



## Libros y Materiales Técnicos

### CARTELERA

del 31 de Agosto al 4 de setiembre  
de 17:00 a 21:00 horas  
Curso grasas y aceites  
Universidad Católica

del 10 de Setiembre al 8 de Octubre  
Jueves de 17:00 a 20:00  
Abordaje nutricional en el paciente crítico  
Universidad de la República  
Escuela de Nutrición y Dietética

**Administración de servicios de alimentación.** Calidad, nutrición, productividad y beneficios.



**Blanca Dolly Tejada**

**2.ª edición , 554 páginas**

**\$ 1600 en cuatro cuotas de \$ 400**

Es la exposición actualizada, sistemática, didáctica y muy bien ilustrada, de cómo debe dirigirse y administrarse un servicio de alimentación, en cualquiera de sus componentes principales: técnico, gerencial y ético; con énfasis en su misión esencial: satisfacer las necesidades nutricionales, los deseos y hábitos alimentarios de individuos y grupos.

Esta segunda edición amplía y reelabora sustancialmente los temas de la primera y refleja los cambios más recientes en la teoría y práctica de la administración: calidad total, cultura del servicio, análisis de peligros y puntos críticos de control y buenas prácticas de manufactura, con abundantes desarrollos e indicaciones útiles en todo tipo de servicios de alimentación.

La autora hace gala de una gran experiencia práctica y docente, para incluir diversidad de recursos didácticos: organizadores previos, frases y diagramas clave, ejercicios, repasos y resúmenes, para que el lector corrobore su grado de comprensión y aprendizaje de los temas. Los capítulos están integrados y organizados progresivamente, pero también pueden estudiarse de manera independiente y en diversas secuencias, según las necesidades concretas de los lectores.

**Es la mejor herramienta de aprendizaje y trabajo para todas las personas relacionadas con el sector de los alimentos**

**Teléfono 525 24 21**

**Móvil 099 595 619**

**E-mail:**

**ceress@adinet.com.uy**

Si usted desea recibir información sobre bibliografía, cursos, congresos envíenos un mail a la dirección: **ceress@adinet.com.uy**

Si tiene interes en ver alguno de estos libros podemos visitarlo sin compromiso de compra

### Direcciones de interés

#### AUDyN

Duvimioso Terra 1880

Tel.: 402 51 01

audyn@adinet.com.uy

#### Universidad de la República

##### Escuela de Nutrición

Paysandú 843 (casi Andes).

Tel.: 900 84 15

#### Universidad Católica

##### Licenciatura en Nutrición

Garibaldi 2831

Tel. 487 93 08

nutrición@ucu.edu.uy

#### Universitario Punta del Este

Rbla. Claudio Wilman esq. Euskal Erria

Pda. 12 y medio P. del Este

info@upe.edu.uy

#### Inda

Piedras 165

Tel.: 916 27 86

#### ACELU

Canelones 1164

Tel.:900 76 48

www.acelu.org

#### ADU

Paraguay 1273

Tel.: 901 62 14

*Haga su pedido y se lo entregaremos en su domicilio o lugar de trabajo sin costo.*

**Hasta 6 cuotas  
sin recargo**









**525 24 21- 099 595 619**

**Envíos a todo el país**






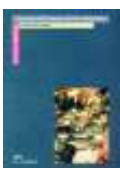
**Agosto de 2009**



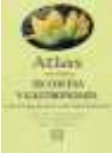


## Administración

	Dolly Tejada	Administración de servicios de alimentación.	546 págs.20062 <sup>a</sup>	\$1600
<i>Administración de servicios de alimentación</i> es la exposición actualizada y sistemática, didáctica y muy bien ilustrada, de cómo debe dirigirse y administrarse un servicio de alimentación, en cualquiera de sus componentes principales: técnico, gerencial y ético; con énfasis en su misión esencial: satisfacer las necesidades nutricionales, los deseos y hábitos alimentarios de individuos y grupos.				
	García, M	Administración y gestión en gastronomía con excel. Con CD	252 págs.2008	\$570
<i>Tiene como objetivo principal poner al alcance de los administradores de restaurantes, bares, pubs y establecimientos gastronómicos, aplicaciones informáticas desarrolladas en Microsoft® Excel, fundamentales para agilizar la tarea de gestión y administración. El libro está organizado en tres partes. La primera, ofrece un paquete de aplicaciones orientadas a la Gestión Comercial, la segunda, brinda planillas para la Administración Gastronómica.</i>				
	Chiavenato	Administración. Proceso administrativo	415 págs.20013 <sup>a</sup>	\$690
<i>Presenta un análisis de diversas teorías administrativas. En cada una de ellas se enfatiza en las tareas, la estructura organizacional, las personas, la tecnología y el ambiente para demostrar que estas cinco variables deben considerarse en conjunto de modo sistemático para reflejar la complejidad y la heterogeneidad de las empresas.</i>				
	Koontz, H	Administración. Una perspectiva global y empresarial.	200813 <sup>a</sup>	\$1100
	Díaz Martín	David y Goliat. Iniciación del proyecto		\$370
	Domingo, A	Dirección y Gestión de Proyectos. Incluye CD-ROM	20072 <sup>a</sup>	\$804
	Saravia, L	Diseño de proyectos para las áreas de las ciencias sociales y la salud.	2008	\$150
	Díaz, A	El Arte de Dirigir Proyectos.	551 págs.20072 <sup>a</sup>	\$1447
	Koontz, H	Elementos de Administración. Un enfoque internacional.	20077 <sup>a</sup>	\$960
<i>La séptima edición de Elementos de administración Un enfoque internacional —traducida a cerca de 16 idiomas— ha sido actualizada para reflejar los cambios en el mundo de los negocios. Se desarrolla en torno a un modelo de sistemas que integra las funciones administrativas: planeación organización integración dirección y control y también vincula a la empresa con su contexto. La perspectiva propuesta de sistemas abiertos es muy importante, ya que el ambiente externo de los negocios se ha vuelto más difícil por la internacionalización. Además se analizan los problemas, los intereses y las tendencias administrativas de Europa América y Asia.</i>				
	Carbajal, S	Equiparse para trabajar en equipo	80 págs.2009	\$150
		Block Fundamentos de administración.	200812 <sup>a</sup>	\$1170
	Salvarredy	Gerenciamiento de proyectos utilizando Excel y Project		\$524
	Guardado,	Gestión de aprovisionamiento	2006	\$1339
	Chiavenato	Introducción a la teoría general de la administración.	20077 <sup>a</sup>	\$998
<i>En esta obra, ya clásica en la bibliografía del tema, Idalberto Chiavenato analiza con detalle la teoría general de la administración como una disciplina principalmente orientadora del comportamiento profesional. En vez de preocuparse por enseñar cómo ejecutar acciones, indica lo que debe hacerse para formar profesionales reflexivos que estén en capacidad de discernir con base en un conjunto de conceptos e ideas que funcionan como herramientas de trabajo</i>				
	Goldratt, E	La meta. Un proceso de mejora continua.	527 págs.20073 <sup>a</sup>	\$590
	Frame, J	La nueva dirección de proyectos	409 págs.20053 <sup>a</sup>	\$539
	Santana E	Marketing de Alimentos	243 págs.2007	\$700
<i>Este manual fue escrito para cubrir un vacío, en el marketing de alimentos y bebidas. Se describen las empresas que comercializan alimentos, se marcan hitos importantes y algunos de sus productos en Argentina. Este material servirá como consulta a licenciados en nutrición y todas aquellas personas que se involucren con aspectos del desarrollo de producto, rotulado nutricional y comercialización de alimentos y como base a los estudiantes de nutrición o carreras relacionadas con alimentos, en esta nueva tendencia de incorporar como materia Marketing de Alimentos en sus carreras.</i>				
	Minetti	Marketing de Alimentos ecológicos	271 págs.2002	\$590
	AUDyN	Producción en servicios de alimentación y nutrición	72 págs.2001	\$100




