

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, Ana María
The politics of space, time and substance: state formation, nationalism, and ethnicity
Annual Review of Anthropology, N° 23, 1994
- Anderson, Benedict
Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el surgimiento y difusión del nacionalismo
Fondo de Cultura Económica, México, 1993
- Arriola, Aura Marina
Identidad y racismo en este fin de siglo
FLACSO / MAGNATERRA, 2001
- Béjar Navarro, Raúl y Capello, G. Héctor Manuel
"Bases teóricas y metodológicas en el estudio de la identidad y el carácter nacionales
CRIM, 1990
- Brisson, Maryse
Migraciones ... ¿ alternativa insólita ?
Editorial DEL, 1997
- Cardoso de Oliveira, Roberto
Etnicidad y estructura social
CIESAS – México, 1992
- Castillo, Manuel y Palma Irene
La emigración internacional en Centroamérica: una revisión de tendencias e impactos
Debate 35
FLACSO – Guatemala, 1996
- Del Cid, José Rafael
"Migración interna e internacional en Centroamérica" En: Los procesos migratorios
centroamericanos y sus efectos regionales
FLACSO – México, 1992
- Díaz, Martín Emma
Diversidad étnica y conflicto en América Latina, vol. III
Plaza y Valdés, México, 1998
- Ekern, Stener
La purísima y la idiosincrasia del pueblo nicaragüense
Mesoamérica 30
CIRMA – Antigua Guatemala, diciembre 1995
- García Canclini, Néstor
La globalización imaginada
PAIDOS 1999
- Gould, L. Jeffrey
La cuestión indígena en Nicaragua occidental
Mesoamérica 30

CIRMA – Antigua Guatemala, diciembre 1995

Grinberg, León y Rebeca
Identidad y cambio
Paidós, 2000

Kinloch Tijerino, Frances
Nicaragua en busca de su identidad
Instituto de Historia de Nicaragua
Universidad Centroamericana
Managua, 1995

Miller, David
Sobre la nacionalidad. Autodeterminación y pluralismo cultural
Paidós, Barcelona 1997

Morales, Abelardo y Carlos Castro
Redes transfronterizas. Sociedad, empleo y migración entre Nicaragua y Costa Rica
FLACSO – Costa Rica, 2002

Pérez Sáinz, Juan pablo y Katharine Andrade, Maribel Carrera, Edith Olivares
Globalización y comunidades en Centroamérica
FLACSO – Costa Rica, 2001

Piqueras, Andrés I
“La argumentación circular de la identidad y la ratificación del elemento étnico – nacional”
En: Nación e identidad. Acta sociológica.
Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. Coordinación de Sociología No 18 sept – dic, 1996

Pratt Fairchild, Henry
Diccionario de Sociología
Fondo de Cultura Económica, México, 1987

Trueba, Henry
“Múltiples identidades étnicas, raciales y culturales en acción: Desde la marginalidad hasta el nuevo capital cultural en la sociedad moderna” En : Identidad cultural y ciudadanía intercultural
Editorial La Muralla, Madrid, 2001

Wheelock Román, Jaime
La comida nicaragiense
Hispamer, Managua, 1999

PERIÓDICOS / REVISTAS

Archetti, Eduardo
Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional
Trabajo y sociedad, No 2, vol II, mayo – julio de 2000
Santiago del Estero, Argentina

- Camacho Nassar, Carlos**
Miami en el corazón: ideologías de identidad en Costa Rica
Antropología e identidades en Centroamérica, 1997
- Castillo, Manuel Angel**
La migración en Centroamérica y su evolución reciente
Revista de Historia
Julio – diciembre de 1999, No 40
Universidad de Costa Rica
- Colussi, Marcelo**
A propósito del TLC: Centroamérica, lo que pudo ser y no fue
Diálogo No 26, junio 2003
- Conmemoran acuerdos de paz en Centroamérica**
La prensa on the web
<[http:// www.laprensahn.com](http://www.laprensahn.com)>
- Marín Herrera, Maritza y Allan Monge, Edith Olivares**
Cuaderno de Ciencias Sociales
Tejedores de supervivencia: Redes de solidaridad de familias nicaragüenses en Costa Rica: el caso de “La Carpio”
FLACSO – Costa Rica, 2001
- Morales Gamboa, Abelardo**
Situación de la población inmigrante nicaragüense en la región Huetar norte: un enfoque propositivo
Revista de Historia
Julio – Diciembre de 1999, No 40
Universidad de Costa Rica
- Pérez Sáinz, Juan Pablo**
Entre lo global y lo local
Revista Española de Investigaciones Sociológicas 76
Octubre-Diciembre 1996
- Sandoval García, Carlos**
Notas sobre la formación histórica del “otro” nicaragüense en la nacionalidad costarricense
Revista de Historia
Julio – diciembre de 1999, No 40
Universidad de Costa Rica

