



BIBLIOTECA

Dr. SIXTILIO DALMAU CASTAÑON



ALERTA BIBLIOGRÁFICA

MARZO 2018



Tabla de Contenido:

1. Acabado y presentación de pastelería
2. Decoración de productos de repostería
3. Decoraciones con caramelo y frutas.

Autor: Tomás Mayordomo Feliu

Pie de página: Madrid, Paraninfo, 2015

Ubicación: [641.5.2/MAYO](#)

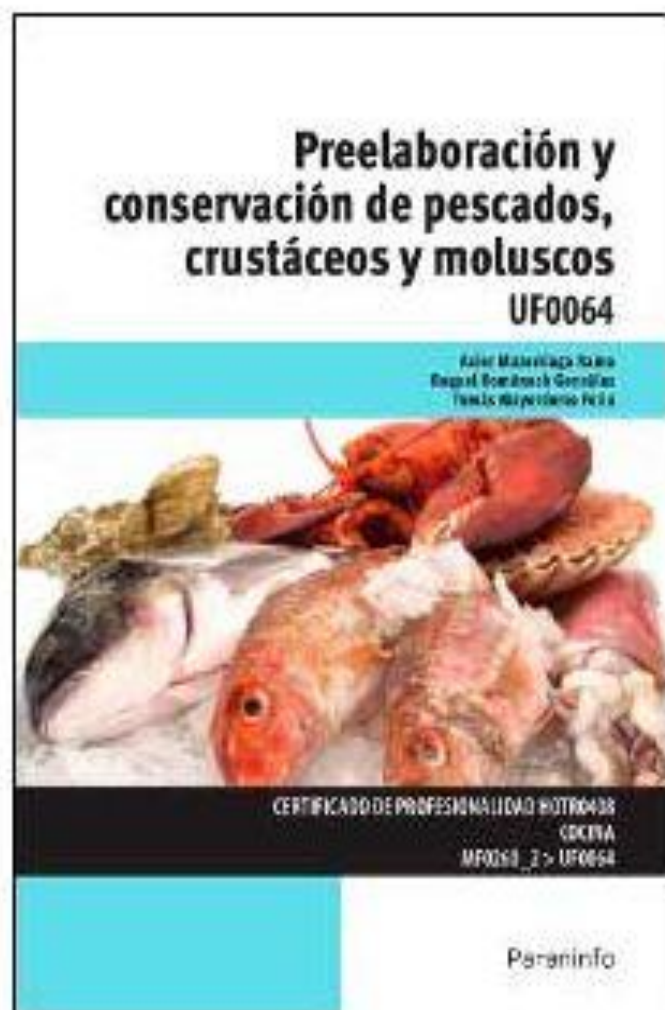
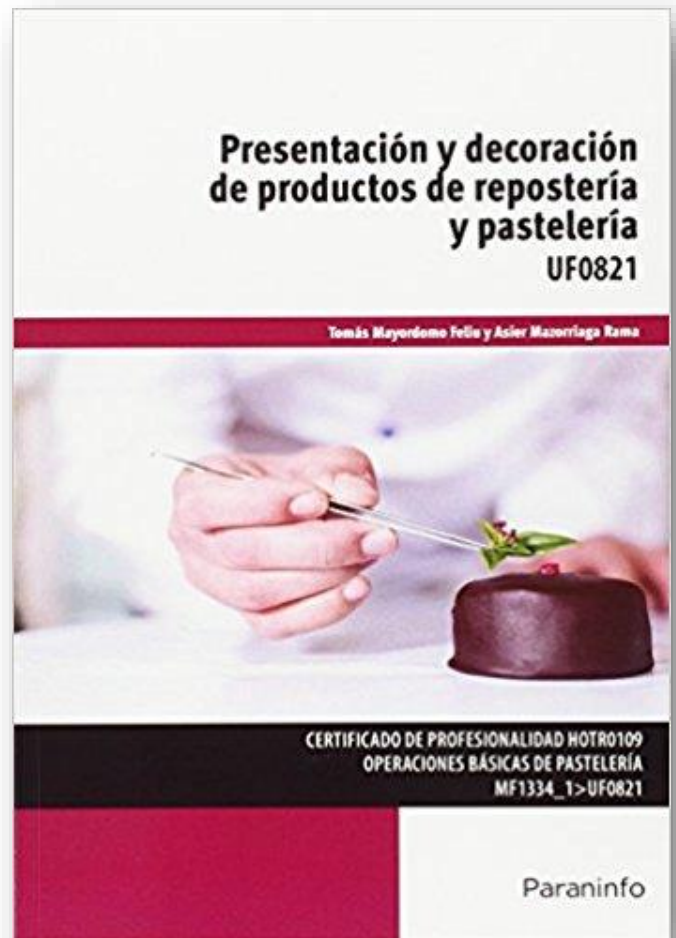