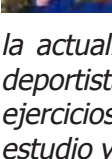

## Alimentos

Navarro, A	Atlas de Alimentos.	2007	\$580
	Vargas Alimentos comunes. Medidas caseras y porciones <i>Se ha diseñado esta obra, como una guía de las raciones de alimentos mostradas en su forma natural y proporcionando además la información nutricional para las medidas señaladas. Inicia con un capítulo que muestra los conceptos importantes de cada uno de los nutrientes que se informan en las tablas. De cada alimento se muestran fotografías en su estado natural o en la forma que son consumidos, se presentan además algunas imágenes de las medidas de la ración recomendada o en equivalentes. Presentadas como medidas caseras, en taza, plato o tazón.</i>	552 págs.2008	\$1800
Aranceta J	Alimentos funcionales probióticos	164 págs.2002	\$810
Polunin, M	Alimentos Sanos. Guía práctica para conseguir un bienestar completo	160 págs.1998	\$300
	Medin, R Alimentos. Introducción, técnica y seguridad <i>La alimentación humana evolucionó a través del tiempo. El fuego, los utensilios, las recetas, el cuidado de la higiene y la búsqueda por resaltar las características sensoriales hicieron del comer más que una mera acción biológica, un arte que requiere de profesionalismo. La cultura actual nos enseña a leer etiquetas, exigir normas seguras en las preparaciones, reclamar productos nobles e idoneidad en los fabricantes. Responder a esas demandas implica la necesidad irrenunciable de capacitar a todos aquellos que, de alguna manera, tienen responsabilidad en la generación de alimentos.</i>	207 págs.2007 <sup>3a</sup>	\$875
Bello, J	Calidad de vida, alimentos y salud humana. Fundamentos científicos.	357 págs.2005	\$737
Pagano, T	Manual práctico para el manejo del Decreto 315 / 994	95 págs.2009	\$150
Sancho	Introducción al análisis sensorial de los alimentos	336 págs.1999	\$1138
	McGee, H La cocina y los alimentos. <i>Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. La cocina y los alimentos es un extraordinario compendio de información básica acerca de los ingredientes, las técnicas culinarias y los placeres del comer, que deleitará y fascinará a cualquiera que haya cocinado, saboreado la comida o disfrutado alguna vez de ella.</i>	941 págs.2007	\$1690
Badui S	Química de los alimentos	2005 <sup>4a</sup>	\$1090
	Cesnid Tablas de composición de alimentos por medidas caseras. Con CD <i>En el desarrollo de la actividad diaria es importante la propuesta y la valoración de dietas adecuadas para satisfacer las necesidades nutricionales individuales o de grupos de población. Ello requiere el conocimiento de las necesidades nutricionales, de la composición de los alimentos usuales en la dieta y de las cantidades que habitualmente se consumen de los distintos alimentos. La principal característica diferenciadora de esta obra, frente a las ya existentes, consiste en <b>presentar los contenidos de energía y nutrientes referidos a medidas caseras de consumo habitual</b>, en lugar de expresarlos en gramos de alimento. <b>El libro va acompañado de un práctico CD-ROM, con el que se pueden realizar cálculos nutricionales.</b></i>	2008	\$1235
Cesnid	Tablas de composición de alimentos del Cesnid. Con CD	2004	\$990
	Moreiras, O Tablas de composición de alimentos. <i>Actualmente existe un creciente interés sobre las llamadas enfermedades degenerativas (obesidad, enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, diabetes, osteoporosis, etc.) en cuya etiología aparecen componentes de la dieta y cuya influencia puede empezar ya desde la infancia. El conocimiento de la composición de los alimentos incluidos en estas tablas, en fibra, colesterol y ácidos grasos, es imprescindible no sólo para el especialista en nutrición, sino también para el individuo, sano o enfermo, que quiera adaptar las normas generales de una alimentación equilibrada a su situación particular. Con respecto a la undécima edición, en esta última se ha incorporado un nuevo apartado sobre la estimación y uso de las ingestas recomendadas.</i>	2007 <sup>12a</sup>	\$900
	Garda M Técnicas en el manejo de los alimentos <i>La actividad del nutricionista tiene como eje el conocimiento de la alimentación y de los alimentos, las formas adecuadas de manejarlos y las modificaciones que se producen en ellos durante la elaboración, preparación y cocción. Se trata de un material de consulta dirigido a profesionales y estudiantes de nutrición y de carreras vinculadas con el estudio de las estructuras químicas y características físicas de los alimentos y las modificaciones y procesos que experimentan.</i>	2003 <sup>2a</sup>	\$640
Santana E	Vademécum nutricional. Alimentos funcionales.	2009	\$960









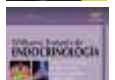

## Antropología e Historia de la Alimentación

	Fumey, G	Atlas mundial de cocina y gastronomía	2008	\$554
<i>En la mesa, la sucesión de platos y bebidas, la paleta de sabores y texturas forman una unidad con una larga historia. Con frecuencia, llevan la marca de la civilización a la que pertenecen. Alrededor de la comida, cada sociedad inventa sus códigos y rituales, sortea sus fobias y adopta determinados productos con los que luego se identifica. El Atlas mundial de cocina y gastronomía aborda, en primer lugar, los orígenes de la cocina, para pasar luego a describir la forma de cocinar y comer en los distintos continentes. A continuación, recoge los ingredientes que se utilizan para confeccionar los platos, los productos valiosos como la sal, el azúcar o el chocolate, así como las plantas emblemáticas de cada cultura como el trigo, el arroz o el maíz. Esta vuelta al mundo termina con un análisis de los best-sellers del gusto planetario.</i>				
	Nari, M	Acercándonos a la alimentación a través de los tiempos	200	2007 \$200
<i>La evolución de los seres humanos, los factores políticos, sociales, económicos y culturales de las civilizaciones tiene estrecha relación con los hábitos y costumbres alimentarias. «La alimentación a través de los tiempos» es una valiosa contribución al estudio del tema, donde los estudiantes, Licenciados en Nutrición y quienes se interesen por esta materia, podrán encontrar una valiosa fuente de información.</i>				
	Aguirre, P	Estrategias de consumo: qué comen los argentinos qué comen	2006	2a \$300
	Bragaña S	Para alimentar la memoria. El licenciado en Nutrición en el Uruguay	2008	\$220
	Aguirre, P	Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis.	2004	\$250
<i>¿Qué comen los que comen? ¿Cómo y de qué modo cambió la dieta humana en los últimos tiempos? ¿Es verdad que no hay alimentos suficientes para cubrir las necesidades actuales de la población mundial? Patricia Aguirre, antropóloga y reconocida experta en el tema, responde a estos y a muchos otros interrogantes vinculados al poco explorado tema de la alimentación como hecho histórico, social y cultural. La autora polemiza con la idea generalmente aceptada de que el acto de comer es algo "biológico" y "natural".</i>				




