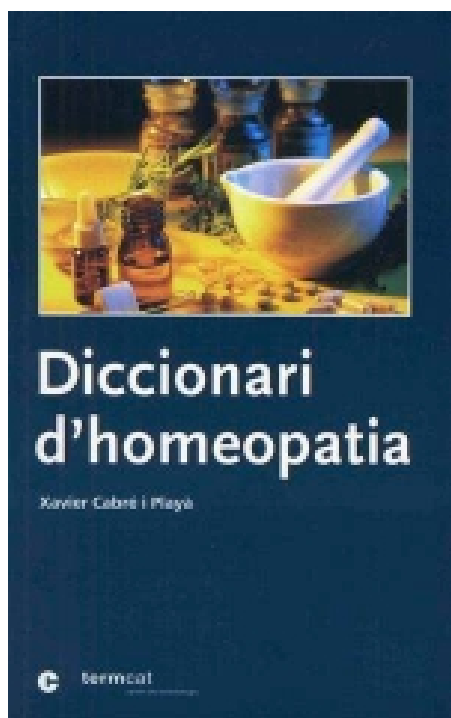


# NOVEDADES BIBLIOGRÁFICAS BIBLIOGRAPHICAL NOVELTIES

---



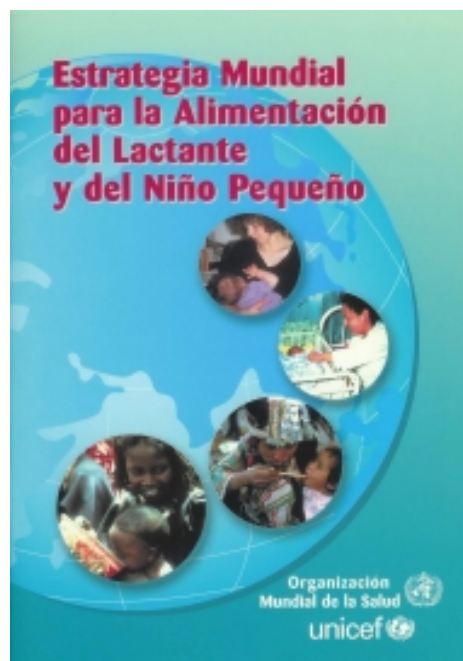
**DICCIONARI D'HOMIOPATIA**  
CABRÉ I PLAYÀ, X.  
Barcelona: Termcat,  
Centre de Terminologia, 2004  
ISBN: 84-393-6437-7

TERMCAT ha publicado el *Diccionari d'homeopatia*, elaborado por el médico homeópata Xavier Cabré con el asesoramiento terminológico de TERMCAT y el patrocinio de los laboratorios farmacéuticos Phinter-Heel, SAU. En la elaboración del diccionario también han intervenido expertos de la Academia Médico Homeopática de Barcelona y de la Sección de Homeopatía del Colegio Oficial de Médicos de Barcelona.

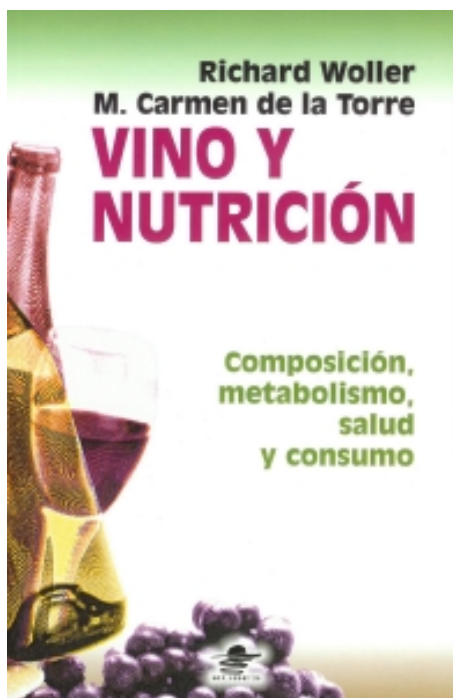
La obra contiene términos como **dinamización, gemoterapia, globalidad de síntomas, homotoxicología, miasma, nosode, puntos de Weihe, remedios florales de Bach, similimum, síntoma clave o sucusión**, que a menudo generan dudas, denominativas y conceptuales, a todos aquellos que se acercan al mundo de la homeopatía o incluso a los que la ejercen profesionalmente.

El *Diccionari d'homeopatia* reúne y define más de 400 términos especializados en catalán y presenta sus equivalentes en castellano, francés

e inglés. Contiene también abundantes explicaciones complementarias de los conceptos y ejemplos que permitirán a los lectores entender mejor la filosofía y la aplicación práctica de un método terapéutico que cada vez tiene un peso más importante en nuestra sociedad. También se encuentran frecuentes referencias históricas al origen o a la evolución de las nociones, que se complementan con un apéndice que contiene una pequeña explicación biográfica de los diferentes autores mencionados.



**ESTRATEGIA MUNDIAL PARA LA ALIMENTACIÓN DEL LACTANTE Y DEL NIÑO PEQUEÑO**  
Organización Mundial de la Salud. 2004  
Unicef



### **VINO Y NUTRICIÓN**

Composición, metabolismo, salud y consumo

Richard Woller & M. Carmen de la Torre  
Boronat

© Rubes Editorial S.L., 2004

### PROPIEDADES FISIOLÓGICAS Y NUTRICIONALES DEL VINO

- El vino ¿alimento o medicamento?
- Aspectos fisiológicos positivos del consumo de vino
- Componentes y beneficios asociados
- La alimentación mediterránea
- La paradoja francesa
- Oxidación de los sistemas biológicos
- Propiedades físicas, químicas y biológicas de los polifenoles
- Fisiología de los fenoles en el organismo humano.

### COMPOSICIÓN DEL MOSTO Y EL VINO

#### Mosto

- Componentes normales del mosto
- Fermentación alcohólica

#### Vino

- Componentes endógenos propios
- Componentes endógenos del proceso de vinificación
- Componentes exógenos tecnológicos
- Componentes exógenos resultantes de contaminación biótica
- Componentes exógenos derivados de adulteraciones

### TOXICOLOGÍA DE LOS COMPONENTES DEL VINO

- Componentes endógenos propios
- Contaminantes endógenos del proceso de vinificación
- Contaminantes exógenos
- Productos de contaminaciones bióticas