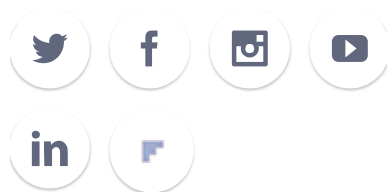
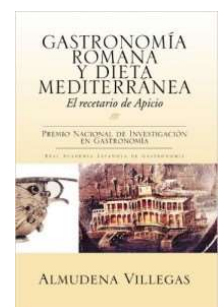
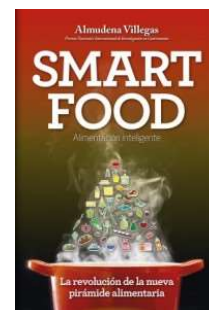



[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Blog](#)
[Libros](#)
[Premios y Entrevistas](#)
[Contacto](#)
[Términos y condiciones](#)


Las Ciencias Gastronómicas, más allá de la pura gastronomía, equivalen a un nuevo modelo de entender la alimentación y su cultura en el s. XXI. En estas páginas, se reformula lo

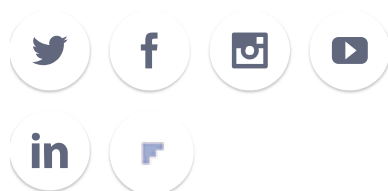
que conocemos hasta ahora como Gastronomía y se propone sistematizar, pulir y reorganizar las ciencias vinculadas con el alimento para establecer los fundamentos de una cultura de las Ciencias Gastronómicas, aportando para ello una metodología y una didáctica estructuradas y útiles. Esta obra plantea una lúcida Teoría de la Gastronomía, contribuyendo con herramientas y métodos de trabajo para su construcción. Esta obra constituye, por tanto, el punto de partida de un nuevo paradigma que fundamenta los estudios sobre el alimento y su cultura, sobre aquello que hasta ahora conocemos como Gastronomía.



Smart Food.

Es la propuesta para una nueva e inteligente

Gastronomía romana y dieta


[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Blog](#)
[Libros](#)
[Premios y Entrevistas](#)
[Contacto](#)
[Términos y condiciones](#)


Triclinium. El mundo asiste al comienzo de una era renovada mientras Roma conquista el orbe más allá del Mare Nostrum fascinándolo con su cultura. En la gran *Urbs*, la vida sonríe a Marco Gavio Apicio, el famoso gastrónomo, un millonario seducido por los libros, los viajes y por una mesa refinada. Triclinium es el escenario entretejido entre refinados manteles en los que se goza de los exquisitos e insólitos banquetes de Apicio, entre sus recetas y

forma de **mediterránea.** El recetario de Apicio es el primer conjunto de recetas que tenemos, estructurado como tal. De época romana, en esta obra Almudena Villegas estudia cada una de sus recetas, de sus productos, de sus técnicas, para ofrecer un panorama revelador y asombroso de la alta cocina romana.

Es un conjunto de hábitos que aprecia los avances tecnológicos y a la vez se afana en la recuperación de las costumbres perdidas.



[Inicio](#)

[Biografía](#)

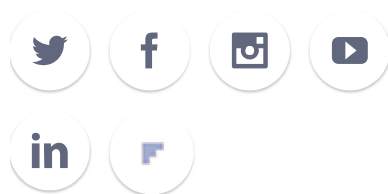
[Blog](#)

[Libros](#)

[Premios y Entrevistas](#)

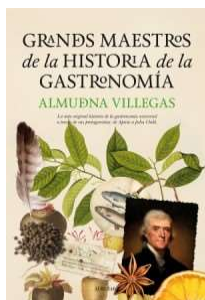
[Contacto](#)

[Términos y condiciones](#)

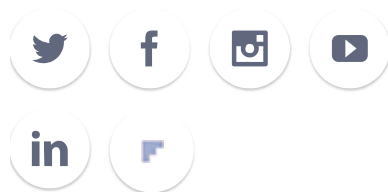


Libros - Almudena Villegas

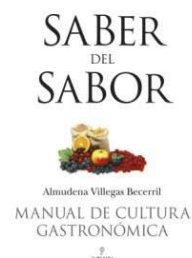
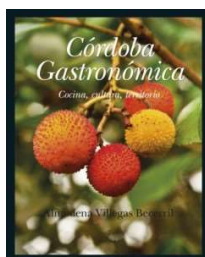
sus fabulosos platos.