## Deporte

	Izquierdo	Biomecánica y bases neuromusculares de la actividad física	2008	\$2500
	Hoeger,	Ejercicio y salud	2006	6a \$630
	Delgado,	Entrenamiento físico-deportivo y alimentación, de la infancia a la edad adulta	2004	3a \$805
	López J	Fisiología del ejercicio	2008	3a \$1950
	Onzari M	Fundamentos de nutrición en el deporte	2008	2a \$700
	Caicoya, M	Hablemos del ejercicio físico y de sus beneficios para la salud	2006	\$695
	Bean, A	La guía completa de la nutrición del deportista	2005	3a \$1435
	Clark, N	La guía de nutrición deportiva de Nancy Clark	2006	\$1435
	Clark, N	La guía de nutrición para maratonianos de Nancy Clark	2006	\$805
	Arasa, M	Manual de nutrición deportiva	2005	\$1050
	Brouns F	Necesidades nutricionales de los atletas	2001	3a \$525
	Williams M	Nutrición para la salud, la condición física y el deporte	550 págs.	2005 7a \$1500
<i>La obra hace una revisión de conceptos básicos acerca de los efectos del ejercicio y su relación con la preservación del estado de salud, control, disminución y mantenimiento del peso ideal. Contiene información referente a los últimos protocolos de investigación de las recomendaciones dietéticas, así como consideraciones acerca del uso y abuso de los complementos alimenticios tan populares en la actualidad. Incluye programas de ejercicio para complementar los regímenes dietéticos, no sólo para deportistas sino para pacientes en general. Las tablas de composición corporal permiten enmarcar mejor a los ejercicios de habilidades teórico-prácticos, todo ello con el enfoque de atención personalizada. Claves de estudio y repaso de conceptos complementan el libro de uno de los autores con mayor peso y reconocimiento dentro del área.</i>				
	NAOS	Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad	2007	\$750
	Summerfield	Nutrición, ejercicio y comportamiento.	2001	\$940
	Gonzalez, J	Nutrición y ayudas ergogénicas en el deporte	2001	\$1190
		Recetas para deportistas.	2002	\$120






## Diabetes y otras enfermedades metabólicas

	Brito Alimentación en la diabetes. Una guía práctica para la prevención y el tratamiento	2005	\$500
	Lang, Luly Cocina para Diabéticos	2006	\$450
	Rodriguez, Conteo de Carbohidratos	56 págs.2007	\$180
	Rosón M Conteo de hidratos de carbono	196 págs.2007	\$580
	<i>presente libro está dirigido a los nutricionistas, Licenciados en nutrición y a aquellos Profesionales de la salud que integran equipos interdisciplinarios o multidisciplinarios que intentan, en el día a día, mejorar la calidad de vida de las personas con Diabetes Mellitus tipo 1. Cuenta también este libro con una breve reseña de los aspectos médicos de la DBT1 a modo de marco teórico que permite la lector introducirse en la presentación, evolución y resolución de los casos o ejemplos de manejo nutricional.</i>		
Martí, M	Diabetes Tipo 2. Manual de tratamiento.	2008	\$875
	Holmes, N Diabetes Mellitus. Guía para el manejo del paciente.	278 págs.2007	\$1270
	Lando, M Nutrición y diabetes. De la teoría a la práctica	276 págs.2007	\$700
	<i>Completo y específico tratado sobre nutrición y diabetes. Un invaluable apoyo para quienes deben realizar educación nutricional o diseñar planes alimentarios individualizados a pacientes con diabetes.</i>		
	Senderey Vivir cómo diabético	304 págs.2007	6 <sup>a</sup> \$520
	<i>Este libro es un clásico en la educación diabetológica. La experiencia de los autores, con gran prestigio académico, constituye una ayuda en el conocimiento de la diabetes para mejorar la evolución de los pacientes con diabetes y prevenir las complicaciones crónicas...</i>		
	Kronenberg Williams. Tratado de Endocrinología	1940 págs.2009	\$ 10584
	<i>Nueva edición de la obra clásica y más completa de Endocrinología, la referencia número uno desde su publicación hace ya más de 50 años para todos los especialistas de este área. - Altamente ilustrado, presenta múltiples novedades como nuevos capítulos sobre hormonas y deporte. Además, el acceso on line al texto completo permite hacer búsquedas inmediatas en el ordenador y descargar las imágenes. - Señala, entre otros, la evolución de la endocrinología a nivel genético y molecular y también los avances en tratamientos de la diabetes.</i>		




## Diccionarios y Enciclopedias

	Mosby Diccionario de Medicina. Con CD-ROM Atlas de Anatomía	2006	\$2100
	<i>De obligada consulta en todos los temas de salud El Diccionario de Medicina Océano Mosby es una obra realizada por reconocidos especialistas en el campo de la salud, que ofrece una información práctica, precisa y actualizada sobre temas médicos, de gran utilidad no sólo para los profesionales de la sanidad, sino también para cualquier familia preocupada por la prevención de enfermedades y trastornos y el cuidado de la salud. Esta nueva edición ha sido completamente revisada y actualizada e incorpora más de 1000 entradas nuevas. Asimismo, presenta una rica documentación que incluye ilustraciones, esquemas, gráficos y tablas, y cuenta con apéndices y elementos complementarios que contribuyen a la claridad y comprensión de la información.</i>		
	Diccionario Ilustrado de la Lengua Española		\$2400
	Diccionario de Sinónimos y Antónimos		\$1600
	Lagua Diccionario de nutrición y dietoterapia	2004	5 <sup>a</sup> \$990
	<i>La obra cubre todos los aspectos de la nutrición, que incluyen evaluación, interacciones medicamentos-nutrición, interpretaciones de laboratorio, soporte nutricional enteral y parenteral, programas nutricionales de salud pública y comunitarios, nutrición a lo largo del ciclo de vida, y tópicos tales como nutrición y el sistema inmune, alimentos funcionales, fotoquímicos, suplementos dietéticos y seguridad de los alimentos.</i>		
	Manual Merck.	2007	11 <sup>a</sup> \$3687
	Smart. Diccionario español-ingles english-spanish	2007	\$1040
	Nuevo Dicc. Océano Uno Color	2008	\$2440
	Merck Nuevo Manual Merck de información médica general (2 tomos con CD)	2006	\$2200
	<i>El mejor manual de información médica que existe. El Manual Merck de Información Médica General desarrolla todos los temas relacionados con la salud, con profundidad y rigor y en un lenguaje comprensible para todos. Una herramienta de consulta práctica, fiable, precisa y completa, Con el aval de cien años de prestigio entre los médicos de todo el mundo.</i>		

## Docencia e Investigación

Prieto	Autoeficacia del profesor universitario. Eficacia percibida y práctica docente	199 págs	2007	\$780
	Fiori, E Didáctica práctica. Para enseñanza media y superior. <i>Es una obra completa: aborda ,con fundamentación teórica y alto nivel de reflexión varios temas de la didáctica y aporta un importante número de ejemplos prácticos. Los primeros capítulos presentan la reflexión sobre cuál es el campo de la didáctica contemporánea, cómo se ubica ésta en el campo de la epistemología, y recorre vastas tradiciones de pensamiento con excelentes sistematizaciones en cuadros. Vincula el aprendizaje y las dimensiones epistemológica, psicología y didáctica , con conceptos centrales del enfoque constructivista , a través de la teoría psicogenética de Piaget, la teoría cognitiva de Ausubel y la sociocultural de Vigotsky. Ningún lector que se forme permanentemente y busque orientaciones para su práctica docente quedará defraudado con la lectura de este libro de didáctica práctica.</i>		2007	\$890
Bautista	Didáctica universitaria en entornos virtuales de enseñanza-aprendizaje	245 págs	2006	\$780
Allidiere N	El vínculo profesor-alumno		2004	\$222
Exley	Enseñanza en pequeños grupos en educación superior.	206 págs	2007	\$780
Díaz-Barriga	Estrategias docentes para un aprendizaje significativo <i>En la segunda edición de este libro el lector encontrará un conjunto de elementos conceptuales y de estrategias aplicables el trabajo en el aula, en las cuales se consideran las interrelaciones que ocurren entre los protagonistas y los elementos centrales en el proceso de un aprendizaje significativo y estratégico, así como la motivación entre iguales. En el caso del docente, se estudian las posibilidades de su labor como mediador de dichos procesos y como proveedor de ayuda pedagógica regulada. la obra cuenta con múltiples recursos pedagógicos, entre los que se encuentran: la voz de los profesores, la voz del experto y el punto de vista de los alumnos; los cuales permitirán al lector llevar a cabo diferentes reflexiones, tanto sobre su forma de percibir el acto educativo como relación con su práctica docente.</i>		2002 <sup>a</sup>	\$877
	Bomvecchio, Evaluación de los aprendizajes. Manual para docentes.		2006 <sup>a</sup>	\$777
Camors	Historia reciente de la educación en el Uruguay <i>Sin duda, si se quiere acceder a reflexiones que hacen a una agenda contemporánea acerca del estado de la cuestión entre temáticas como las diferencias y similitudes que existirían a la hora de entender los distintos tipos de educación relacionados con los diferentes escenarios o contextos donde la misma se da, este libro es un valioso aporte que vale la pena tener a mano.</i>	245 págs	2009	\$390
	McMillan, J Investigación Educativa		20015 <sup>a</sup>	\$970
Albert	La investigación educativa. Claves Teóricas		2007	\$660
Muriete, R	El examen en la universidad.		2007	\$352
de Asúa, M	La investigación en ciencias experimentales. Una aproximación práctica		2006	\$518
Hernández,	Mapas conceptuales. La gestión del conocimiento en la didáctica. <i>Este libro, escrito en un lenguaje simple aunque riguroso, es un interesante análisis de los conceptos fundamentales y de las teorías que están a la base de la técnica de los mapas conceptuales, en su versión más actual.</i>		2007 <sup>a</sup>	\$800
	Corbett Metodología y técnicas de investigación social. Ed. Revisada.		2007	\$1140
Ferreyra, H	Técnicas grupales. Elementos para el aula flexible.		2005	\$287
García Teske	Tecnología, educación y sociedad. Algunos discursos latinoamericanos	213 págs	2008	\$360
	Botta M Tesis, tesinas, monografías e informes		2007 <sup>a</sup>	\$352
Dinello, R	Tratado de educación. Propuesta pedagógica del nuevo siglo.		2007	\$650




## Educación Nutricional



	Knighton K	¿Comida basura? No gracias	2009	\$290
	Torresani M	Aprendamos a comer frente al cambio hormonal	2006	\$350
	Torresani M	Aprendamos a comer sin contar calorías	2006	\$350
	Pérez L	Así me gusta a mí. Un libro de cocina Saludable	2006	\$260
	Logros	Así nos gusta a nosotros. Para alimentarnos saludablemente.	99 págs.2008	\$260
	Actis B	Comer con los ojos. Cuentos para chicos pintores, cocineros y lectores	2006	\$445
	Higashida,	Educación para la salud	2008 <sup>3a</sup>	\$975
	Berocay R	Las semillas de lo bueno	2005	\$205
	Fassardi C	Pequeños cocineros.	2005	\$146
	Fassardi C	Pequeños gourmets.	2005	\$146
	Fassardi C	Pequeños panaderos.	2005	\$146

## Enfermería

Snyder	Fundamentos de enfermería. 2 Volúmenes			\$5265
Wlkinson	Manual de diagnósticos en enfermería	1038 págs.		\$1525








## Epidemiología y Salud Pública

Martín Zurro	Atención primaria. 2 tomos. Incluye CD	1952 págs.2008 <sup>6a</sup>		\$5731
Glantz, S	Bioestadística		2005 <sup>6a</sup>	\$1140
	Aranceta J	Dieta y Riesgo Cardiovascular. Estudio DORICA II	2007	\$840
	En esta obra se realiza una revisión de la evidencia científica que relaciona el modelo alimentario individual y colectivo con los distintos factores de riesgo cardiovascular y con el riesgo cardiovascular global. También se han incluido algunos capítulos que recogen el impacto específico de distintos alimentos sobre los factores de salud y morbilidad. Estos contenidos acompañan y apoyan al núcleo temático, dedicado a la situación alimentaria y nutricional en España en relación a las distintas variables de riesgo cardiovascular, su distribución por grupos de edad y sexo, ubicación geográfica, etcétera.			
Rosbaco I	El desnutrido escolar		2005	\$375
Ruiz, A	Epidemiología Clínica. Investigación clínica aplicada. Con CD-ROM.		2006	\$864
Susan Milton	Estadística para Biología y Ciencias de la Salud.	722 págs.2007 <sup>3a</sup>		\$2040
Hernández, I	Manual de epidemiología y salud pública.		2005	\$950
Piédrola Gil	Medicina preventiva y salud pública	1416 págs.2008 <sup>11a</sup>		\$3629
	<i>Obra de utilidad para los alumnos de las asignaturas de epidemiología, medicina preventiva y salud pública y planificación y gestión sanitarias de las facultades de Medicina, Farmacia y Ciencia y Tecnología de los alimentos de las universidades españolas y de los países de América Latina. Pero también para los profesionales sanitarios que se preparan para ocupar plazas de las diferentes administraciones sanitarias. - Por último, el libro será también de utilidad para muchos profesionales sanitarios en ejercicio, en especial para los especialistas en medicina preventiva y salud pública y para los médicos de familia y pediatras que trabajan en la atención primaria.</i>			
Hernández,	Metodología de la investigación		2006 <sup>4a</sup>	\$998
Castillo, L	Nutrición y prevención cardiovascular. Como lograr comer bien para vivir sano		2006	\$450
Serra Majem	Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones.848 págs.2006 <sup>2a</sup>			\$2840
	<i>Esta obra cuyo propósito es la difusión de la nutrición y la alimentación en el contexto de la Salud Pública y la Medicina Preventiva. - La obra facilita una herramienta para la comprensión de impacto de los hábitos alimentarios en la salud de la población y un instrumento para su mejora. - Está dirigida a profesionales de la nutrición y la Salud Pública, estudiantes de pregrado, posgrado y profesores universitarios, principalmente. - En esta nueva edición, el libro se amplía, fruto de la experiencia de los últimos 10 años analizando las necesidades del mercado nacional y latinoamericano. - Hace hincapié en la epidemiología nutricional, la seguridad alimentaria y la nutrición en la salud y en la enfermedad.</i>			

García Segovia	Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas	2005	\$1121
	<i>Nutrirse y alimentarse son actividades paralelas, pero no necesariamente ligadas. Este simple planteamiento debe servir de base para comprender que la alimentación humana se mueve en un espectro de posibilidades muy amplio. En cuestiones alimenticias no hay absolutos ni extremos; es necesario conocer el equilibrio y la dieta como el contexto en el cual caben todo tipo de alimentos, siempre y cuando se complementen. Alimentarse es una parte vital de nuestra vida y, como tal nuestros hábitos y estilo de vida condicionan este proceso. A través de cinco módulos, este libro ayudará al lector a identificar y evaluar problemas alimenticios en grupos poblacionales e individuos. Se acercará a la nutrición comunitaria; evaluará e implantará programas de educación alimentaria y aprenderá a coordinar un grupo interdisciplinario para planificar políticas alimentarias y nutricionales. Este texto pretende dotar de herramientas para identificar y atacar problemas alimentarios.</i>		
	Martínez F	Vigilancia epidemiológica. Con CD	275 págs.2004 \$1009