ARTICULOS OBTENIDOS EN INTERNET

- Appadurai, Arjun**
La aldea global
<<http://www.globalizacion.org/biblioteca/AppaduraiAldeaGlobal.htm>>

Augé, Marc

De lo imaginario a lo ficcional total

<<http://www.colciencias.gov.co/seiaal/congreso/ponen1/AUGE.htm>>

Baumeister, Eduardo

Nicaragua: migraciones externas

<<http://www.conpes.org.ni/publicaciones.htm>>

Canales, Alejandro y Zolniski Christian

Comunidades transnacionales y migración en la era de la globalización

<<http://www.eclac.cl/celade/proyectos/migracion/Canales.doc>>

Castles, Stephen

Globalización y migración: algunas contradicciones urgentes

<<http://www.unesco.org/issj/trics156/castlesigcspa.html>>

Da Silveira, Pablo

La nacionalidad uruguaya como problema: Entre Habermas y San Agustín

<<http://www.uvu.edu.uy>>

Falcoff, Silvia

El desafío de las migraciones

<<http://www.nakamachi.com/sociedad/desafio.htm>>

Jerez, Omar

Ciudad, identidades y fronteras

<<http://www.univ-brest.fr/amnis>>

Largaespada, Mildred

Cuando la comida habla

<<http://www.confidencial.com.ni>>

Moneda. El periódico financiero

<<http://www.monedagt.terra.com>>

Naïr, Sami

Inmigración e identidad

<<http://www.malaga.acoge.org>>

Navarro, Karlos

La identidad cultural y la cocina nicaragüense

<<http://www.euram.com.ni>>

Nicaragua

<<http://www.pymeonline.net>>

Reducción de la pobreza en Nicaragua

<<http://www.euram.com.ni>>

Segundo informe sobre desarrollo humano en Centroamérica y Panamá

<<http://www.estadonacion.or.cr>>

GLOSARIO

Vaho: Platillo preparado a base de yuca, plátano verde, plátano maduro y carne salada. Su nombre deriva de su proceso de cocción, debido a que todos los ingredientes se colocan juntos envueltos en hojas de plátano en un recipiente con agua, que al contacto con el fuego, emana el vapor que cocina los ingredientes. Se acompaña de ensalada de repollo con tomate.

Chancho con yuca: este plato consta de yuca cocida, carne de cerdo adobada y ensalada de repollo con tomate.

Gallo pinto: mezcla de arroz y frijoles rojos fritos enteros, no volteados.

Indio viejo: carne deshilachada o molida como salpicón, mezclada en su proceso de cocción con tortillas molidas y hierbabuena.

Nacatamales: tamal de masa de maíz, arroz, papa y carne de cerdo o pollo, envuelto y cocido en hojas de plátano.

Pescado a la Tipitapa: el ingrediente principal de este plato es el guapote, pescado de mayor consumo, preparado con la receta propia del lugar por el cual el plato lleva su nombre.

Pinolillo: bebida hecha a base de maíz tostado y molido con canela, cacao y pimienta gorda.

Pruébalo todo: con este nombre se designó este plato en el restaurante antes mencionado por contener una serie de entradas nicas, estas son: tajadas de plátano frito maduros y verdes, queso frito, enchiladas, morongas, frijoles fritos.

Sopa de albóndigas: sopa de pollo con verduras y albóndigas hechas de masa de maíz, hierbabuena y carne de pollo.

Sopa de mondongo: sopa hecha con la carne de la panza y las patas de la res, acompañada de hierbabuena y verduras.

Sopa de queso: sopa hecha a base de masa de maíz molida con queso, de la masa se hacen unas roscas o rosquillas que se fríen por aparte y luego se mezclan con la sopa.

Sopa borracha: postre navideño hecho de marquesote, bañado en miel y licor, adornado en algunos casos de manjar y/o de pasas.