



INFORME N°023-2023-CAAIA-IESTP“M”

**A : MG. ELSA LUISA AQUINO CASTRO
DIRECTORA GENERAL DEL IESTP “MARCO”**

**DE : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
COORDINADORA DEL ÁREA ACADÉMICA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ASUNTO : LIBROS BIBLIOTECA VIRTUAL

FECHA : MARCO, 07 DE JUNIO DEL 2023

Me es grato dirigirme a Ud. para saludarla cordialmente y hacerle llegar a su despacho lo siguiente:

Relación de 72 libros para la Biblioteca Virtual P.E. Industrias Alimentarias

- LIBRO
- AUTOR
- AÑO DE EDICIÓN

Sin otro en particular aprovecho la oportunidad para expresarle mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

Mg. Greys Karen Puente Ancieta
COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

IESTP "MARCO" - P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

LIBROS PARA LA BIBLIOTECA VIRTUAL

N°	LIBRO	AUTOR	AÑO
01	ACEITES Y GRASAS INDUSTRIALES	ALTON E. BAILEY	2019
02	ADITIVOS ALIMENTARIOS	ANTONIO MADRID VICENTE	2022
03	ALMACENAMIENTO EN ATMÓSFERAS CONTROLADAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	A. K. THOMPSON	2003
04	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	CRISTINA ÁLVAREZ OQUINA	2017
05	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS Y RESPUESTA DEL CONSUMIDOR	F. J. PEREZ ELORTONDO / MARIA DOLORES SALVADOR MOYA	2022
06	CÁLCULO Y DISEÑO EN EL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	WILLIAM R. MIRANDA ZAMORA / YHOJAN M. PRINCIPE CARRILLO	2023
07	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	GEOFFREY CAMPBELL-PLATT	2017
08	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS	JUDITH EVANS	2018
09	CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS 2DA. EDICIÓN	NANCY MAGALI, DANIEL GALY GALY	2019
10	DICCIONARIO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN	TRILLAS	2022
11	DISEÑO DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	ANA CASP VANACLOCHA	2004
12	ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS	MARÍA ELENA CABRERA LÓPEZ	2012
13	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA	RAFAEL GONZALO GALLEGOS RODRIGUEZ	2012
14	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	TRILLAS	2018
15	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES	INMACULADA PAULETE JIMÉNEZ	2014
16	ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	ENRIQUE MEDINA MATA	2016
17	ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS	SALVADOR CAMACHO GARRIDO	2014
18	ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	MANUEL RODRÍGUEZ PEULA	2017
19	ENVASES METÁLICOS PARA ALIMENTACIÓN PRODUCTOS, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	ALEXANDRA BAÑOS FOSS / LUIS M. SERNA JARA	2018
20	ETIQUETADO NUTRICIONAL Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS	ANTONIO MADRID VICENTE	2021
21	EXTRUSIÓN DE LOS ALIMENTOS	ROBIN GUY	2002
22	FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN APLICADA A LOS ALIMENTOS	MANUEL JUAREZ GARCIA	2017
23	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS	GLORIA FERRANDIS-GARCIA APARISI	2013
24	HACCP. ENFOQUE PRÁCTICO	SARA E. MORTIMORE / CAROL A. WALLACE	2018
25	HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	M ^ª DEL CARMEN MARTINEZ CALDERON	2014
26	HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA	ANTONIO MADRID VICENTE	2021
27	INDUSTRIA ALIMENTARIAS. TECNOLOGÍAS EMERGENTES	MERCE SANTAMERIA	2010
28	INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 2DA. EDICIÓN	SALVADOR BELLODA BERNAL, CLAUDIA DUEÑAS GALLEGO, ISABEL ESQUIVEL IBARRA	2003
29	LA CIENCIA DE LAS GOLOSINAS	W. P. EDWARDS	2008