## Gastronomía y preparación de alimentos

Cordon Blue	1026 recetas de cocina internacional	2005 <sup>2a</sup>	\$900
	<i>Familiarizarse con la milenaria cocina oriental, disfrutar con la aparente sencillez de la cocina mediterránea o descubrir exóticos sabores estará a su alcance con 1026 recetas de cocina internacional. Una guía completa que, además de ilustrar paso a paso el modo de preparar deliciosas y sugerentes recetas, le enseñará a comprar los alimentos en el mejor momento, elegir los utensilios adecuados y saber utilizar las técnicas básicas del arte de cuisar.</i>		
	Blume	26 recetas de Sushi	\$380
	Salas F	Alimentos y bebidas. Compras, almacenaje, seguridad y costos.	2005 \$348
	Fumey, G	Atlas mundial de cocina y gastronomía	2008 \$554
	Rose, M	Atlas mundial del gastrónomo	288 págs.2002 \$875
Rathgeber, D	Baby Cook Book	2006	\$927
	García F	Bebidas	2003 \$640
	Blume	Cocina Asiática	\$330
		Cocina baja en calorías. Inventa tus menús	\$990
	Kusmin O	Cocina dulce. Técnicas para repostería y panificación.	271 págs.2004 \$550
	<i>En este su octavo libro, Otilia Kusmin nos vuelve a deleitar con sus recetas dulces y también su deliciosa panadería. Seguramente el lector quedará encantado con la propuesta, complementada con técnicas de trabajo para lograrlas con éxito. A través de su estilo claro, ameno y didáctico, en un paso a paso riguroso, el aficionado hallará un sin fin de posibilidades para crear y recrear delicias, mientras que el lector profesional encontrará una guía fundamental para su formación. COCINA DULCE se transformará en una obra de lectura y práctica obligatoria para todo amante de la gastronomía.</i>		
	Luard E	Cocina Latinoamericana	240 págs.2005 \$875
	Blume	Cocina Oriental	\$300
	Luly Lang	Cocina para celíacos	2006 \$450
	Diabetes	Cocina para diabéticos	2000 \$450
Kusmin O	Cocina salada	2006	\$688
Berreteaga	Cocina simple para la vida moderna	2008	\$385
	Lombardi, M	Cocinando al sur	2008 \$980
	<i>Los secretos que no se dicen se revelan en este libro. Mirándolo sabiamente, las recetas vuelven a quienes las inventaron, pues el arte culinario de una región es la amalgama de todas las razas que formaron su personalidad.</i>		
	Cotel	Cocinemos sin gluten. Recetas tentadoras para toda la familia.	2008 \$480
	Wons, V	Cuando lo prohibido deja de serlo	2003 \$350

	Culinaria Mundial		\$2225
	<i>¿Qué se necesita para hacer un buen guacamole? ¿Cómo preparan el pescado los coreanos? ¿Qué sirven de postre en Cuba? ¿Cómo conseguir que un sashimi siempre quede bien? ¿Y cuál es el secreto de la sopa azteca? Esta obra responde a esas preguntas, invitándole a dar la vuelta al mundo de las delicias culinarias. De la mano de sesenta grandes chefs de cuarenta países, descubrirá con sumo placer sus sabrosas creaciones, así como las particularidades de las cocinas nacionales y regionales. Un universo culinario excepcional en su género, en el que lo único difícil será escoger.</i>		
	Gallego J	Diccionario de hostelería	2004 \$995
		El gran libro de la cocina vegetariana	2007 \$1200
	García Robles	El mantel celeste. Historia y recetario de la cocina uruguaya.	2005 \$390
	De Michelis,	Elaboración y conservación de frutas y hortalizas.	2006 \$550
	Berreteaga,	Freezer y microondas. Cocina para la mujer moderna.	2001 \$390
	Cerra, J	Gestión de producción de alojamientos y restauración	2001 \$1090
	Rodriguez, A	Gran Manual de técnicas del maestro de cocina.	2008 \$2100
	Cordon Blue	Guía completa de las Técnicas Culinarias.	351 págs.2008 <sup>9a</sup> \$1225
	<i>De la escuela de cocina más famosa del mundo: los secretos de más de 800 técnicas y preparaciones culinarias básicas, ilustradas paso a paso, completadas con sugerencias y consejos, recetas de los principales profesionales y platos impresionantemente decorados.</i>		
	Goligorsky	Historias curiosas de la gastronomía	2005 \$595
	Martínez,	La cocina de mi vieja. Historias y recetas criollas.	2008 \$500
	Peterson,	La cocina esencial. Una completa guía ilustrada de técnicas de cocina	2007 \$700
	<i>¿Qué pasa cuando se fríe el pescado en mantequilla en vez de en aceite? ¿Por qué las hortalizas asadas tienen ese delicioso sabor? ¿Cómo se asa una silla de cordero entera y cómo se trincha un pato? Estas y más preguntas encuentran respuesta en esta guía de cocina ilustrada. 200 recetas de cocina explicadas paso a paso nos introducen en las técnicas básicas del arte de la cocina y nos presentan los platos esenciales. Una obra fácil de consultar que no debería faltar en ningún hogar.</i>		
	Rímola, L	La vuelta al mundo en mil ensaladas	2006 \$608
	Cordon Blue	Las técnicas del Chef. Equipo, ingredientes, terminología gastronómica.	2001 \$1225
	<i>Los maestros cocineros de Le Cordon Blue le ofrecen a lo largo de este libro todos los conocimientos técnicos, desde la selección de ingredientes y la elección de los utensillos más adecuados hasta las técnicas necesarias para conseguir un dominio absoluto de la cocina.</i>		
	Larousse	Larousse Gastronomique en español	2004 \$5900
	Crandon	Manual de cocina	2008 <sup>26a</sup> \$1100
	<i>El Instituto Crandon ha realizado en el Uruguay una labor realmente pionera en la enseñanza de la Economía Doméstica. Como resultado de esta experiencia se sintió la necesidad de contar con un libro de cocina como texto para las clases - que respondiera en forma particular a las necesidades de nuestro medio, ofreciendo información en materia de nutrición, planeamiento de comidas bien balanceadas y normas de etiqueta. El presente manual cubre los siguientes temas: bebidas, sándwiches, saladitos, sopas, quesos, huevos, cereales, pastas, verduras, ensaladas, carnes, pescado, aves, salsas, masas, postres, panes, tortas, congelados, y mucho más.</i>		
	Gallego J	Manual práctico de restaurante	2003 \$845
	Oneto, J	Mi niño sí me come. Guía de menús para niños de 6 meses a 6 años de edad	2006 \$900
	Laza P	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	2005 \$590
	Muñoz, L	Panadería Casera. 200 recetas fáciles de elaborar.	2003 \$207
	Goligorsky, L	Para entender de gastronomía. Guía básica para el gourmet aficionado	2005 \$525
	Enciclopedia	Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes	2003 \$1600
	Gil Martínez	Preelaboración y conservación de alimentos	2006 \$755
	Armendáriz	Procesos de cocina	2001 \$645
	Grüner H	Procesos de cocina	2008 \$1412

## Materiales

**Balanza digital de columna Mod. 720** con análisis de grasa y agua corporal, capacidad 180 kg



La báscula de columna seca supra plus 720 analiza exactamente el contenido de grasa y agua del usuario con solo apretar un botón y, de esta manera, ayuda a evaluar el estado nutricional. Una ayuda perfecta para el ámbito profesional y el privado.

**Balanza digital de piso Mod. 813** de alta capacidad 200 kg, de plataforma amplia



Plataforma extra ancha: Su plataforma tan ancha, construida de acero muy robusto, es extremadamente plana y, por eso, fácil de utilizar incluso en espacios estrechos. Los pies de goma antideslizante y su suave recubrimiento abotonado hacen que el uso sea seguro y confortable.

**Cinta de antropometría Marca Seca** Procedencia Alemania



Este dispositivo de precisión se utiliza para medición de perímetros tanto en niños como en adultos. El mecanismo de enrollado automático y sujeción del extremo de la cinta facilita su uso.

**Tallímetro de pared Marca Seca** Procedencia Alemania



Esta solución para espacios reducidos posee un mecanismo de enrollado automático. Se fija en la pared fácilmente, con un solo tornillo. El indicador de medida se encuentra en el cabezal y permite una fácil lectura de la altura. La cinta está fabricada en metal que le confiere durabilidad.