Grandes maestros de la historia de la gastronomía. Compendio de los personajes más destacados en la historia de la alimentación. Esta obra es un referente ineludible para entender el desarrollo de la gastronomía a través de la historia. Apicio, Brillat-Savarín, Buda, Carême, Julia Child, Escoffier, Parmentier, Ziryab, y así hasta 17 grandes de los que


[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Blog](#)
[Libros](#)
[Premios y Entrevistas](#)
[Contacto](#)
[Términos y condiciones](#)


descubriremos
sus vidas, y sus
aportaciones
culturales e
intelectuales.



Córdoba

gastronómica. Cocina,

cultura,

Territorio. Es

un paseo por

la provincia de

Córdoba y su

historia, que

recorre los

campos y los

rincones de

sus ciudades.

Analiza la

relación del

hombre con su

medio y el

ecosistema, y

cómo éste

aprovecha sus

recursos que

finalmente se

transforman

en una

gastronomía

Saber del

Sabor. El

Mediterráneo, de los

fogones es

y explicado y

analizado en

sus cuestiones

esenciales: qué

es la

gastronomía,

quienes son

los

protagonistas,

cómo ha

evolucionado

la

alimentación,

cuáles son los

principales

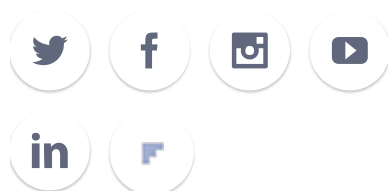
conceptos

gastronómicos.

Una obra de

fácil y

entretenida


[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Blog](#)
[Libros](#)
[Premios y Entrevistas](#)
[Contacto](#)
[Términos y condiciones](#)


Libros - Almudena Villegas

compleja, los seres lectura que secular y humanos a siempre estrechamente través de la enseña algo al relacionada historia, en lector. con su cultura. esta fantástica Incluye narración de recetas, un viaje expresión de milenario. un estilo de vida, de un territorio, de una historia.



Inspiración

gastronómica. En

este libro

podrás

conocer los

grandes rasgos

de la historia

de la

alimentación

española, los

productos

clave de la

gastronomía

española y

realiza un

paseo por las

distintas

gastronomías

Aceite de Oliva
y Cocina
Antigua,
Córdoba, 2003,
Diputación de
Córdoba.



Inicio

Biografía

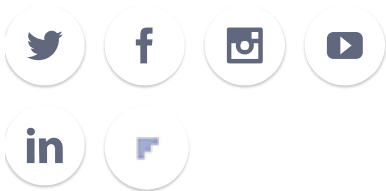
Blog

Libros

Premios y Entrevistas

Contacto

Términos y condiciones



Libros - Almudena Villegas

internacionales,
aportando
recetas clave
en cada una de
ellas. Una obra
ideal para
quienes
deseen
incorporarse al
mundo de la
gastronomía y
adquirir un
conocimiento
bien
estructurado.



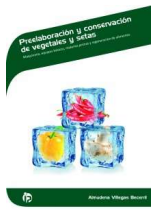
Exposición y elaboración de alimentos en el bar y cafetería, 2012, Editorial Ideas Propias, Vigo.



<https://www.Oliva-Y-Cocina-Antigua/dp. ie=UTF8&qid=15222&keywords=Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria, 2014, Editorial Ideas>



Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales, 2014, Editorial Ideas Propias, Vigo.



Preelaboración y conservación de vegetales y setas, 2014, Editorial Ideas Propias, Vigo.



Inicio

Biografía

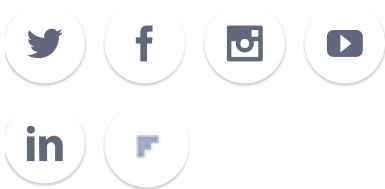
Blog

Libros

Premios y Entrevistas

Contacto

Términos y condiciones



Propias,
Vigo.



Decoración y exposición de platos,

2014,
Editorial Ideas
Propias,
Vigo.



Cocina creativa o de autor,
2014,
Editorial Ideas
Propias,
Vigo.



Preelaboración y conservación de platos,

de pescados, crustáceos y moluscos,
2014,
Editorial Ideas
Propias,
Vigo.

Elaboraciones básicas y elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos,
2014,
Editorial Ideas
Propias,
Vigo.