30	LA EDUCACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	ANTONIO LOPEZ-ESPINOZA / ALMA GABRIELA MARTINEZ ROMERO	2016
31	LA FUNCIÓN DEL ENVASE EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	ISMAEL POVEA GARCERANT	2014
32	LAS GRASAS Y ACEITES EN LA ALIMENTACION	ANTONIO MADRID VICENTE	2022
33	LAS HIDRATOS DE CARBONO EN LA ALIMENTACION	ANTONIO MADRID VICENTE	2022
34	LAS PROTEINAS EN LOS ALIMENTOS	ANTONIO MADRID VICENTE	2022
35	LAS VITAMINAS EN LA ALIMENTACION	ANTONIO MADRID VICENTE	2022
36	LOGÍSTICA DE ALMACENAMIENTO	MARÍA JOSÉ ESCUDERO SERRANO	2014
37	LOS ALIMENTOS FUNCIONALES	GUSTAVO ADOLFO GONZALEZ AGUILAR / AARON FERNANDO GONZALEZ CORDOVA	2014
38	MANIPULACION DE ALIMENTOS	CAROLINA AGUILERA JUARROS / JOSE AMADOR SANCHO FRIAS	2012
39	MANTENIMIENTO BÁSICO DE MÁQUINAS E INSTALACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	CARMEN MARÍA DE OÑA BAQUERO, DIEGO SERRANO PÉREZ	2012
40	MANUAL DE PRODUCTOS CARNICOS. CIENCIA PRACTICA Y TECNOLOGIA	GERHARD FEINER	2018
41	MANUAL DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS	JAMES G. BRENNAN	2008
42	MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NURIA FERNANDEZ BENGOCHEA / IRENE MARTINEZ TORRES	2016
43	METODOS PARA MEDIR PROPIEDADES FISICAS EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS	JUAN DE DIOS ALVARADO / JOSE MIGUEL AGUILERA	2016
44	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	ANTONIO MADRID VICENTE	2021
45	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	M.ª ESTELA RODRÍGUEZ DEL RÍO / LUCÍA HOYO MARTÍNEZ	2017
46	OBTENCION Y CARATERIZACION DE ACEITE DE FRUTOS SECOS VIRGEN	JOSE EMILIO PARDO GONZALEZ / MANUAL ALVAREZ ORTI / ADRIAN RABADAN GUERRA	2022
47	OPERACIONES UNITARIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	ZARZOSA GONZALEZ HECTOR J.	2021
48	OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	NURIA PÉREZ OREJA, JUAN JOSÉ CIVERA BENDICHO	2012
49	ORGANIZACIÓN, OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	JUAN JOSE CIVERA BENDICHO / NURIA PEREZ OREJA	2016
50	PANADERÍA Y PASTELERÍA COMERCIAL	MARILYN AURORA BUENDIA MOLINA	2016
51	PREELABORACION Y CONSERVACION DE CARNES AVES Y CAZA	MANUEL GUERRERO AGUILERA / MARIA NIEVES JIMENEZ ROMERO / MARTA PINO MARTIN	2011
52	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	JOSE LUIS ARMENDARIZ SANZ	2015
53	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	ASIER MAZORRIAGA RAMA / RAQUEL DOMENECH GONZALEZ	2016
54	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	ASIER MAZORRIAGA RAMA / TOMAS MAYORDOMO FELIU / RAQUEL DOMENECH GONZALEZ	2016
55	PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	MARÍA GARCÍA HURTADO	2017
56	PROCESADO DE ALIMENTOS	JULIETA MERIDA GARCIA / MARIA PEREZ SERRATOSA	2014
57	PROCESAMIENTO TERMICO DE ALIMENTOS	WILLIAM R. MIRANDA ZAMORA / NIKOLAOS G. STOFOROS	2016

58	PROCESOS INTEGRADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	GEMMA GIL GIL	2021
59	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	H. D. BELITZ / W. GROSCH / P. SCHIEBERLE	2012
60	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	JOSE LUIS ARMENDARIZ SANZ	2017
61	SUPER GRANOS. SEMILLAS LEGUMBRES LEGUMINOSAS & FRUTOS SECOS	VICTORIA MERRETT	2015
62	TÉCNICAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	JOSE MIGUEL REQUENA PELÁEZ	2015
63	TECNOLOGÍA DE LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS	HEINZ SIELAFF	2009
64	TECNOLOGIA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS	E. ESTEIRE / J. MADRID / I. CENZANO / ANTONIO MADRID VICENTE	2022
65	TECNOLOGIA DEL FRIO Y FRIGOCONSERVACION DE ALIMENTOS	PABLO AMIGO MARTIN	2005
66	TECNOLOGIA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS. PRINCIPIOS Y PRÁCTICA	P. J. FELLOWS	2019
67	TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS VOL 1: FUNDAMENTOS DE QUIMICA Y MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	JUAN ANTONIO ORDOÑEZ PEREDA / GONZALO GARCIA DE FERNANDO MINGUILLON / MARIA ISABEL CAMBERO RODRIGUEZ	2019
68	TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS VOL 2: PROCESOS DE CONSERVACION	JUAN ANTONIO ORDOÑEZ PEREDA / GONZALO GARCIA DE FERNANDO MINGUILLON / MARIA ISABEL CAMBERO RODRIGUEZ	2019
69	TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS VOL 3: PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN	JUAN ANTONIO ORDOÑEZ PEREDA / GONZALO GARCIA DE FERNANDO MINGUILLON / MARIA ISABEL CAMBERO RODRIGUEZ	2019
70	TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	ANTONIO MADRID VICENTE	2021
71	VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS	ANTONIO MADRID VICENTE	2022
72	ZUMOS BEBIDAS REFRESCANTES CONSERVAS Y ALIMENTOS PREPARADOS	ANTONIO MADRID VICENTE	2021