Tabla de Contenido:

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
2. Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos
3. Materias primas
4. Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos
5. Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Autor: Asier Mazorriaga

Pie de página: Madrid, Paraninfo, 2016

Ubicación: [IA/664.028/MAZO/P](#)

Tabla de Contenido:

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
2. Materias primas
3. Regeneración de vegetales y setas
4. Preelaboración de vegetales y setas
5. Conservación de vegetales y setas

Autor: Asier Mazorriaga

Pie de página: Madrid, Paraninfo, 2016.

Ubicación: [IA/664.028/MAZO](#)

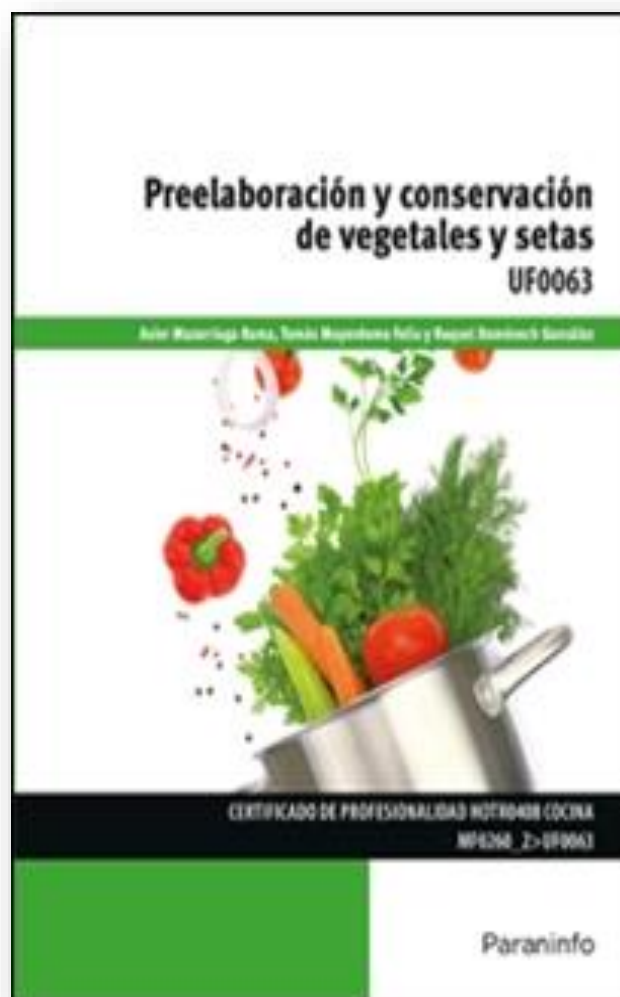


Tabla de Contenido:

1. Acerca de los licuados verdes
¿Qué tienen las verduras que son tan maravillosas? ¿Exprimir o licuar?
El mito de la proteína
2. Recetas de licuados verdes

Autor: Kristine Miles.

Pie de página: Barcelona, Penguin Random House, 2015

Ubicación: [641.52.1/MILE](#)



Tabla de Contenido:

1. Elaboraciones culinarias.
2. Técnicas de cocina.
3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place.
4. Propuestas culinarias según establecimientos.
5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios.
6. Glosario de términos culinarios.

Autor: Jaime Mora

Pie de página: Madrid, Paraninfo, 2015

Ubicación: [641.5.1/MORA](#)

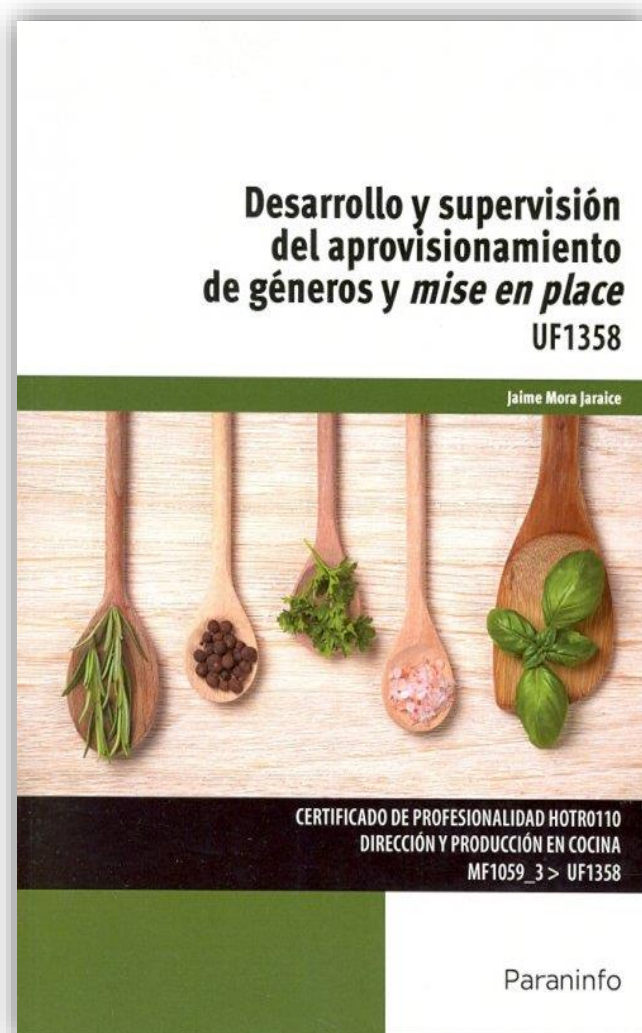


Tabla de Contenido:

1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering
2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering
3. El proceso de montaje en los servicios de catering

Autor: Marina Motto

Pie de página: Madrid, Paraninfo, 2016.

Ubicación: [642.47/MOTT](#)



Tabla de Contenido:

1. Planificación y organización
2. Proceso administrativo de gestión de compras, registros y presupuestos.
3. Diseño y comercialización
4. Bibliografía, normativa y webgrafía.

Autor: María Del Rocío Muñoz

Pie de página: Madrid, Síntesis, 2015

Ubicación: [R/658.159.37/MUÑO](#)

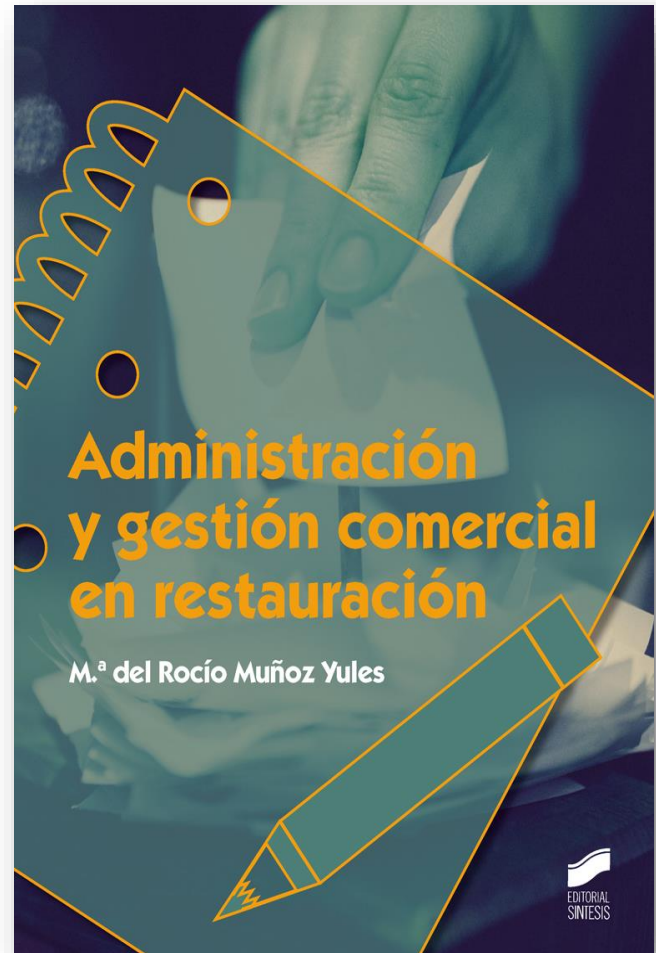


Tabla de Contenido:

1. Subdepartamentos de reservas.
2. Subdepartamento de mostrador.
3. Subdepartamento de facturación o manocorriente.
4. Subdepartamento de caja.
5. Departamento de créditos.
6. Departamento de consejería.
7. La atención al cliente.
8. El jefe de recepción.
9. Control de sistemas de seguridad en establecimiento turísticos.

Autor: Antonio Navarro

Pie de página: Madrid, Paraninfo

Ubicación: [H/658.159.37/NAVA](#)

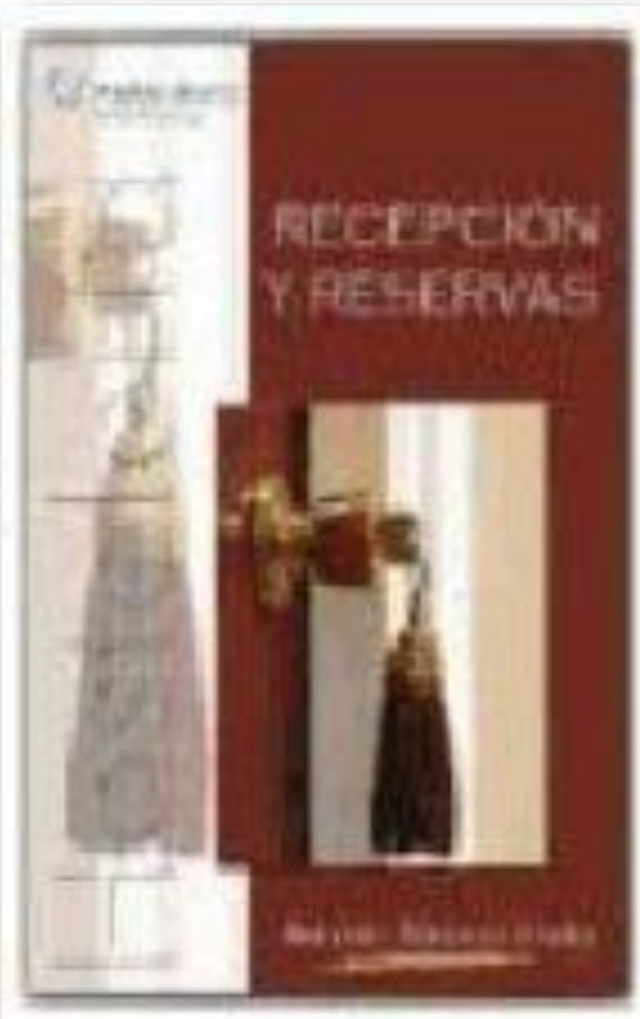


Tabla de Contenido:

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos.
2. Participación en la mejora de la calidad.

Autor: Víctor Pérez

Pie de página: Madrid, Paraninfo

Ubicación: 641.5/PERE



Tabla de Contenido:

1. Concepto, caracterización, diagnóstico y evaluación
2. Tratamiento de los trastornos alimentarios
3. Programas y protocolos de tratamiento
4. Conclusiones y tendencias futuras

Autor: Conxa Perpiñá

Pie de página: Madrid, Síntesis, 2015

Ubicación: 616.8526/PERP

Tabla de Contenido:

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente
2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

Autor: María Teresa Prados

Pie de página: Madrid, Paraninfo, 2016

Ubicación: [R/658.159.37/PRAD](#)



Tabla de Contenido:

1. Conceptos en evolución: turismo, cultura y turismo cultural
2. La demanda de turismo cultural
3. Los recursos del turismo cultural
4. El uso turístico del patrimonio cultural
5. Los actores del turismo cultural
6. Productos de turismo cultural
7. Turismo cultural y destinos turísticos
8. Organización del mercado turístico cultural

Autor: Juan Ignacio Pulido

Pie de página: Madrid, Síntesis

Ubicación: [T/338.479/PULI](#)