## Microbiología e Higiene

Madigan M Brock, Biología de los microorganismos

200410<sup>a</sup>\$3980

Como en ediciones anteriores, este libro presenta los conceptos esenciales de la microbiología y los ilustra con las últimas informaciones científicas. Las nuevas características de esta edición son las siguientes: El libro se divide, en esta décima edición, en seis unidades y se incluyen siete nuevos capítulos. La primera unidad se organiza alrededor de los temas más comunes y puede ser utilizada para el primer semestre del curso correspondiente. Muchos de los capítulos de la primera unidad están ahora orientados más pedagógicamente y se han incluido detalles adicionales para relacionar capítulos posteriores del libro. Esto permite que grupos de capítulos relacionados se incluyan dentro de un tema mayor, con el fin de hacer más fácil la relación temática de los que forma el corazón del libro dentro de la unidad I. Dos nuevos capítulos dedicados a la microbiología médica. Un paquete para el trabajo online, compuesto por tutoriales animados y ejercicios interactivos en muchos de los temas de mayor dificultad p

Rey, A Comer sin riesgos 1. AGOTADO 2002 \$400

Rey, A Comer sin riesgos 2. Las enfermedades transmitidas por alimentos 2005 \$500

Con el especial estilo de Comer sin riesgos 1, los autores vuelven a abordar en esta segunda edición de Comer sin riesgos 2, el apasionante mundo de las enfermedades transmitidas por alimentos, con la inclusión de nuevos temas de gran actualidad e importancia para la salud pública, y una criterios y muy interesante actualización de los contenidos de la primera edición. El libro está ordenado en módulos temáticos que facilitan al lector acceder al conocimiento de cada una de estas enfermedades, mediante un texto profusamente ilustrado, que armoniza la claridad conceptual con la rigurosidad científica

## Novelas

Boyne, J El niño con el pijama de rayas 219 págs.200817<sup>a</sup>\$325

Berocay R El país de las cercanías. Nuestra Historia, como jamás nunca te la contaron. 1 255 págs.200112<sup>a</sup>\$425

Berocay R El país de las cercanías. Nuestra Historia, como jamás nunca te la contaron. 2 293 págs.20027<sup>a</sup> \$425

Galeano Espejos. Una histoeia casi universal. 365 págs.2008 \$330

Durán, M La cuestión es darse maña y otras incoherencias 238 págs.2008 \$360

Rolf Eric La medicina del Alma 183 págs.20082<sup>a</sup> \$490

Allende, I La suma de los días. 361 págs.20079<sup>a</sup> \$420

Abella, S Martín Aquino. El matrero 401 págs.20094<sup>a</sup> \$450



## Nutrición

	Houdebine, ¿Hay qué dar de mamar al bebé?	2002	\$191
	Cervera P Alimentación y dietoterapia <i>Avances científicos en la utilización de fibras en nuevos productos; alimentos funcionales (probióticos y prebióticos); guías alimentarias o dietéticas; tablas de composición de alimentos; seguridad alimentaria; la industria agroalimentaria; alimentos y antioxidantes; novedades en diabetología y dietas en las enfermedades del sistema nervioso.</i>	420 págs.20044 <sup>a</sup>	\$1140
	Vázquez Alimentación y Nutrición. Manual Téorico Práctico	20052 <sup>a</sup>	\$968
	Castonguay Aplicaciones en nutrición. Cuaderno de trabajo <i>Contiene un enfoque práctico de la nutrición clínica. Incluye casos de estudio que permiten un análisis de las condiciones nutricionales enfocadas a los principales estilos de vida. El formato permite aplicar las bases de la dietoterapia en condiciones muy específicas que permiten la valoración y el análisis de cada paciente de acuerdo con sus hábitos dietéticos.</i>	2006	\$645
	McKee, T Bioquímica. La base molecular de la vida.	20033 <sup>a</sup>	\$2350
	Koolman Bioquímica. Texto y atlas.	2004	\$1670
	Perez, L CD actualización - Nutriguía Terapéutica	2007	\$150
	Aranceta J Clínicas españolas de nutrición. Volúmen III	2008	\$1300
	Luna, P Dietas saludables: vegetarianas y no vegetarianas	1996	\$325
	López L Fundamentos de nutrición normal <i>Fundamentos de nutrición normal es una obra organizada en 18 capítulos que le permite al profesional especialista y al alumno actualizarse en los últimos conocimientos científicos relacionados con los macronutrientes, micronutrientes, y elementos trazas. Transmite los conceptos fundamentales con respecto a sus funciones, digestión, absorción, biodisponibilidad, metabolismo, toxicidad, alimentos fuente y necesidades diarias, destacando su importancia en la nutrición humana.</i>	2005	\$750
	Pou, R La naturaleza a favor de la mujer	2004	\$290
	Nelson Lehninger. Principios de Bioquímica	20054 <sup>a</sup>	\$4300
	Béliveau, R Los alimentos contra el cáncer. La prevención del cáncer a través de la alimentación	2007	\$840
	Banet, E Los procesos de nutrición humana	2001	\$890
	González Manual de nutrición en el embarazo	2007	\$584
	Brown, J Nutrición en las diferentes etapas de la vida <i>En la obra se brinda a los profesores una herramienta productiva para mejorar sus esfuerzos de enseñanza, y proporcionar a los estudiantes una experiencia educativa comprometida y gratificante que llevarán a lo largo de sus vidas. Los 19 capítulos que componen esta obra se desarrollaron con base en una estructura organizativa que incluye conceptos clave sobre nutrición, estadísticas de prevalencia, principios fisiológicos, requerimientos nutricionales y prácticas recomendadas. Para hacer que coincidan las necesidades de conocimiento de los estudiantes con la gama de objetivos profesionales presentados en muchos cursos sobre nutrición en los ciclos de vida, se incluyen dos capítulos para cada fase. En el primer capítulo se estudian los temas de nutrición normal, y en el segundo se abarcan las condiciones e intervenciones relacionadas con la nutrición.</i>	479 págs.20062 <sup>a</sup>	\$995
	Lucas, J Nutrición y alimentación en los primeros años de la vida	2009	\$300
	Martinez, J Menú. Nutrición y dietética	2008	\$750
	Mahan, Scott Dietoterapia de Krause <i>Duodécima edición de la obra de referencia en el campo de la Nutrición y Dietética con más de 50 años de tradición, de reconocido prestigio internacional y que recoge la colaboración de más de 50 expertos líderes de opinión en la disciplina. La obra se presenta como un tratado sobre dietoterapia clínica recogiendo la información y conocimientos más actuales en la especialidad. La presente edición sigue un modelo organizativo que incluye todos los pasos del proceso de terapia nutricional; es decir, valoración, diagnóstico, intervención, monitorización y evaluación. Se divide en cinco grandes partes, incluyendo un total de 45 capítulos, abordando temas tan novedosos como la nutrición en los pacientes con trastornos psiquiátricos o con diferentes grados de discapacidad. Así mismo, dedica capítulos a la nutrigénica y a aspectos tan actuales como el impacto de la nutrición en el tratamiento del cáncer.</i>	1376 págs.200812 <sup>a</sup>	\$4560
			



Biesalski, H Nutrición. Texto y atlas 2007 \$1050  
*Aunque Nutrición y salud están estrechamente vinculadas, su estudio es complejo y se relaciona con variadas disciplinas. Este libro ofrece una amplia fuente de información expresada en forma concisa. Sus imágenes y esquemas a todo color facilitan la lectura y comprensión. Su tamaño y diseño hacen que resulte además de una excelente referencia, un libro útil y práctico de revisión y consulta.*



