Hierbateras

Relatos de sabiduría andina sobre sanación y cocina

Autor

Carolina Pérez Novoa

Sinopsis

Esta publicación nos relata la sabiduría de las mujeres de nuestra historia, las hierbateras que sanan a través del poder de las plantas y hierbas. Se presenta una recopilación bibliográfica del recorrido histórico de las mujeres andinas, en el que pasaron de ser veneradas y respetadas en nuestros pueblos originarios, a ser perseguidas y etiquetadas como brujas por haber resguardado a las plantas y sus poderes sanadores. Además, estudiaremos a las plantas y hierbas como alimentos generadores del bienestar integral en el ser humano. Finalmente, los testimonios de las hierbateras nos brindarán una herramienta de concientización y valorización de sus conocimientos sobre los usos medicinales y sociales de las plantas, hasta encaminarnos a un despertar sobre la importancia de mantenerlos vivos a través de la gastronomía. Esta investigación, que vincula a la historia con la sabiduría femenina andina, implanta en la gastronomía este saber con el que se generan modelos de cocina y alimentación más responsables para cuidar la salud del ser humano y del ecosistema.



Impreso

Año de publicación: 2023

Presentación: A5:Tankobon (Libro)

Tamaño: 21 x 15 cm

Número absoluto de páginas: 208 Páginas

ISBN13: 9789942779847

E-Book

Año de publicación: 2023

Presentación: PDF (Digital: descarga)

Número absoluto de páginas: 208 Páginas

ISBN13: 9789942779939

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Sobre el autor

Carolina Pérez Novoa

Tiene una maestría en Cultura Gastronómica y Comunicación de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Slow Food de Bra (Italia) y un título de Psicología Industrial de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Palabras clave

Hierbateras; Etnografía ecuador; Hierbateras en ecuador

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

En el área académica, ha escrito varios textos entre los que se destacan: "Turismo gastronómico ecuatoriano: una experiencia artesanal transformadora", presentado en el III Congreso Internacional Red UNITWIN Cátedra UNESCO "Cultura, Turismo, Desarrollo", en Barcelona, España; el artículo "Turismo culinario, nuevas experiencias transformadoras" en las Memorias del II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales, en Quito, Ecuador; y el texto "El patrimonio alimentario se conserva, transmite y difunde a través de Turismo Culinario Sustentado en Políticas Públicas", en las Memorias del VI Congreso Regional de Cocinas Andinas 2014. Además, fue coautora del capítulo "Ecuador: Culinary Destination for Slow, Local, and Authentic Food Adventures", correspondiente al libro Have Fork Will Travel, publicado por la Worl Food Travel Association. Desde el 2016 es docente a tiempo completo en la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas. Además, es promotora y corresponsable del proyecto Gastronomía Sostenible y Saludable, el cual se ha hecho acreedor a reconocimientos nacionales e internacionales.

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen