

## INFORME RELACIÓN BIBLIOGRAFÍA

A continuación se hace entrega de una relación detallada de libros que se encuentran en la biblioteca Rafael Faria de la Universidad de Pamplona y se pueden utilizar en asignaturas Técnica Dietética I y II:

### FRUTAS Y HORTALIZAS

1. 664.8 - W714f FRUTAS Y HORTALIZAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS Y REFRIGERADAS, 1, 1997
2. 664.8 - A787p PROCESADO DE FRUTAS, 1, 1997
3. 664.8 - W741i INTRODUCCIÓN A LA FISIOLOGÍA Y MANIPULACIÓN POSCOSECHA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y PLANTAS ORNAMENTALES, 2, 1998
4. 641.4 - H728c CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS, 1988
5. 664.8 - P524m MÓDULO TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS, 1, 1991
6. 64.8 - A787p PROCESADO DE FRUTAS, 1, 1997
7. 576.163 - J42m MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, 5a, 2005
8. 664.07 - B197q QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS, S.E, 2006
9. 641.4 - A662f FRUTAS VERDURAS Y SALUD, 1ED., 2006

10.378.1 - B272d DISEÑO DIDÁCTICO PARA LA ENSEÑANZA DE LA ASIGNATURA MANEJO POSCOCECHA DE FRUTAS Y VERDURAS DEL PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS EN LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA, 2003 ARCHIVOS DE COMPUTADOR

11.634 - B873 THE BOOK OF FRUITS, 2005

### CEREALES Y DERIVADOS

1. 664.7 - G589b BIOCONVERSION OF CEREAL PRODUCTS, 1993
2. 664.726 - M491e ELABORACIÓN DE GALLETAS DULCES CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO DE SEMILLAS DE ZAPALLO (CURCÚBITA MÁXIMA DUCH), 2015
3. 664.7 - C414 CEREALES Y DERIVADOS, 1, 1989
4. 664.72 - H825p PRINCIPIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES, 1, 1991
5. 664.726 - A676d DESARROLLO DE UNA GALLETA DULCE PARA CELIACOS CON HARINA DE ARROZ (ORYZA SATIVA L.) Y HARINA DE QUINUA (CHENOPODIUM QUINUA WILLD), 2015 ARCHIVOS DE COMPUTADOR
6. 664.72 - K37t TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES: INTRODUCCIÓN PARA ESTUDIANTES DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS Y AGRICULTURA, 1, 1987 641.822 - W798p PASTA, 2001

7. 664.7 - G589b BIOCONVERSION OF CEREAL PRODUCTS, 1993
8. 633.11 - P269t TRIGO, CEBADA Y AVENA, 1, 1981
9. 664.762 - H557g GUÍA DE PRÁCTICAS PARA LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE CEREALES, ACEITES Y GRASAS, 1, 1998
10. 664.7 - D391c CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS: QUÍMICA Y TECNOLOGÍA, 1, 2001
11. 664.7 - C414 CEREALES Y DERIVADOS, 1, 1989
12. 664.7 - D391c CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. QUÍMICA Y TECNOLOGÍA., 1, 2001 633.15 - P269m MAIZ, 2, 1990
13. 664.72 - G589p PRIMARY CEREAL PROCESSING, 1994
14. 576.163 - I61 MICRO-ORGANISMS IN FOODS: Microbial ecology of food commodities, 2a, 2010 MONOGRAFICO
15. 64.7208 - S784p PAJA DE CEREALES, 1, 1986
16. 664.764 - S277c CEREALES, 1, 1975
17. 664.72 - H825p PRINCIPIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES, 1, 1991
18. 633 - B514c CULTIVOS BÁSICOS, 2 ED., 1990
19. 664.725 - C157i INDUSTRIAS DE CEREALES Y DERIVADOS, S.E, 2002

- 20.633.33 - P897f FRIJOL Y CHÍCHARO, 1, 1981
- 21.664.72 - G589p PRIMARY CEREAL PROCESSING, 1994
- 22.633 - B514c CULTIVOS BÁSICOS, 1, 1982
- 23.664.72 - K37t TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES: INTRODUCCIÓN PARA ESTUDIANTES DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS Y AGRICULTURA, 1, 1987 MONOGRAFICO

### LEGUMINOSAS

1. 633.3 - S111m MANEJO AGRONOMICO DE LEGUMINOSAS EN ZONAS CEREALISTAS, 1 ED., 1999

### GRASAS Y DERIVADOS

1. 664.3 - V422m MÓDULO DE GRASAS Y ACEITES, 1, 1998
2. 613.2 - W366 COMPLEMENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTOS FUNCIONALES, 1a, 2006
3. 641.14 - Z69g GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS, 1994
4. 613.2 - W366 COMPLEMENTOS NUTRICIONALES
5. 664.3 - L415a ACEITES Y GRASAS ALIMENTARIOS: TECNOLOGÍA, UTILIZACIÓN Y NUTRICIÓN, 1, 1999

6. 664.3 - G731 LOS ACEITES Y GRASAS. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES [ELECTRÓNICO], 1, 2006 MATERIAL COMPLEMENTARIO
7. 665.3 - V422g GUIA PARA LA ELABORACION DE ACEITES COMESTIBLES CARACTERIZACION Y PROCESAMIENTO DE NUECES, 1ED., 2004
8. 664.3 - A173 ACEITES Y GRASAS, 1, 1989
9. 664.07 - G993q QUÍMICA DE ALIMENTOS: PARTE PRÁCTICA, 1, 1984
10. 612.397 - M868 LAS GRASAS ESENCIALES Y MORTALES: QUÉ SON, DÓNDE ESTÁN Y CÓMO RECONOCERLAS, 2008
11. 664.3 - G731a LOS ACEITES Y GRASAS. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES, 1, 2006
12. 641.14 - Z69g GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS, 1994
13. 665.3 - P962 PRODUCCION, ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES., 1, 1998

## TUBÉRCULOS (PAPA)

1. 635.21 - T865c CARACTERIZACIÓN DE LA POLIFENOLOXIDASA EN TRES VARIEDADES DE PAPA (TUBEROSUM SOLANUM L.) MÍNIMAMENTE PROCESADA Y SU INCIDENCIA EN EL COLOR, 1, 2014

2. 635.21 - A282c COMERCIALIZACIÓN DE LA PAPA EN EL DISTRITO DE PAMPLONA, 1, 1986
3. 641.6521 - S794p POTATOES, 2002
4. 660.2844 - A189p PROPUESTA DE DISEÑO DE LA LÍNEA PARA EL PROCESAMIENTO DE PAPA PREFRITA CONGELADA (VARIEDAD ICA UNICA)
5. 635.219 - M425p LA PATATA, 1 ED., 1999
6. 635.21 - P269p MANUALES PARA EDUCACIÓN AGROPECUARIA: PAPAS, 1, 1982
7. 635.219 - A678 GUÍA PARA LA VIGILANCIA FITOSANITARIA EN EL CULTIVO DE LA PAPA (SOLANUM TUBEROSUM L), 2011
8. 635.219 - G166p LA PAPA. El fruto de la tierra., 1 ed., 2003
9. 635.219 - B917 SENSIBILIZACIÓN Y CONCIENTIZACIÓN EN MANEJO POSTCOSECHA DE PAPA A LOS COMERCIANTES DEL AMOSTACEN EN LA DE PAMPLONA, 2002 ARCHIVOS DE COMPUTADOR

## AZUCARES

1. 574.192 - M647q QUIMICA DE LOS ALIMENTOS: Manual DE LABORATORIO, 1ED., 2004
2. 664.12 - Ch518m MANUAL DEL AZÚCAR DE CAÑA, 1, 2000

3. 613.2 - A873 LA NUEVA REVOLUCIÓN DIETÉTICA DEL Dr. ATKINS, 2003

## LÁCTEOS Y DERIVADOS

1. 637.13 - U588m MANUAL CORRESPONDIENTE A RECEPCIÓN Y TRATAMIENTO DE LA LECHE, 1, 1980
2. 637 - J43 INGENIERÍA DE LOS PROCESOS APLICADA A LA INDUSTRIA LÁCTEA, 2005
3. 637.1 - P964 PRODUCCIÓN DE LA LECHE, 1
4. 621.4028 - L925c CONTROL Y SUPERVISIÓN DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA ESTACIÓN DE PASTEURIZADO DE LECHE, 2012 ARCHIVOS DE COMPUTADOR
5. 637.1 - S237L LECHE Y SUS DERIVADOS, 1 ED., 1987
6. 637.1 - L459 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, 1, 1989
7. 637.127 - 068c COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LA LECHE, 1, 1987
8. 338.76 - G958d DICCIONARIO DE LA INDUSTRIA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS, 1 ED., 2005

## HUEVOS

1. 664.93 - M928t TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS AVÍCOLAS, 3, 2001

## POSTRE

1. 641.86 - D671p POSTRES DE CHOCOLATE, S.E., 2007
2. 641.86 - P855 POSTRES, 2003
3. 641.86 - D881d DULCES Y POSTRES, 2007
4. 641.965 - V598a EL ARTE DE LA REPOSTERIA: PASO A PASO, 1, 2007
5. 641.865 - B187 EL GRAN LIBRO DE PASTELERÍA, 1999
6. 641.965 - V598a EL ARTE DE LA REPOSTERIA: PASO A PASO, 1, 2007
7. 641.5 - H557m MANUAL PRÁCTICO DE COCINA PARA LA CIUDAD Y EL CAMPO, 1, 2013

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

1. 664.5 - B394c LA CIENCIA DEL CHOCOLATE, 2002
2. 641.26 - A819p PRODUCCIÓN Y ENVASADO DE ZUMOS Y BEBIDAS DE FRUTAS SIN GAS, 1999
3. 641.874 - M319a EL ARTE DE LA COCTELERÍA, 1, 2000  
MONOGRAFICO

4. 641.253 - M827a AGUARDIENTE Y CONFLICTOS SOCIALES EN LA NUEVA GRANADA DURANTE EL SIGLO XVIII, 1988
5. 616.861 - V433e ESA ENFERMEDAD LLAMADA ALCOHOLISMO, 1981
6. 641.874 - C348g EL GRAN LIBRO DE LOS COCTELES, S.E., 2007
7. 664.07 - B197q QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS, S.E, 2006
8. 641.21 - G635 CUANTIFICACIÓN Y COMPARACIÓN DE SUSTANCIAS MARCADORAS DE ENVEJECIMIENTO DE RONES ENVEJECIDOS ACELERADAMENTE Y EN BARRILES DE ROBLE., 2007 ARCHIVOS DE COMPUTADOR
9. 641.874 - M319a EL ARTE DE LA COCTELERÍA, 1, 2000
10. 641.874 - M319a EL ARTE DE LA COCTELERÍA, 1, 2000
11. 641.874 - C172c COCTELES: UNA EXQUISITA MEZCLA DE LICORES PARA DEGUSTAR LOS MEJORES COCTELES DEL MUNDO, S.E., 2005