

BIBLIOTECA

Dr. SIXTILIO DALMAU CASTAÑÓN



ALERTA BIBLIOGRÁFICA

MAYO 2019

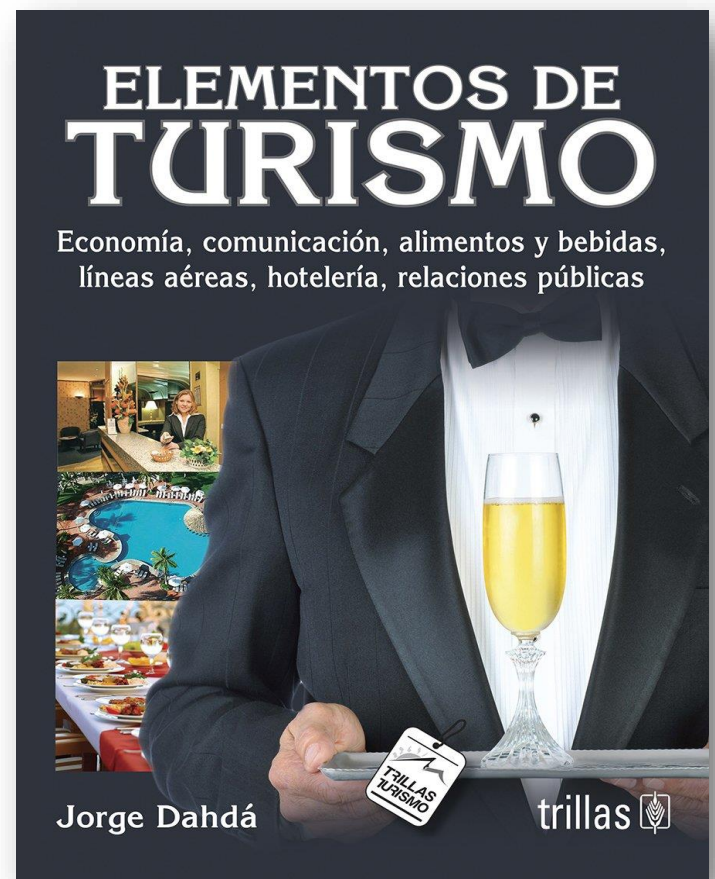
Contenido:

1. El turismo en la economía.
2. Turismo en comunicación.
3. Alimentos y bebidas.
4. Líneas aéreas.
5. Hotelería.

Autor: Dahdá, Jorge

Pie de página: México , Trillas , 2003

Ubicación: [T/338.479/DAHD](https://trillas.com/338.479/DAHD)



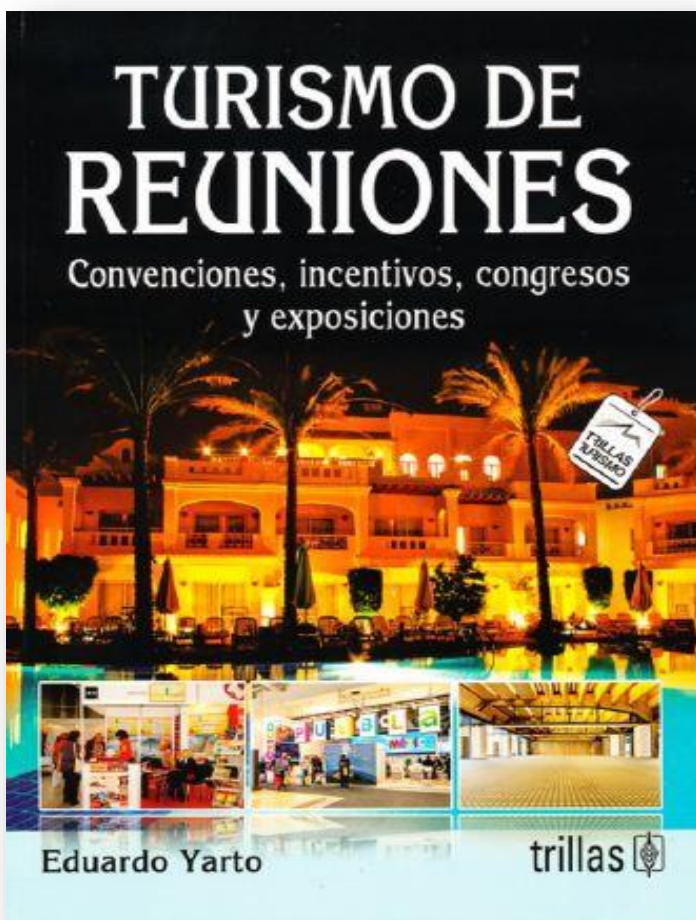
Contenido:

