

Índice

Introducción,

por RAMÓN CLOTET -

FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS _____ 11

uno

La producción básica

La agricultura y la alimentación humana

ENRIC VICEDO -

UNIVERSIDAD DE LLEIDA _____ 21

La ganadería en una perspectiva histórica

XAVIER CUSSÓ Y JOSEP PUJOL -

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA _____ 28

La pesca, ¿todavía un concepto paleolítico?

ROSA FLOS -

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA

DE CATALUÑA _____ 34

dos

La externalización de la cocina

YVONNE COLOMER - RAMÓN CLOTET -
FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS _____ 51

tres

El control social de los alimentos

BEATRIZ CERVIÑO -
CONFEDERACIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS _____ 69

cuatro

La seguridad de lo que comemos

SALVADOR HERNÁNDEZ - GRUPO GALLINA BLANCA
JORDI BERNARDO - CASADEMONT S.A.
ANTONIO MATEOS - DANONE S.A.
CARLES NIN - GRUPO PANRICO _____ 91

cinco

El etiquetado de los productos alimenticios

JORDI CARBONELL - NUTREXPA S.A.
JOSÉ GIMÉNEZ - NESTLÉ ESPAÑA S.A.
ANA PALENCIA - UNILEVER BESTFOODS ESPAÑA
JOAN PERMANYER - NUTREXPA S.A. _____ 111

seis

Valor nutritivo e información nutricional

ABEL MARINÉ - M^a CARMEN VIDAL

UNIVERSIDAD DE BARCELONA _____ 131

siete

La confianza

YVONNE COLOMER - FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS _____ 177

ocho

Buena cocina con productos manufacturados

LLORENÇ TORRADO _____ 195

nueve

Antes de las etiquetas. El mercado de los alimentos a través de la historia

MARIA SOLER - UNIVERSIDAD DE BARCELONA _____ 207