Cocina española e internacional
Editorial Ideas

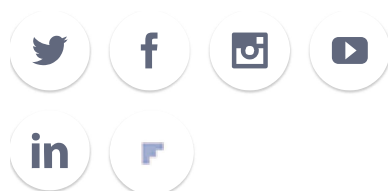


Elaboración de platos básicos y elementales
con pescados, crustáceos



Elaboración de platos básicos y elementales

Preelaboración y conservación de platos
y de carnes, aves y caza,
2014,
Editorial

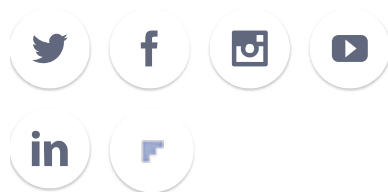

[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Blog](#)
[Libros](#)
[Premios y Entrevistas](#)
[Contacto](#)
[Términos y condiciones](#)


Propias,	y	Ideas	Editorial
Vigo.	moluscos,	Propias,	Ideas
	2014,	Vigo.	Propias,
	Editorial		Vigo.
	Ideas		
	Propias,		
	Vigo.		



Algunas colaboraciones

- Crítica y explicativa del libro El Hombre de los Hielos, de Konrad Splinder, revista Almirez nº 6, editado por el Centro Asociado UNED de Córdoba, 1997, págs. 322-323.
- Alimentación en Montilla: Comer a la andaluza, Actas de las VI jornadas sobre historia de Montilla, Montilla, 2005, 51-67.
- Gastronomía en la reserva de la biosfera intercontinental Andalucía-Marruecos, 2008, Junta de Andalucía.
- Guía gastronómica de la zona fronteriza de la subregión Alentejo-Algarve-
- Actas del Congreso: "Industrias alfareras y conserveras de la provincia de Cádiz", con la ponencia titulada: Utilización e importancia de las conservas en la alimentación


[Inicio](#)
[Biografía](#)
[Blog](#)
[Libros](#)
[Premios y Entrevistas](#)
[Contacto](#)
[Términos y condiciones](#)


romana. San Fernando, 2000, publicado en Cordoba, 2004.

Alimentación y Estacionalidad, Revista Digital del Instituto de la Alimentación Mediterránea, 2004.

Revista Ámbitos, Alimentación de las élites romanas, págs. 11-17, Córdoba, 2004

Los útiles de la cocina y la mesa, Manual para estudiantes, del curso de Cultura y Gastronomía y Ciencias de la Alimentación. Universidad Camilo José Cela, Cátedra Ferrán Adrià, Ávila, 2006, 65-76.

La buena mesa, Manual para estudiantes, del curso de Cultura y Gastronomía y Ciencias de la Alimentación. Universidad Camilo José Cela, Cátedra Ferrán Adrià, Ávila, 2006, 131-142.

La comida como acto social, Manual para estudiantes, del curso de Cultura y Gastronomía y Ciencias de la

Andalucía, Eumedia, 2008.

“El aceite de oliva”, en 2º Simposium del salmorejo cordobés, noviembre 2010. Universidad de Córdoba.

“Historia del tomate”, en 3er Simposium del salmorejo cordobés, noviembre 2011. Universidad de Córdoba.

“El ajo”, en 4º Simposium del salmorejo cordobés, noviembre 2012. Universidad de Córdoba.

“Historia de la sal”, en 5º Simposium del salmorejo cordobés, noviembre 2013. Universidad de Córdoba.

“Historia del pan”, en 6º Simposium del salmorejo cordobés, noviembre, 2014. Universidad de Córdoba.

«Historia del vinagre», en 7º Simposium del salmorejo cordobés, noviembre 2015. Universidad de Córdoba.



[Inicio](#)

[Biografía](#)

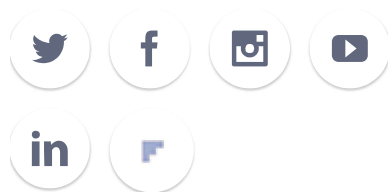
[Blog](#)

[Libros](#)

[Premios y Entrevistas](#)

[Contacto](#)

[Términos y condiciones](#)



Alimentación.

Universidad Camilo

José Cela, Cátedra

Ferrán Adrià, Ávila,

2006, 143-152.



Copyright Almudena Villegas 2023