

## NUEVAS ADQUISICIONES EN ESCUELA PROFESIONAL DE AGROINDUSTRIAS

ITEM	TITULO	AUTOR	EDIC.
1	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SU OBTENCION Y CONSERVACION	VERA	2011
2	ACEITES Y GRASAS ALIMENTARIOS TECNOLOGIA UTILIZACION Y NUTRICION	LAWSON	1999
3	ACEITES Y GRASAS REFINACION Y OTROS PROCESOS DE TRANSFORMACION INDUSTRIAL	GRACIANI	2012
4	ALIMENTOS FUNCIONALES ASPECTOS BIOQUIMICOS Y DE PROCESADO	MAZZA	2000
5	ALIMENTOS SEGUROS GUIA BASICA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA	GARCIA	2008
6	ALIMENTOS SEGUROS MICROBIOLOGIA	FORSYTHE	2003
7	ALMACENAMIENTO EN ATMOSFERAS CONTROLADAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	THOMPSON	2003
8	ANALISIS DE LIPIDOS	HEMMING	2001
9	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS	NIELSEN	2009
10	ANALISIS Y DESARROLLO DE PROYECTOS EN LA INGENIERIA ALIMENTARIA	MARTINEZ	2011
11	APLICACIONES DEL FRIO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CAMARAS FRIGORIFICAS.	BALBOA	2004
12	APOYO NUTRICIONAL PARA NIÑOS Y ADULTOS. UN MANUAL PARA LA PRACTICA HOSPITALARIA	BOWLING	2006
13	APROVECHAMIENTO DE LOS SUBPRODUCTOS CARNICOS	MADRID	1999
14	BASES DEL FRIO DE LA TEORIA A LA PRACTICA, LAS	CABEZA	4/2009
15	CAMARAS FRIGORIFICAS Y TUNELES DE ENFRIAMIENTO RAPIDO	MELGAREJO	2000
16	CIENCIA DE LA CARNE	WARRIS	2003
17	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	POTTER	R/2007
18	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DE LA A a LA Z	ADRIAN	1990
19	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS VOLUMEN 1 BIOQUIMICA MICROBIOLOGIA PROCESOS PRODUCTOS E	JEANTET	2010
20	CLAVES PARA UNA ALIMENTACION OPTIMA + CD ROM QUE NOS APORTAN LOS ALIMENTOS Y COM	ASTIASARAN	2007
21	CLOSTRIDIUM BOTULINUM UNA APROXIMACION PRACTICA AL MICROORGANISMO	BELL	2005
22	COMER SIN RIESGOS I	REY	2002
23	COMER SIN RIESGOS II	REY	2/2005
24	COMPENDIO DE RIESGOS ALIMENTARIOS	MOLL	2006
25	COMPLEMENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTOS FUNCIONALES	WEBB	2007
26	CONFITERIA Y PASTELERIA MANUAL DE FORMACION	MADRID	1999
27	CONSERVACION DE ALIMENTOS EN ENVASES DE HOJALATA	PINI	2009
28	CONSERVACION NO TERMICA DE ALIMENTOS	BARBOSA	1999
29	CONSERVACION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS CARACTERISTICAS, USOS, EFECTOS	LUCK	2000
30	CURSO DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	HAZELWOOD	R/2011
31	CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MADRID	2012
32	DIETAS BAJAS EN CARBOHIDRATOS COMO EVITAR LA OBESIDAD Y PREVENIR INFARTOS	AGUILAR	2009
33	DULCES BOMBONES Y CONFITURAS	SECOFI	2000
34	E COLI UNA APROXIMACION PRACTICA AL MICROORGANISMO Y SU CONTROL EN LA ALIMENTACI	BELL	2000
35	ELABORACION ARTESANAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS	DONATH	1992
36	ELABORACION DE QUESO	MACRO	
37	ELEMENTOS DE BROMATOLOGIA DESCRIPTIVA	VOLLMER	1999
38	ELEMENTOS FUNDAMENTALES EN EL CALCULO DE DIETAS	ASCENCIO	2011
39	ENLATADO DE PESCADO Y CARNE	FOOTITT	1999
40	ENOLOGIA: FUNDAMENTOS CIENTIFICOS Y TECNOLOGICOS	FLANZY	2/2003
41	ENVASADO DE LOS ALIMENTOS EN ATMOSFERA MODIFICADA	PARRY	1995
42	FABRICACION DE PAN	CAUVAIN	R/2007
43	FABRICACION DE QUESO	SCOTT	2/2002
44	FLUIDOS REFRIGERANTES TABLAS Y DIAGRAMAS	NAVARRO	2003
45	FRAUDES ALIMENTARIOS LEGISLACION Y METODOLOGIA ANALITICA	DUCAUZE	2006
46	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	TSCHEUSCHNER	2001
47	GESTION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ANALISIS DE SU APLICACION AFECTIVA	POLLEDO	2002