1. Generalidades del Turismo de reuniones
2. Importancia del turismo de reuniones.
3. La globalización y sus efectos en el turismo de reuniones.
4. Profesionalización de la oferta Mexicana
5. ¿Qué busca el turista del siglo XXI?

Autor: Yarto, Eduardo

Pie de página: Lima , Trillas , 2017

Ubicación: [T/658.456/YART](https://trillas.com/658.456/YART)



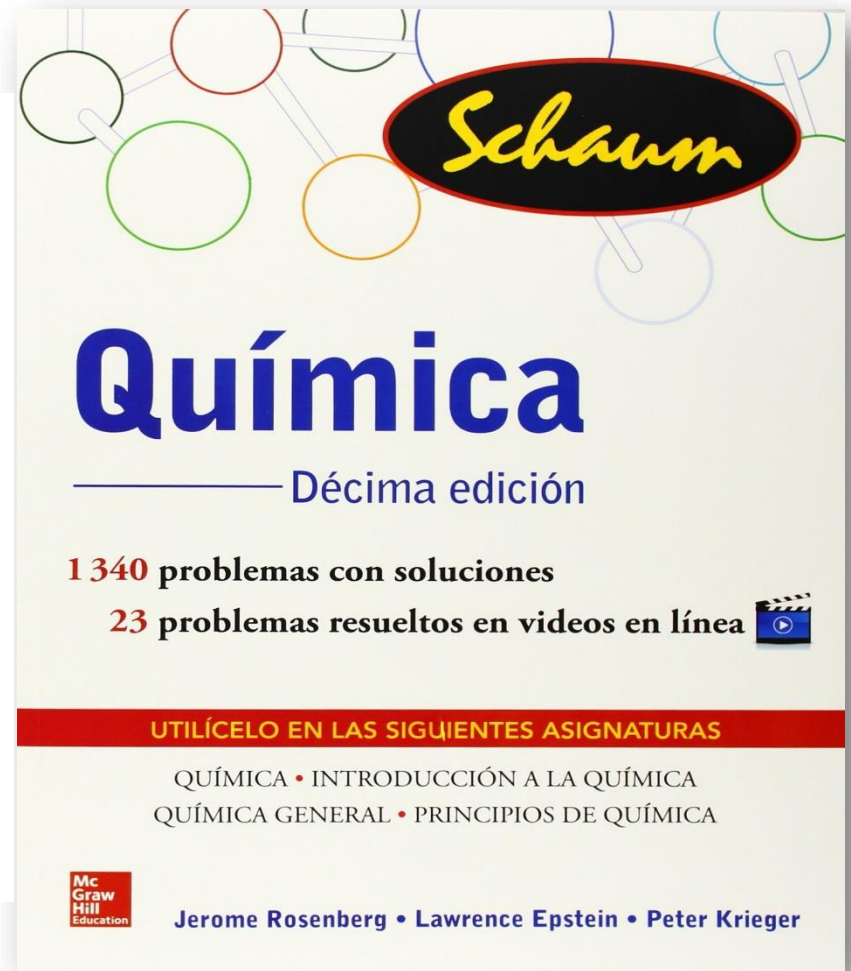
Contenido:

1. Cantidades y unidades.
2. Masa atómica y masa molecular, masa molar.
3. Cálculos de fórmulas y de composición
4. Cálculos a partir de ecuaciones químicas.
5. Medición de gases