Casanueva, Nutriología Médica 20083ª \$2100  
*Esta tercera edición actualiza el conocimiento sobre la materia para que Nutriología Médica continúe como obra de referencia, de los profesionales de la nutrición y, en general, de todas aquellas personas interesadas en la alimentación, la nutrición y su vinculación con la salud. La obra se divide en tres partes: la primera está dedicada a los aspectos prácticos de la alimentación y la nutrición normales a lo largo del ciclo de la vida; la segunda se ocupa de presentar y comentar los aspectos fisiopatológicos y prácticos del tratamiento nutricional de las enfermedades más importantes en lo relacionado con la morbilidad y mortalidad en nuestra región; en la tercera parte se incluye una sección sobre aspectos básicos, en la que se compendian los fundamentos de la nutriología, seguida de un apartado sobre los planes alimentarios para el individuo sano y el individuo enfermo.*



Wardlaw G Perspectivas en nutrición. 20066ª \$1380  
*Con el objetivo de proporcionar una introducción sólida para el estudio de la nutrición, se reunieron tantas fuentes seguras como fue posible. Esta sexta edición de Perspectivas en nutrición refleja nuevo material sobre las Ingestiones dietéticas de referencia recién publicadas por el Food and Nutrition Board, artículos en revistas sobre nutrición, médicas y boletines informativos líderes en nutrición y salud, y capítulos del Present Knowledge in Nutrition (Conocimiento actual en nutrición), editado por Bowman y Russell. Un tema notable en nutrición, hoy en día, es la individualidad. Las personas responden de manera diferente, con frecuencia en forma idiosincrática, a ciertos nutrimentos. Una meta fundamental de este texto es el objetivo de comprender la forma en que nos afectan los nutrimentos como individuos.*

Wardlaw G Perspectivas sobre nutrición 20084ª \$3900



Rodríguez F Psicología y nutrición 2008 \$1218  
*La presente obra tiene como objetivo revisar la evidencia sobre la relación entre psicología y nutrición para aportar, a distintos tipos de lectores, información valiosa para comprender mejor cómo la nutrición influye en todos los aspectos del desarrollo humano. La alimentación y nutrición representa uno de los ámbitos donde mejor puede apreciarse la estrecha relación existente entre los factores biológicos, psicológicos y sociales a lo largo del desarrollo de las personas.*








Van Way, W Secretos de la nutrición. 20052ª \$720  
*Esta fuente autorizada ofrece tanto los principios básicos como los lineamientos específicos para proporcionar de forma eficaz los servicios nutricionales en una amplia variedad de situaciones. El texto, revisado y actualizado, incluye información importante acerca de los nutrimentos, la ciencia de la nutrición, la nutrición en la salud y la enfermedad, así como los lineamientos respectivos en poblaciones específicas como niños, adolescentes, ancianos, embarazadas y atletas.*


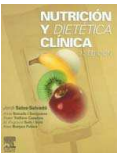


Mataix Verdú Tratado de Nutrición y Alimentación. Nueva edición ampliada 2032 págs. 20092ª \$ 4800  
*La sociedad actual plantea nuevos retos en el campo de la nutrición y la alimentación, y demanda profesionales formados en una perspectiva de la ciencia de la nutrición que integre ámbitos tan distintos como el de la investigación básica de la fisiología y la fisiopatología, la nutrición comunitaria, la aplicación de nuevas tecnologías y la constante renovación de información científica que se produce en esta disciplina. En Tratado de Nutrición y Alimentación la compleja ciencia de la nutrición "se nutre" —como señala el Dr. José Mataix en la presentación de la obra— de otras de carácter más básico destacando, entre ellas, la fisiología y la fisiopatología, la bioquímica y biología molecular, y la bromatología y la ciencia de los alimentos.*





García P Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas 2005 \$1125



## Nutrición Clínica

Houdebine,	¿Pódemos curar el cáncer con los OGM?	2006	\$191
	Bowling Apoyo Nutricional para niños y adultos <i>Este libro ha sido concebido para servir como libro de texto de nivel básico dirigido específicamente al personal clínico y de enfermería en todos los grados de preparación. Está diseñado para ser sucinto y claro a fin de facilitar el mejor ejercicio profesional. Este libro ayudará a los que no son especialistas a decidirse por opciones apropiadas en cuanto a la atención nutricional de los pacientes, que incluyen identificar a aquellos con riesgo y seleccionar la vía, el dispositivo de acceso y el alimento más adecuados. También se incluyen recomendaciones en cuanto a la valoración y prevención constante, detección y tratamiento de algunas complicaciones terapéuticas. Los farmacéuticos cada vez participan más en los aspectos nutricionales del tratamiento. Este manual permitirá a los residentes de todas las especialidades a comprender el tema y lograr un impacto positivo en la atención de los pacientes.</i>	2004	\$750
Oneto, J	Cocina terapéutica	2006 <sup>2a</sup>	\$947
	De Girolami Clínica y Terapéutica en la nutrición del adulto <i>Fruto de la dirección de sus autores con la colaboración de un gran número de reconocidos especialistas, la obra reúne y actualiza toda la información que se requiere para diagnosticar y tratar en forma eficiente la mayor parte de las patologías ligadas a la nutrición.</i>	243 págs. 2008	\$1670
	Buchman Enfermedades Gastrointestinales y nutrición clínica <i>La nutrición se ha identificado como uno de los aspectos que más se han descuidado en la gastroenterología, a pesar de su importancia, Nutrición clínica en patologías gastrointestinales abarca todos los aspectos vitales de la nutrición y proporciona la información más reciente en un formato integral y bien organizado perfecto para quienes buscan aumentar su conocimiento sobre nutrición clínica. Algunos de los temas que incluye son: Valoración nutricional. Nutrición en cuidados intensivos. Apoyo nutricional. Manejo de la insuficiencia intestinal. Obesidad. Pediatría. Prebiótica. Absorción de nutrimentos. Metabolismo.</i>	2008	\$2860
Argilés J	El cáncer y su prevención	1998	\$525
	Farmanuario 2009	2009	\$890
Barret	Fisiología gastrointestinal	2007	\$990
Delgado, D	Fundamentos de nutrición parenteral	2005	\$580
Edwards	Gastroenterología.	2007	\$1080
	Torresani M Lineamientos para el cuidado nutricional <i>El cuidado nutricional es un proceso tendiente a satisfacer las necesidades nutricionales del individuo. Abarca varias disciplinas, por lo cual se trabaja a través de un equipo interdisciplinario con el objetivo de intercambiar experiencias y compartir responsabilidades. Este texto constituye una herramienta útil tanto para el estudiante como para el profesional dedicado a la nutrición. Se han incluido las patologías donde el cuidado nutricional cobra mayor importancia.</i>	2003	\$750 <sup>1</sup>
Farreras	Medicina Interna	2008 <sup>16a</sup>	\$5520
Patiño	Metabolismo, Nutrición y Shock	800 págs. 2006 <sup>4a</sup>	\$2040
AUDyN	Modelo de atención nutricional en clínica.	2006	\$150
Rombeau J	Nutrición clínica. Nutrición parenteral 3 <sup>a</sup> ed	2001	\$1200
Requejo	Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria.	2006	\$930
Pérez L	Nutriguía 2004	2004 <sup>3a</sup>	\$150
	Arenas H Nutrición enteral y parenteral <i>El apoyo nutricional se ha convertido en una rutina y los resultados obtenidos, son ostensiblemente mejores cada día. El reto es proporcionar a cada paciente el apoyo nutricional por la mejor vía, con la mejor calidad, el menor costo, y los mejores resultados. En este libro un equipo Internacional de expertos ha impreso su conocimiento intelectual en el proceso necesario para brindar apoyo nutricional; desde los conceptos elementales de la respuesta metabólica al estrés, e interacciones droga-nutrientes, hasta apoyo nutricional en condiciones especiales como Trasplante de Órganos, el Paciente con Cáncer, Nutrición en el Hogar y Nutrición Parenteral Periférica. Incorpora muchos adelantos científicos recientes en apoyo nutricional,</i>	2007	\$1400





