



# **BIBLIOTECA**

**Dr. SIXTILIO DALMAU  
CASTAÑÓN**



---

**ALERTA BIBLIOGRÁFICA  
ABRIL 2018**

## Contenido:

- 1.La industria alimentarias en el contexto actual
- 1.Gestión de la producción alimentaria
- 2.Planificación de la producción
- 3.Organización de equipamientos en una unidad productiva
- 4.Organización de los recursos humanos en una unidad productiva
- 5.Control de la producción y cálculo de costes

**Autor:** Gemma Gil

**Pie de página:** Madrid, Síntesis, 2016

**Ubicación:** [IA/664/GIL](#)



## Contenido:

1. Distribución del género y del material del restaurante
2. Equipos, útiles y menaje de la zona de restaurante
3. Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto o mise en place
4. Operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas
5. Operaciones de postservicio en el restaurante
6. Anexo.Documentos FCT para el alumno.

**Autor:** Rogelio Guerrero

**Pie de página:** Madrid, Paraninfo, 2014

**Ubicación:** [R/658.89/GUER](#)



## Contenido:

1. Plan y procedimientos de seguridad.
2. Instructivo para colaboradores.
3. Guardias ejecutivas.

**Autor:** Claudia Hernández Castillo.

**Pie de página:** México, Trillas, 2016

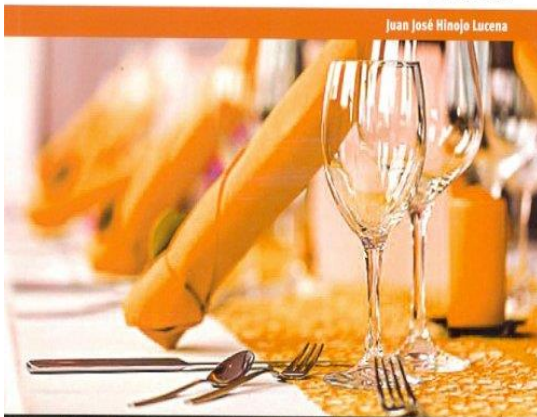
**Ubicación:** [H/658.159.37/HERN](https://doi.org/10.658.159.37/HERN)



## **Sistemas de aprovisionamiento y *mise en place* en el restaurante**

UF0258

Juan José Hinojo Lucena



CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD HOTRO608  
SERVICIOS DE RESTAURANTE  
MF1052\_2 > UF0258

Paraninfo

## Contenido:

1. El restaurante
2. Aprovisionamiento del restaurante
3. Aprovisionamiento externo del restaurante
4. Mise en place del restaurante.

**Autor:** Juan José Hinojo

**Pie de página:** Madrid, Paraninfo, 2016

**Ubicación:** [R/658.159.37/HINO](https://doi.org/10.658.159.37/HINO)

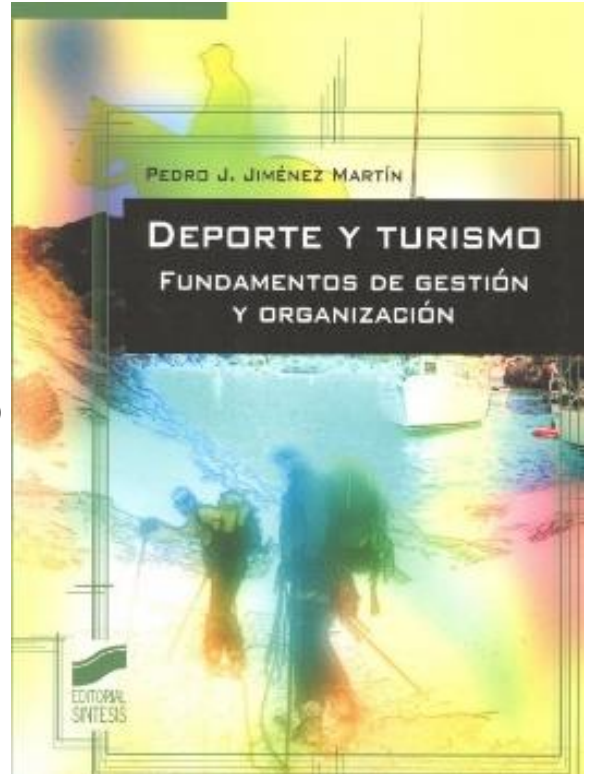
### Contenido:

1. Interconexión entre deporte y turismo.
2. Criterios para la organización-gestión de un viaje de turismo deportivo.
3. Oferta físico-deportiva de bajo impacto económico.
4. Oferta físico-deportiva de alto impacto económico.

**Autor:** Pedro J. Jiménez

**Pie de página:** Madrid, Síntesis, 2011

**Ubicación:** [T/338.479/JIME](https://doi.org/10.338479/JIME)



### Contenido:

1. Comunicación e información
2. La calidad y el servicio en la atención al cliente.
3. Atención de reclamaciones, quejas y sugerencias.
4. Aplicación del protocolo en la restauración.

**Autor:** Pascual Laza Muñoz

**Pie de página:** Madrid, Síntesis, 2015

**Ubicación:** [R/658.159.37/LAZA](https://doi.org/10.658.159.37/LAZA)

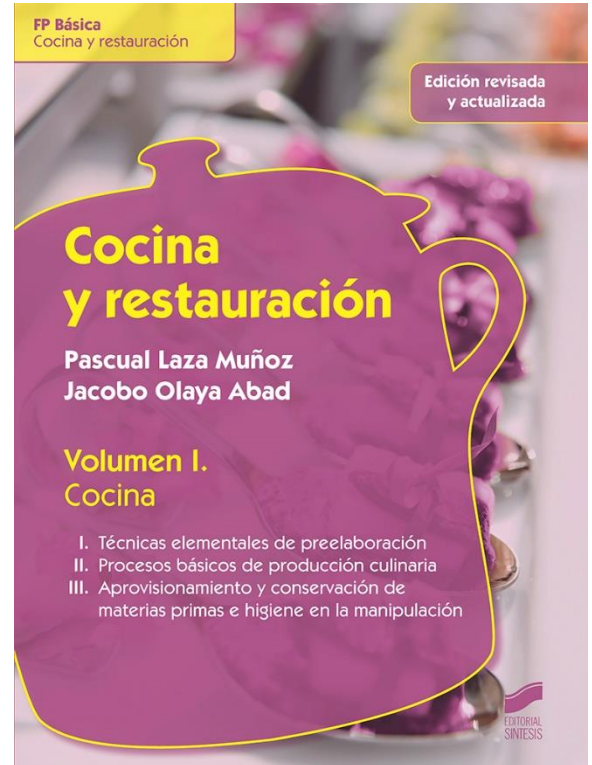
## Contenido:

1. Técnicas elementales de preelaboración
2. Procesos básicos de la producción culinaria
3. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

**Autor:** Pascual Laza Muñoz

**Pie de página:** Madrid, Síntesis, 2016

**Ubicación:** [641.5/LAZA](#)



## Contenido:

1. Sistema inmunitario y mecanismos de respuesta inmune
2. Alergias alimentarias
3. Intolerancias alimentarias
4. Gestión de riesgos: prevención y protocolo de actuación.
5. Marco legislativo
6. Reglamento (UE) 1169/2011
7. Dudas y preguntas frecuentes

**Autor:** Francisco José Lerma

**Pie de página:** Madrid, Síntesis, 2015

**Ubicación:** [IA/616.8526/LERM](#)

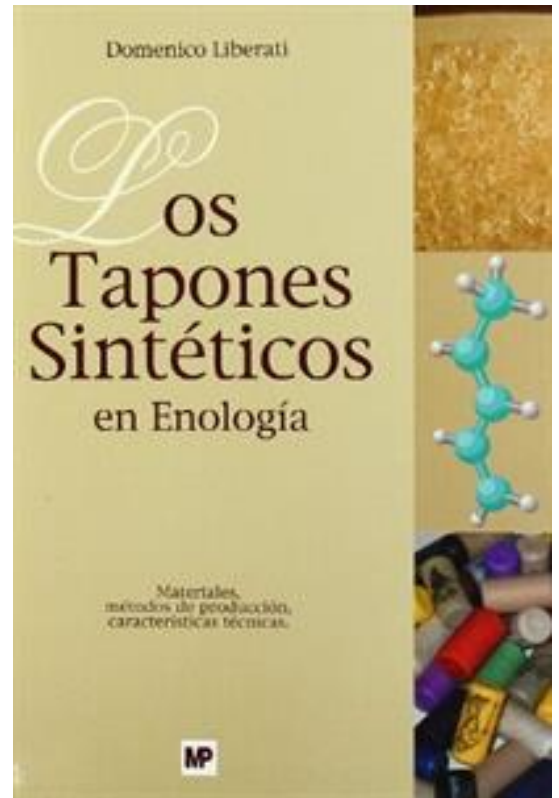
## Contenido:

1. Materiales constitutivos
2. Los métodos de producción
3. Análisis experimentales:
4. Características mecánicas de los tapones sintéticos.
5. Análisis de las pruebas experimentales.
6. Legislación vigente relativa al contacto de las materias primas plásticas con los alimentos

**Autor:** Doménico Liberati

**Pie de página:** Madrid, Mundi-Prensa, 2008

**Ubicación:** [641.22/LIBE](#)



## Contenido:

1. Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos
2. Montaje de salones para eventos en alojamientos
3. Aplicación de normas de protocolo básico

**Autor:** Cristina López

**Pie de página:** Madrid, Paraninfo, 2016

**Ubicación:** [H/658.3/LOPE](#)



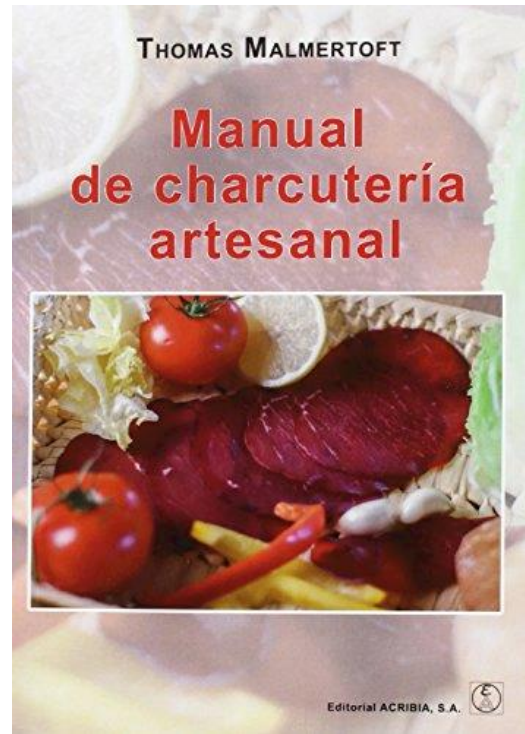
## Contenido:

1. Origen de los embutidos
2. Clasificación de los embutidos
3. Embutidos frescos, pastas finas, jamones cocidos, crudo curados y salazones, ahumado de la carne
4. Aditivos
5. Etiquetado y envasado (presentación)
6. Transporte de productos elaborados
7. Costos y ventas

**Autor:** Thomas Malmertoft

**Pie de página:** Zaragoza, Acribia, 2016

**Ubicación:** [IA/664.9/MALM](#)



## Contenido:

1. Un paso más allá
2. Aprendiendo de vinos
3. Variedad para todos los gustos y estilos
4. El rito para guardar vinos
5. Las catas

**Autor:** María Claudia Eraso

**Pie de página:** Lima, Planeta Perú, 2016

**Ubicación:** [641.22/ERAS](#)



## Contenido:

1. Aplicación de productos de limpieza de mobiliario
2. Técnicas de limpieza de mobiliario,
3. Técnicas de limpieza y desinfección de aseos
4. Procesos de gestión y tratamiento de residuos en la limpieza de mobiliario
5. Aplicación y seguimiento de medidas de prevención de riesgos laborales en la limpieza de mobiliario.

**Autor:** Laura Martell

**Pie de página:** Madrid, Paraninfo, 2015

**Ubicación:** [H/658.159.367/MART](https://doi.org/10.1016/H/658.159.367/MART)



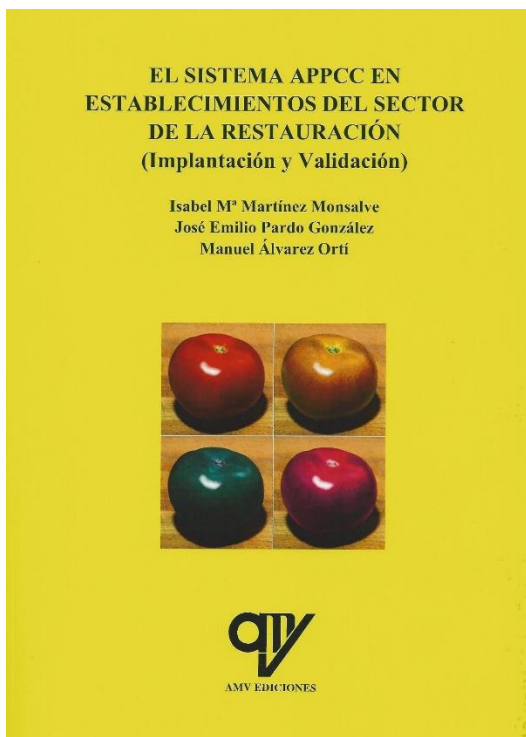
## Contenido:

1. El sector de la restauración
2. La seguridad alimentaria
3. APPCC como herramienta de control
4. Alimentos y vida útil
5. Alérgenos alimentarios
6. Plan APPCC

**Autor:** Isabel María Martínez

**Pie de página:** Madrid, AMV, 2016

**Ubicación:** [IA/664.001.01/MART](https://doi.org/10.1016/IA/664.001.01/MART)





## Contenido:

1. Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa
2. Análisis, ejecución y control de los planchado de ropa
3. Análisis, ejecución y control de los procesos de arreglo de ropa

**Autor:** Ma. Carmen Mas.

**Pie de página:** Madrid, Paraninfo, 2016

**Ubicación:** [H/658.159.37/MAS](https://doi.org/10.6035/H/658.159.37/MAS)



## Contenido:

1. Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes
2. Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.
3. Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.

**Autor:** Ma. Carmen Mas.

**Pie de página:** Madrid, Paraninfo, 2015

**Ubicación:** [H/658.3/MAS](https://doi.org/10.6035/H/658.3/MAS)