Autor: Rosenberg, Jerome

Pie de página: México , McGraw-Hill , 2009

Ubicación: 540/ROSE



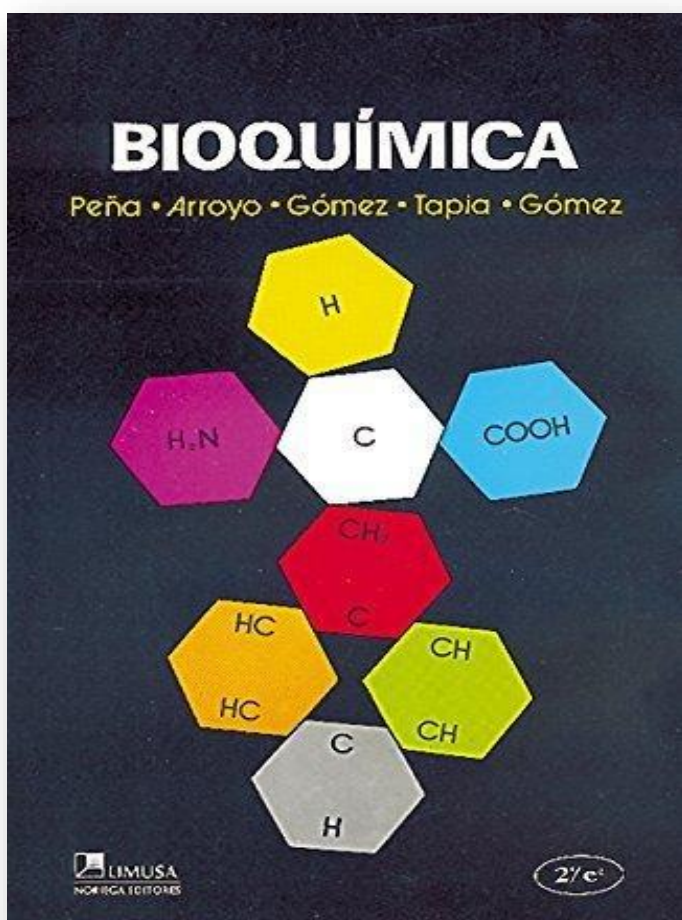
Contenido:

1. Los elementos estructurales de los seres vivos.
2. Catálisis y energía.
3. Los caminos metabólicos.
4. La integración metabólica.
5. Las bases bioquímicas de la nutrición.

Autor: Peña, Antonio.

Pie de página: México, Limusa, 2016

Ubicación: 574.192 / PEÑA



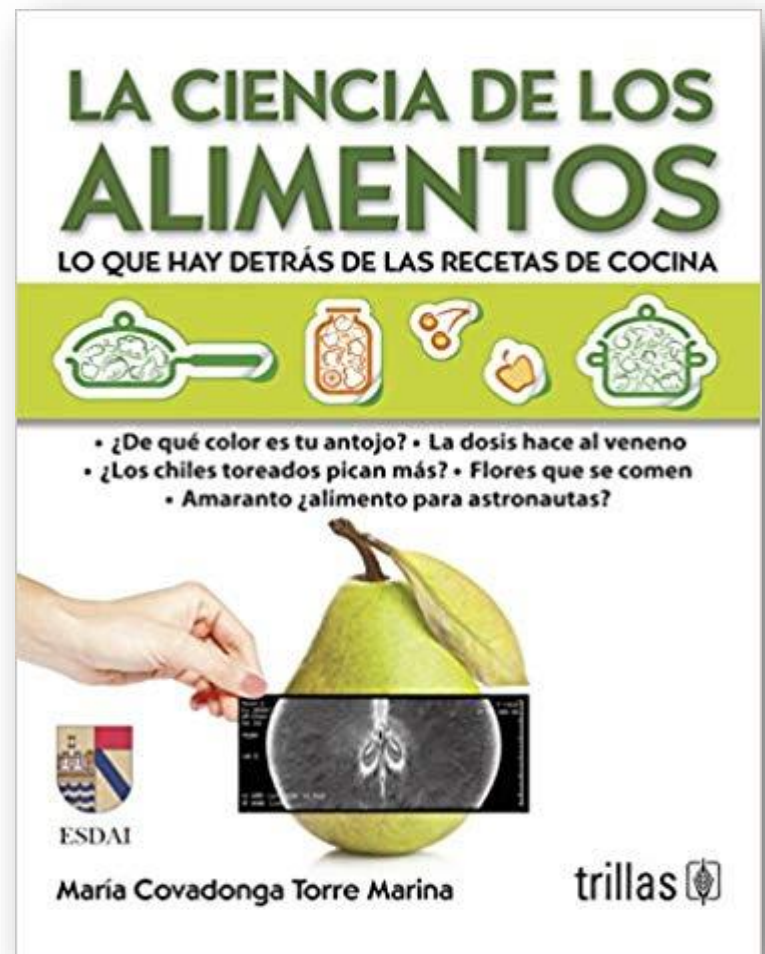
Contenido:

1. La cocina: detonador de la cultura.
2. Breves antecedentes históricos de la ciencia de los alimentos.
3. De lo crudo a lo cocido.
4. Cereales y leguminosas.
5. Hortalizas y verduras.
6. Frutas.
7. Carnes.