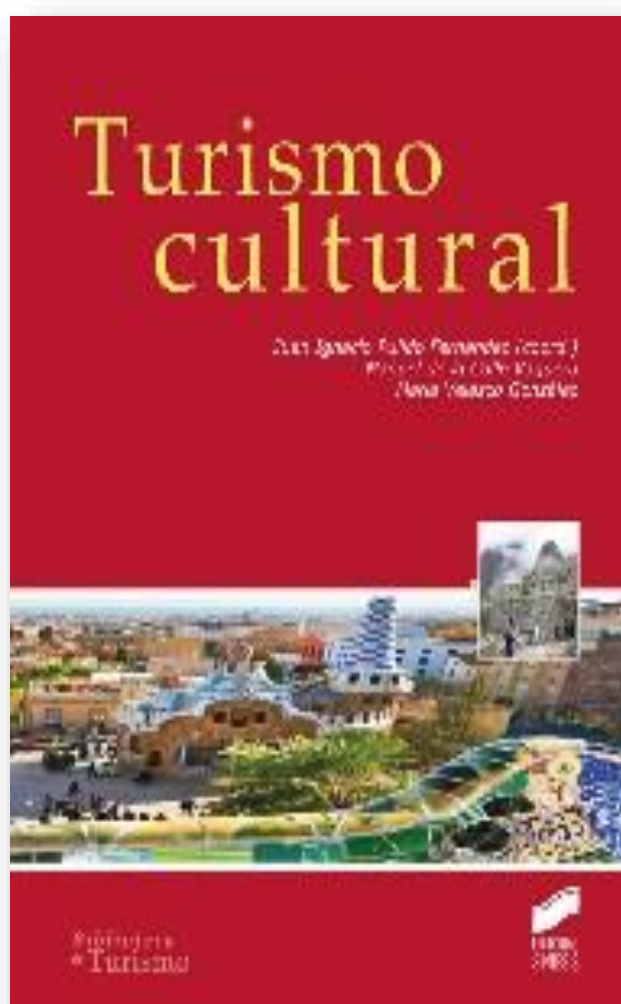


Tabla de Contenido:

1. Justificación de los eventos
2. Planeación del evento
3. Ejecución del evento
4. Evento en línea

Autor: Alicia Richero

Pie de página: México, Trillas

Ubicación: [658.456/RICH](#)

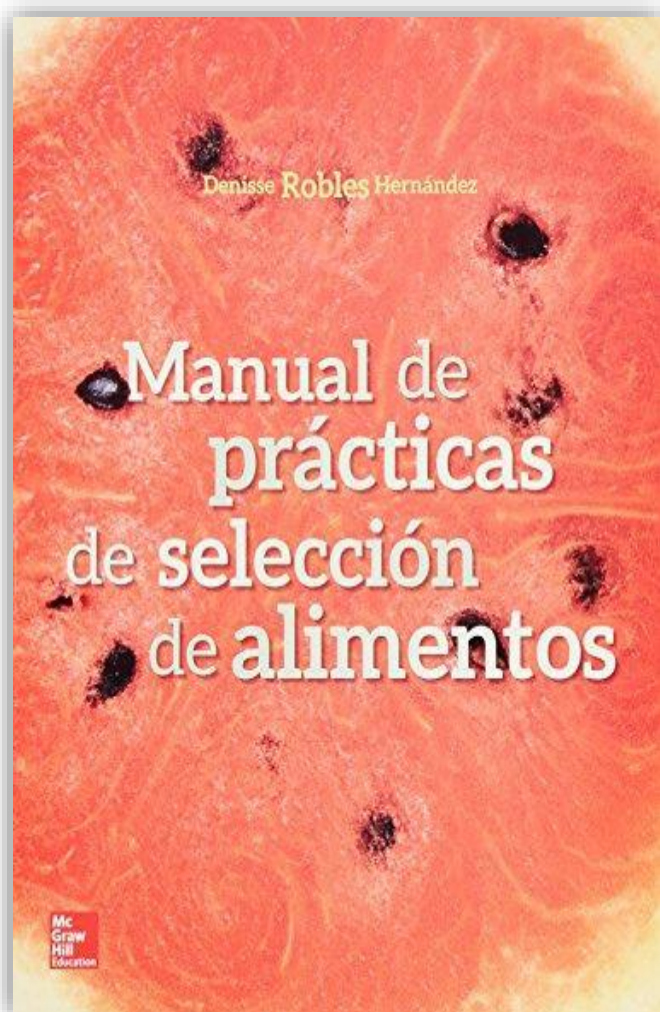


Tabla de Contenido:

1. Carne de res.
2. Carne de cerdo.
3. Pescados y mariscos.
4. Pollo y huevo.
5. Frutas.
6. Verduras.
7. Cereales.
8. Leguminosas.
9. Lácteos.
10. Aceites y grasas.
11. Edulcorantes.

