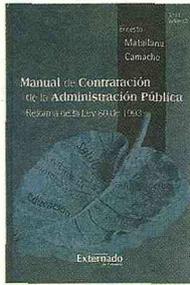


Reseñas

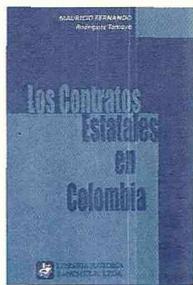
Manual de contratación de la administración pública

Ernesto Matallana Camacho



Un estudio del régimen contractual a partir de las instituciones y no de las normas es el fundamento de este manual, eminentemente práctico y con un profundo análisis del Estatuto General de la Contratación Pública, a la luz de la jurisprudencia de la Corte Constitucional y del Consejo de Estado. De esta manera, la tercera edición de la obra es una herramienta para quienes tienen a su cargo la gestión pública en la celebración de contratos como ordenadores de gasto, los organismos de control fiscal y disciplinario y los funcionarios encargados de investigar y juzgar los delitos contra la administración pública.

Editorial: Universidad Externado de Colombia



Los contratos estatales en Colombia

Mauricio Fernando Rodríguez Tamayo

Como un aporte de conceptos y opiniones que enriquecerán la doctrina sobre los contratos estatales, esta nueva obra presenta una síntesis del desarrollo histórico y legal del contrato estatal, para luego adentrarse al

análisis detallado de las distintas etapas de estos negocios jurídicos, partiendo desde las reglas de escogencia del contratista hasta la terminación y liquidación de los contratos. La obra también incluye los mecanismos procesales para resolver todo tipo de controversias sobre la materia.

Editorial: Librería Jurídica Sánchez R. Ltda.

Sobre la prueba de la culpa médica en derecho civil y administrativo

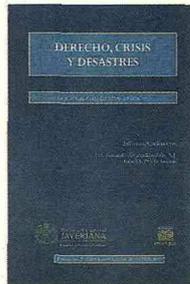
Javier Tamayo Jaramillo

La tesis según la cual la culpa médica se presume, contrapuesta a aquella que sostiene que

la responsabilidad civil de los médicos se fundamenta en una culpa probada, son el panorama en que el autor propone enfrentar con rigor lógico y científico los alcances de estas posturas. Además, al tener en cuenta la legislación existente y eventuales reformas, llama la atención en que la teoría y la práctica muestran que no se puede sentar un principio general que resuelva esta disyuntiva.



Biblioteca Jurídica Dike



Derecho, crisis y desastres

Editores académicos: Luis Fernando Álvarez S. J. y Rafael A. Prieto Sanjuan

El III Congreso del Doctorado en Ciencias Jurídicas y las V Jornadas de Derecho Internacional de la Pontificia Universidad Javeriana, cuyo material se recoge en esta publicación, pusieron de relieve debates

de actualidad mundial, como el papel de los juristas frente a los desastres naturales y la construcción de la reglamentación internacional; las crisis económicas y sociales, cuyo origen se atribuye a los defectos en la planificación, y la crisis de la seguridad social.

Editorial: Universidad Javeriana y Grupo Editorial Ibáñez

Fundamentos de derecho de los negocios para no abogados

Coordinadora: Marcela Castro de Cifuentes

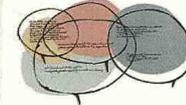
El moderno derecho de los negocios se ha convertido en un protagonista de primer orden en los últimos años, involucrando no solamente a los abogados expertos en este tema, sino a cualquier persona en la cotidianidad de las relaciones civiles y mercantiles. Partiendo de esta conclusión, la



Facultad de Derecho de la Universidad de Los Andes presenta la compilación de 15 escritos que permiten, en forma clara y didáctica, abordar diversos tópicos del Derecho Privado.

Editorial: Ediciones Uniandes y Editorial Temis

Constitucionalismo democrático  
Por una reconciliación entre Constitución y pueblo  
Robert Post  
Reva Siegel



Constitucionalismo democrático. Por una reconciliación entre Constitución y pueblo

Robert Post y Reva Siegel

¿Los jueces son los únicos que tienen la facultad de resolver las controversias sobre la interpretación de las constituciones?

Para Robert Post y Reva Siegel, académicos de la Escuela de Derecho de la Universidad de Yale (EE UU), esta es la pregunta fundamental de la teoría del constitucionalismo democrático, según la cual dichas controversias también deben afrontarse en decisiones legislativas, pronunciamientos de la administración pública y reivindicaciones de los movimientos sociales. Para ello, se debe realizar un permanente diálogo de estos sectores con el Poder Judicial.

Editorial: Siglo Veintiuno Editores

Nuevo Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

José M. Armenta Fuentes y Julie Carolina Armenta

Dependiendo del momento en que se iniciaron las actuaciones, desde el 2 de julio del 2012 están vigentes en forma paralela dos códigos contenciosos administrativos, el del Decreto 1 de 1984 y el establecido por la Ley 1437 del 2011. Con esta premisa, los autores presentan la segunda edición del *Nuevo Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo*, comentado, concordado y con jurisprudencia relativa a las normas allí contenidas.

Editorial: Ediciones Nueva Jurídica



Reflexiones

JORGE O. MELO

Especial para ÁMBITO JURÍDICO  
www.jorgeorlandomelo.com  
Twitter: @colombiahoy



Los placeres inmateriales de la comida

La comida no hizo parte de las preocupaciones de los historiadores hasta hace unos 30 años. Antropólogos y folcloristas habían ya hecho algunos estudios sobre los hábitos de cocina de algunos pueblos indígenas o sobre la comida regional, pero la idea de que los historiadores pudieran interesarse por lo que se comía en los siglos XVIII o XIX parecía demasiado frívola. Tengo la impresión de que el primer libro de historia sobre este tema fue el de Eugenio Barney Cabrera, *Notas y apóstilas a un libro de cocina*,

publicado en 1979, a propósito de *Con caguínga y con callana*, un recetario de comida vallecaucana hecho con ojo de etnografía por María Antonia Garcés. En los años siguientes leer y escribir sobre cocina —una forma de placer más inmaterial que la comida misma— se puso de moda entre los intelectuales. Víctor Manuel Patiño publicó en 1984 una historia de la alimentación y los alimentos, aparecieron los primeros artículos de Julián Estrada sobre cocina antioqueña (1985) y Aida Martínez hizo una ingeniosa exposición sobre comida del siglo XIX, con un amplio catálogo, *Mesa y cocina del siglo XIX*, que salió en 1985.

Ahora, tres décadas más tarde, estos textos han sido reeditados por el Ministerio de Cultura en una excelente colección, la *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*. En 16 tomos, editados con un cuidado que raras veces se encuentra en las ediciones oficiales, se reúnen estudios antropológicos sobre la cocina precolombina o la de los indios del Amazonas con trabajos recientes sobre la historia de la comida en el Colegio del Rosario, en el Valle o en Antioquia. Dos volúmenes nos dan una idea de los recipientes usados para servir o preparar los alimentos y sobre el uso de hojas de plantas para

envolverlos. Dos grandes recetarios (el de Carlos Ordóñez de 1985 y uno nuevo escrito con cuidado y ambición enciclopedista por Enrique y Carlos E. Sánchez) describen la cocina actual de las regiones del país, y dos volúmenes antológicos recogen las descripciones de viajeros y cronistas y decenas de estudios breves de antropólogos, lingüistas o historiadores. Cierra la colección una variada selección de los artículos de Lácydes Moreno publicados en revistas inconseguibles, que juntan

“... sería delicioso leer las páginas que Jorge Isaacs y Tomás Carrasquilla dedicaron, en el siglo XIX, a lo que comían en el Valle y Antioquia. Las comidas en la literatura son a veces batallas épicas”.

una sólida información histórica con el dominio de los aspectos prácticos de la cocina y un estilo amable y hasta goloso, como dice su título.

Es difícil pensar qué más podría haberse incluido en esta colección. Quizás valdría la pena publicar dos o tres volúmenes adicionales, con una selección de los primeros recetarios

y las descripciones de comidas y alimentos de Martín Fernández de Enciso y Gonzalo Fernández de Oviedo, de Mollien y Boussingault, de Gosselman, Steuart y Cordovez Moure. Y sería delicioso leer las páginas que Jorge Isaacs y Tomás Carrasquilla dedicaron, en el siglo XIX, a lo que comían en el Valle y Antioquia. Las comidas en la literatura son a veces batallas épicas. No es sino leer el almuerzo que describe Manuel María Madieto, hacia 1845, en Cartagena, cuando trata de demostrar que la cocina de su ciudad natal deja muy atrás las pretensiones de la mesa cachaca. Y eso sin mencionar a García Márquez, a las tres langostas que le hace comer a Pablo Neruda en un cuento o el ajíaco “al modo criollo” que doña Olivia sirve en *Del amor y otros demonios*, por allá en el siglo XVII. Pero García Márquez fue víctima de los expertos ignorantes: lo convencieron de que a fines del siglo XVIII no había mangos en Caracas, y quitó de *El General en su laberinto* la escena en la que Simón Bolívar, niño, se untaba con los jugos amarillos de la fruta asiática. No había entonces historiadores tan buenos de la cocina como ahora, cuando se sabe, pues Humboldt los describió poco después, que los mangos eran ya parte de nuestro trópico, de nuestra flora mestiza.