Autor: Torre, María

Pie de página: México : Trillas , 2016

Ubicación: [IA/651.5/TORR](#)



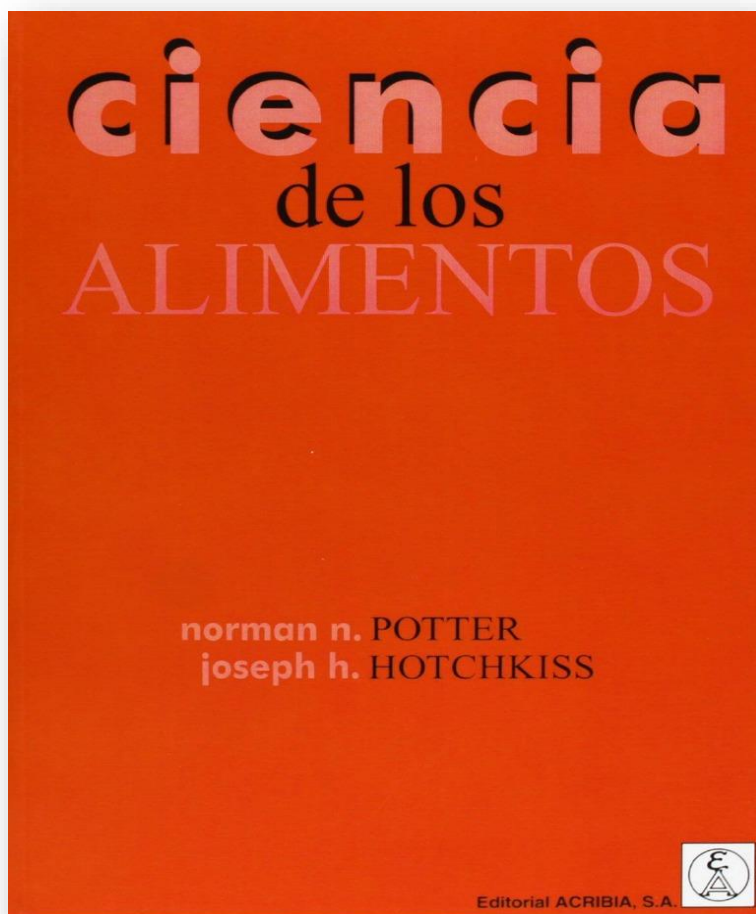
Contenido:

1. La ciencia de los alimentos como disciplina.
2. Características de la industria alimentaria.
3. Constituyentes de los alimentos: propiedades y significado.
4. Legislación alimentaria y etiquetado nutricional
5. Hambre tecnología y necesidades mundiales de alimentos.

Autor: Potter, Norma

Pie de página: Zaragoza , Editorial Acribia , 2007

Ubicación: [IA/664/POTT](#)



