trajano-cuando-banarse-se-convirtio-lujo_18896



La higiene en el medioevo

Mark Cartwright,
2018

<https://www.worldhistory.org/trans/es/1-17656/la-higiene-en-el-medioevo/>