48	GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS	ZILLER	1996
49	GUIA DEL TRANSPORTE FRIGORIFICO	MADRID	2002
50	HACCP MANUAL DEL AUDITOR DE CALIDAD + SUPLEMENTO	FOOD	R/2006
51	HELADOS ELABORACION ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD	MADRID	2003
52	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	JOHNS	2000
53	INGENIERIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I CONCEPTOS BASICOS	AGUADO	2009
54	INGENIERIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II OPERACIONES DE PROCESOS DE ALIMENTOS	RODRIGUEZ	2002
55	INGENIERIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA III OPERACIONES DE CONSERVACION DE ALIMEN	RODRIGUEZ	2002

56	INGENIERIA INDUSTRIAL ALIMENTARIA II TECNICAS DE SEPARACION	MAFART	1994
57	INTRODUCCION A LA FISILOGIA Y MANIPULACION POSCOSECHA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y P	WILLS	2/1999
58	INTRODUCCION A LA TECNOLOGIA QUESERA	MAHAUT	2003
59	IRRADIACION DE LOS ALIMENTOS	SATIN	2000
60	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS I VACA, OVEJA, CABRA	LUQUET	1991
61	LECHE Y SUS COMPONENTES PROPIEDADES QUIMICAS Y FISICAS	SCHLIMME	2002
62	LIBRO DE LAS MERMELADAS CONFITURAS JALEAS Y LICORES	MARCH	2/2011
63	MANIPULACION DE ALIMENTOS EN ALMACENAMIENTO ENVASADO Y DISTRIBUCION POLIVALENTE	CEBALLOS	2009
64	MANJARBLANCO	MONTERO	2000
65	MANUAL BASICO PARA ELABORAR PRODUCTOS LACTEOS	VILLEGAS	2/2011
66	MANUAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	MADRID	1997
67	MANUAL DE ESPECTROFOTOMETRIA EN ENOLOGIA	GUZMAN	2010
68	MANUAL DE LEGISLACION DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CARNICOS	MADRID	2002
69	MANUAL DE SALCHICHONERIA	LESUR	R/2008
70	MANUAL DE SEGURIDAD Y CALIDAD DE LA CARNE DE VACUNO	VANOVERBEKE	2010
71	MANUAL DE TECNOLOGIA DEL TRIGO CONTROL DE CALIDAD Y ELABORACION DE PRODUCTOS	VAZQUEZ	2007
72	MANUAL DE VINOS Y LICORES	C.H.B.F.	R/2008
73	MANUAL DEL INGENIERO DE ALIMENTOS	GRUPO LATINO	2006
74	MANUAL DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS	BRENNAN	2008
75	MARSHMALLOWS Y GOMAS	ITDG	2/2009
76	MARSHMALLOWS Y GOMITAS ENRIQUECIDOS CON UÑA DE GATO	ITDG	2002
77	MATADEROS INDUSTRIALES TECNOLOGIA Y FUNCIONAMIENTO	GRACEY	2001
78	MICOTOXINAS Y MICOTOXICOSIS	RAMOS	2011
79	MICROBIOLOGIA DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LACTEOS	ELLNER	2000
80	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS FUNDAMENTOS Y FRONTERAS	DOYLE	2001
81	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA I MICROBIOLOGIA DE LA LECHE	ROBINSON	
82	MICROBIOLOGIA LACTOLOGICA II MICROBIOLOGIA DE LA PRODUCCION DE LACTEOS	ROBINSON	87
83	MICROBIOLOGIA MODERNA DE LOS ALIMENTOS	JAY	5/2009
84	NUEVA DIETA + TABLA DE CALORIAS		2009
85	NUEVAS TECNOLOGIAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS	MORATA	2/2010
86	NUEVO MANUAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	MADRID	R/2013
87	NUTRICION Y DIETETICA + CD ROM MANUAL DE ALIMENTACION SALUDABLE	BOTICARIO	R/2007
88	OBTENCION DE CARNE	PALTRINIERI	3/2009
89	OBTENCION DE CARNE 28	F.A.O.	5R/2002
90	OBTENCION DE CARNE 28	F.A.O.	R/94
91	PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	PEREZ	2002
92	PRINCIPIOS MATEMATICOS DEL PROCESO TERMICO DE ALIMENTOS	MIRANDA	2012
93	PROCESADO DE CITRICOS	KIMBALL	2002
94	PROCESADO DE FRUTAS	ARTHEY	1997
95	PROCESADO Y PRODUCCION DE ALIMENTOS ECOLOGICOS	WRIGHT	2002