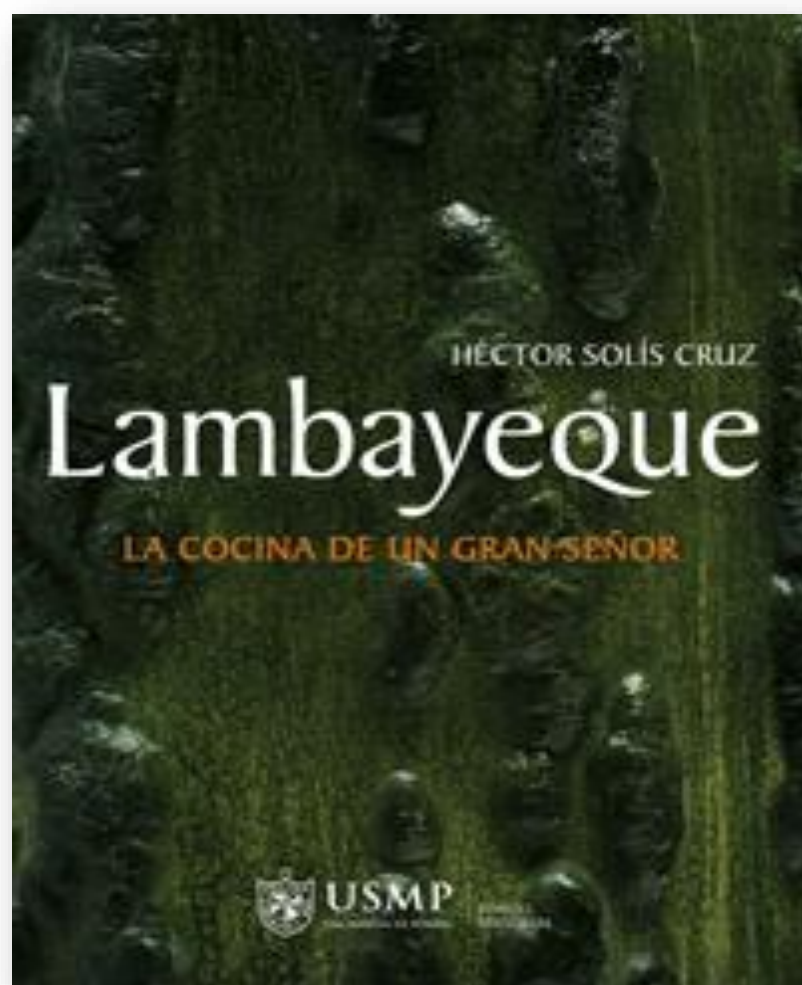
Contenido:

1. Una cocina sin secretos.
2. Recetas.
3. De la casa
4. De bebidas y dulces.
5. Técnicas.
6. Índice de recetas

Autor: Solís, Héctor

Pie de página: Lima , USMP , 2011

Ubicación: 641.59(855) /SOLÍ



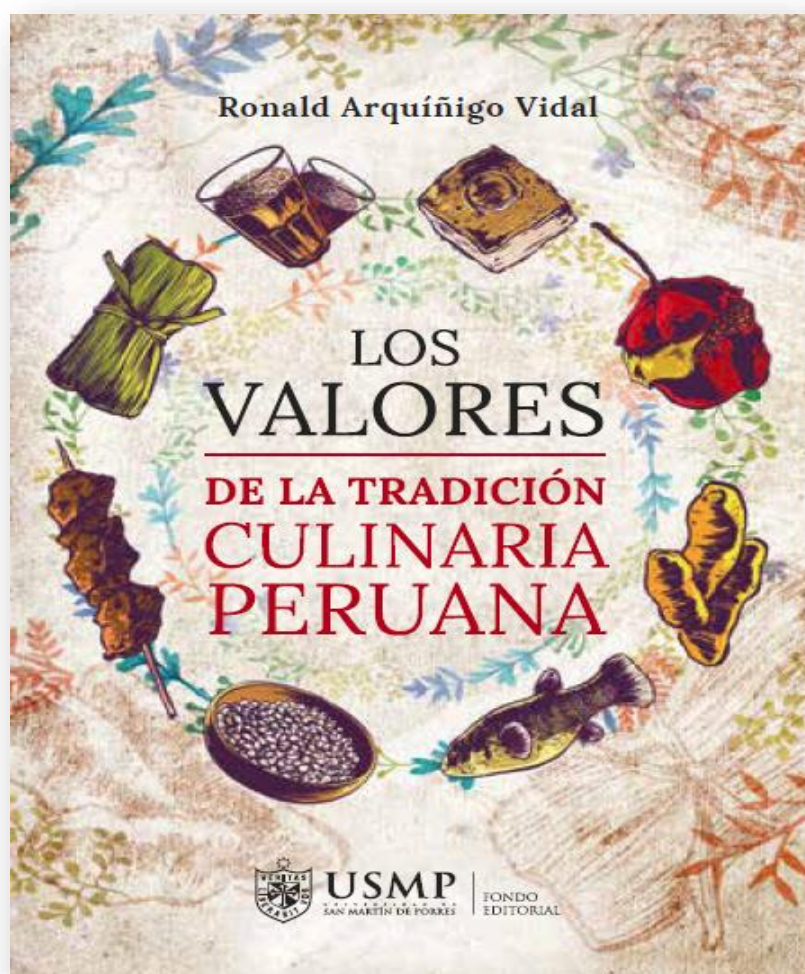
Contenido:

Resumen: Los valores de la tradición culinaria peruana es un libro que da cuenta del proceso que ha seguido nuestra auténtica cocina tradicional. A partir de sus historias entendemos el rol protagónico de sus hacedores en la construcción de la cocina peruana. Cada uno de ellos testimonia sus experiencias en el fogón, cómo se han cimentado las raíces de esta representación de los sabores y saberes constitutivos del Perú

Autor: Arquíñigo, Ronald

Pie de página: Lima : USMP , 2017

Ubicación: 641.5.1(85)/ARQU



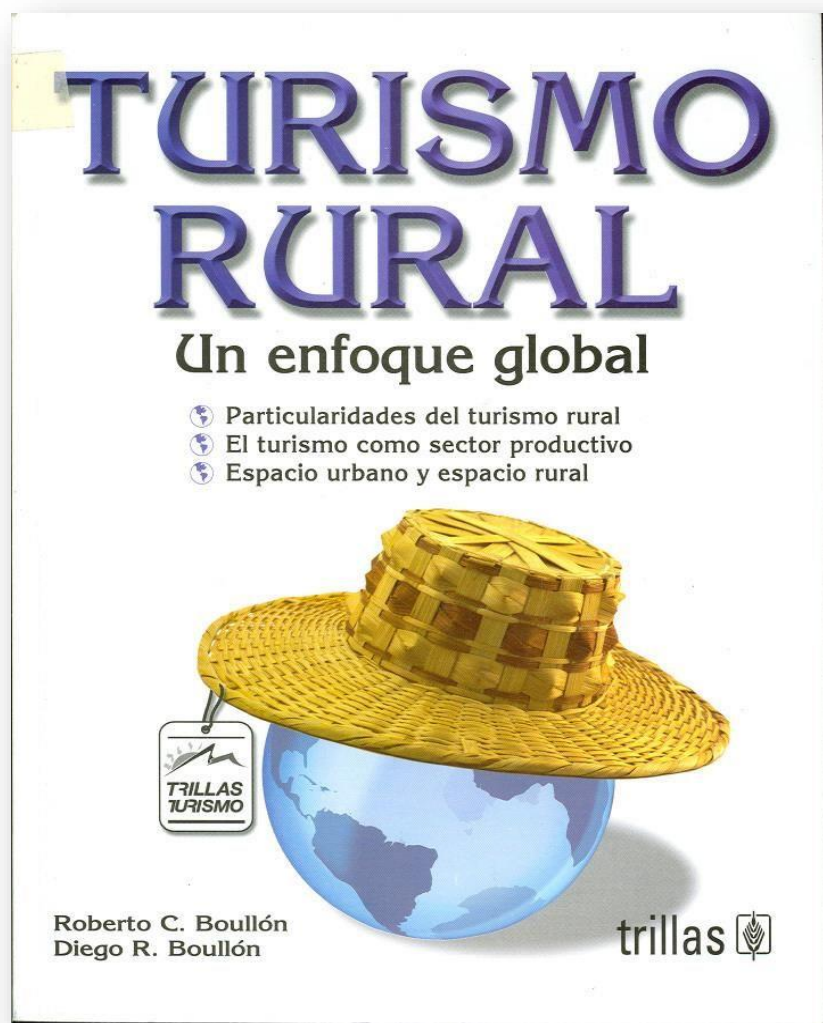
Contenido:

1. Presiones sobre el turismo y su evolución.
2. Tamaño del espacio rural y cambios en las técnicas productivas.
3. Nuevas formas de turismo y el turismo rural.
4. Tareas típicas del campo.
5. Marketing del turismo rural.

Autor: Boullón, Roberto

Pie de página: México : Trillas , 2008

Ubicación: [T/338.479.1/BOUL](#)



Contenido:

1. La administración empresarial y los costos.
2. Los costos de un producto.
3. Sistemas de costos y costeo por pedido.
4. Sistema de costeo por proceso.
5. Costeo directo y por absorción.
6. Costos para la toma de decisiones.

Autor: Andía, Walter

Pie de página: Lima ,Editorial El Saber , 2012

Ubicación: [657.42/ANDI](#)