Autor: Denisse Robles

Pie de página: México D.F, McGraw-Hill, 2014

Ubicación: [IA/664.002/ROBL](#)

Tabla de Contenido:

1. El turismo de reuniones y su demanda de servicios especializados
2. Principales destinos turísticos nacionales e internacionales de turismo de reuniones
3. Los eventos, su tipología y su mercado
4. El evento como proyecto
5. Servicios requeridos en la organización de eventos
6. Aplicaciones informáticas específicas para la gestión de eventos

Autor: José Luis Roca Prats.

Pie de página: Madrid, Paraninfo, 2015

Ubicación: [658.456/ROCA](#)

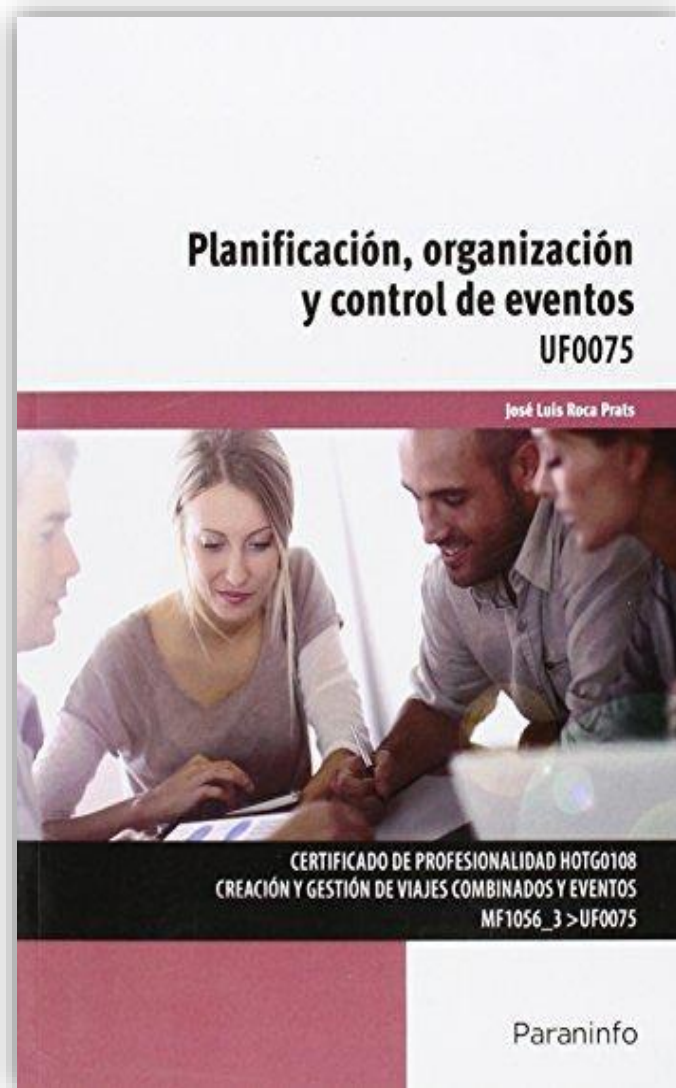


Tabla de Contenido:

1. Conocimientos básicos sobre nutrición para pacientes con cáncer
2. Nutrición enteral
3. Nutrición parenteral
4. Alimentación y dieta
5. Alimentación para pacientes con cáncer
6. Alimentación para pacientes con diabetes
7. Alimentación para pacientes con disfunción hepática
8. Alimentación para pacientes con disfunción respiratoria
9. Alimentación para pacientes con radioterapia de cabeza y cuello

Autor: César Rodríguez

Pie de página: Lima, UPC, 2014

Ubicación: [641.1/RODR](#)