96	PROCESAMIENTO DE PESCADO	ITDG	1999
97	PROCESAMIENTO DE TUBERCULOS	ITDG	1998
98	PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA	MAYOR	2011
99	PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA	PEREZ	2011
100	PRODUCCION Y ENVASADO DE ZUMOS Y BEBIDAS DE FRUTAS SIN GAS	ASHURST	1999
101	PRODUCTOS LACTEOS INDUSTRIALES	MAHAUT	2004
102	PROPIEDADES FISICAS DE LOS ALIMENTOS	SAHIN	2009
103	PROTEINA DE SOJA Y FORMULAS PARA PRODUCTOS CARNICOS	HOOGENKAMP	R/2008
104	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	FENNEMA	3/2010
105	REFRIGERACION CONGELACION Y ENVASADO ALIMENTOS	MADRID	R/2010
106	REPOSTERIA INDUSTRIAL 3 FRUTA SECA EN ALMIBAR Y CONFITADA	GIANOLA	1990
107	SEGURIDAD ALIMENTARIA 200 RESPUESTAS A LAS DUDAS MAS FRECUENTES	GINES	2011
108	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	MARTINEZ	2012
109	SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO EN LA INDUSTRIA DEL	PARDO	2005
110	TABLAS DE COMPOSICION DE ALIMENTOS	MOREIRAS	16/2013
111	TALLER DE CARNE AREA INDUSTRIAS RURALES	PALTRINIERI	3/2011
112	TECNICAS DE ALMACENADO	ITDG	1998
113	TECNOLOGIA DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CARNICOS	LOPEZ	2001
114	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS Y PROCESOS	ORDOÑEZ	1998
115	TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS LACTEOS	EARLY	2000

116	TECNOLOGIA DEL AGUA EMBOTELLADA	SENIOR	2001
117	TECNOLOGIA DEL PROCESADO DEL PESCADO	HALL	R/2009
118	TECNOLOGIAS TERMICAS PARA EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS	RICHARDSON	2005
119	TERMOTECNIA APLICACIONES AGROINDUSTRIALES	AMIGO	2000
120	TEXTURA DE LOS ALIMENTOS	ROSENTHAL	2001
121	TRATADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS IV	REYNOSO	1993
122	VINO Y SUS MARIDAJES	SANCHEZ	2012
123	VIRUS DE TRANSMISION ALIMENTARIA AVANCES Y RETOS	KOOPMANS	2010
124	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	BELITZ	3/2012
125	ACEITES Y GRASAS COMPOSICION Y PROPIEDADES	GRACIANI	2006
126	AGENDA DE LA DEGUSTACION DEL VINO	RAJOTTE	2010
127	ALIMENTOS FERMENTACION Y MICROORGANISMOS	BAMFORTH	2007
128	ALIMENTOS LO QUE CONVIENE SABER PARA UNA ALIMENTACION CORRECTA	COULTATE	1997
129	CERVEZA CALIDAD HIGIENE Y CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	HUGHES	2004
130	CIENCIA DE LA CARNE DE AVE	RICHARDSON	2001
131	CIENCIA DE LAS GOLOSINAS	EDWARDS	R/2008
132	CONTROL DE CALIDAD DEL CAFE MANUAL TECNICO	DESCO	2013
133	CONTROL DE LAS TEMPERATURAS Y CALIDAD DE LOS VINOS	BLOUIN	2008
134	DE LA CAÑA AL RON	FAHRSMANE	2005
135	GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS	FERRANDIS-GARC	2013
136	MANUFACTURA Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS BASADOS EN CEREALES	SERNA	2003
137	MICROBIOLOGIA DEL VINO	CARRASCOSA	2005
138	MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS I SU SIGNIFICADO Y METODOS DE ENUMERACION	ICMSF	2/2000
139	MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS II METODOS DE MUESTREO PARA ANALISIS MICROBIOL	ICMSF	2/1999
140	MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS VI ECOLOGIA MICROBIANA DE LOS PRODUCTOS ALIMEN	ICMSF	2001
141	MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS VII ANALISIS MICROBIOLOGICO EN LA GESTION DE LA	ICMSF	2004
142	TEORIA DE LA CLARIFICACION DE MOSTOS Y VINOS Y SUS APLICIONES PRACTICAS	MOLINA	2000
143	TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DEL PROCESADO DE ALIMENTOS	WANG	2008