Riella, M	Nutrición y riñón	450 págs.2006	\$990
	Escott S Nutrición, diagnóstico y tratamiento <i>Un atributo impresionante es que la información relacionada que requiere el dietista se presenta en un solo recurso, abreviando tiempo de consulta, simplificando el desarrollo de los planes de cuidado nutricional y que permite al practicante mantener sus habilidades para alcanzar la excelencia en el ejercicio de la dietoterapia.</i>	2005	\$2700
	Salas -Salvadó Nutrición y dietética clínica <i>Nueva edición, totalmente actualizada de esta obra multidisciplinar, de alto nivel científico y a la vez con una orientación práctica acerca del tratamiento dietético de las enfermedades más estrechamente relacionadas con la alimentación. Así, se abordan los diferentes tipos de dietas que se han de aplicar en situaciones fisiológicas normales y especiales, y también en diferentes situaciones patológicas. La 2.ª edición conserva las 15 secciones (14 + anexo), aunque renovando los capítulos e incorporando nuevos autores. Cada uno de los capítulos está escrito por expertos procedentes de diversos campos profesionales (dietistas, médicos, bromatólogos, biólogos), todos ellos vinculados de una forma u otra a la nutrición y la dietética. La obra presenta tablas de equivalencias nutricionales para facilitar al potencial futuro usuario la confección de dietas individualizadas y específicas adaptadas a cada una de las patologías.</i>	704 págs.2008 <sup>a</sup>	\$2440
Mora R	Soporte nutricional especial (Con CD)	396 págs.2007 <sup>a</sup>	\$1030
García, A	Soporte nutricional especializado en el paciente grave.	2007	\$1900
Longo, E	Técnica dietoterápica	2006 <sup>a</sup>	\$670
Knobel, E	Terapia intensiva, Nutrición	290 págs.2007	\$2660

## Obesidad y trastornos alimentarios

	Matsudo Actividad física y obesidad. Prevención y tratamiento. <i>libro de Actividad Física y Obesidad trae las informaciones y evidencias científicas más relevantes en la relación de el exceso de peso, la obesidad y el nivel de actividad física. Son colocadas de forma clara las evidencias que sugieren la relación entre morbilidad y mortalidad, así como los costos en salud causados por estas dos condiciones.</i>	215 págs.2008	\$750E
	Amorín D Apuntes para una posible Psicología evolutiva	208 págs.2008	\$240
Calero	Atención sanitaria integral de la obesidad.	2005 <sup>a</sup>	\$972
	Cormillot, A Cómo adelgazar y mantenerse con el Dr. Cormillot <i>Sin importar si es obeso o si batalla contra unos pocos kilos, es incluso una obra imperdible para quienes entienden que una alimentación saludable y una vida físicamente activa son indispensables para conquistar el bienestar, en todas las edades.</i>	348 págs.2008	\$450
	Morón,A El engaño de las dietas.	2003	\$429
De la Serna	La alimentación y sus perversiones. Anorexia, vigorexia, bulimia y obesidad	2007	\$2050
Tarnower H	La dieta médica Scardalle	2006	\$350
Moreno B	La obesidad en el tercer milenio	2006 <sup>a</sup>	\$1400
Rubio	Manual de Obesidad Mórbida	2006	\$1650
	Jakubowicz, ¡No más Dietas! <i>método circadiano que acelera el metabolismo, controla el hambre y la adicción a los dulces y le permite adelgazar para siempre. El hambre y la adicción son las dos fuerzas que obligan al obeso a ingerir alimentos que engordan en las horas nocturnas. Es primordial por eso que la dieta se enfoque en el control de esas dos fuerzas.</i>	182 págs.2007 <sup>a</sup>	\$430E
Summerfield	Nutrición, ejercicio y comportamiento. Un enfoque integral para el control del peso	2002	\$940
Valenzuela A	Obesidad <i>Alex Valenzuela. médico cirujano, es actualmente Presidente de la Sociedad Chilena de Obesidad. Obesidad (segunda edición) es un texto que explora los aspectos básicos y avanzados de los numerosos descubrimientos en el campo de la obesidad en los últimos años, que han modificado radicalmente nuestros antiguos conocimientos, especialmente sobre su etiología y fisiopatología. Se examina la obesidad desde el diagnóstico hasta su tratamiento, incluyendo consecuencias metabólicas y sus repercusiones en la salud.</i>	2002 <sup>a</sup>	\$900
			
O'Donnell, A	Obesidad en la niñez y la adolescencia.	2005	\$990

Aranceta J	Obesidad y riesgo cardiovascular. Estudio DORICA II	2004	\$750
Bauza	Obesidad. Causas, consecuencias y tratamiento	2007	\$890
	<i>La obesidad es una epidemia silenciosa que daña a nuestra sociedad y a nuestro organismo dejando trastornos muy difíciles de revertir, pudiendo llegar a ser fatal. En la actualidad, las entidades científicas junto a organizaciones mundiales que tratan este tema, se abocan a la lucha contra esta temible nueva enfermedad. Este libro constituye una útil herramienta para colaborar con ese fin, ayudando a profesionales de la salud y al público en general a conocer más de cerca esta patología.</i>		
Braguinsky J	Obesidad: Saberes y conflictos	2007	\$1600
Conesa, J	Pierde peso, invierte en salud. Tu puedes	2006	\$800
Vispo. Picasso	Razón de peso. Adelgace saludablemente	270 págs.2008	\$380
	<i>Además de ser un alerta sobre el problema de la obesidad en el país, Razón de Peso se ocupa de la nutrición en los diferentes momentos de la vida: infancia, adolescencia, embarazo, edad adulta y tercera edad. Y también de lo que conviene para prevenir, o ayudar a mejorar, las enfermedades cardiovasculares, diabetes, trastornos digestivos...</i>		
Braguinsky J	Síndrome Metabólico...¿Enfermedad Metabólica?	2006	\$920
Rivera, R	Sus Alergias alimentarias ocultas están afectando su salud.	2007	\$540
Diéguez C	Trastornos alimentarios	2002	\$1400

## Pediatría

Hernández	Alimentación Infantil	542 págs.20013 <sup>a</sup>	\$1050
	Torresani M Cuidado nutricional pediátrico	2001	\$750
	<i>La nutrición en las primeras etapas de la vida ejerce una influencia decisiva en el desarrollo de las potencialidades del ser humano. Satisfacer adecuadamente las necesidades nutricionales del niño, tanto sano como enfermo, debe ser la responsabilidad de todo el equipo de salud. Este libro, contempla las situaciones de la pediatría donde el cuidado nutricional cobra más importancia. Resultará un instrumento valioso no sólo para el estudiante sino también para el profesional dedicado a la pediatría.</i>		
Roggiero	Desnutrición infantil. Fisiopatología, clínica y tratamiento dietoterápico	200 págs.2007	\$690
	<i>Para lograr la recuperación de un niño desnutrido es importante poder corregir los problemas médicos y dar una atención nutricional apropiada, pero tan necesario como ésto es poder generar un medio social adecuado y poder brindar el afecto y estímulo continuo por parte de su familia. En este libro se analizan los aspectos fisiopatológicos y clínicos de la desnutrición primaria y se brindan de una manera práctica las directrices para su tratamiento nutricional.</i>		
	Calva R Gastroenterología pediátrica y nutrición	2004	\$721
	Ucrós Guías de pediatría práctica basadas en la evidencia.	2003	\$580
Carreño D	Manual práctico de nutrición parenteral en pediatría. Con CD	2002	\$470
Lucas J	Nutrición y alimentación en los primeros años de la vida	2009	\$300
	<i>Se transmite teoría y su aplicación, con pautas que ayudan a comprender y abordar la complejidad cotidiana de nutrir y alimentar al niño en los primeros años de vida, preservando el estado de salud y nutrición en la niñez y en la edad adulta.</i>		
	Requejo Nutrición en la adolescencia y juventud	2002	\$410
	Lorenzo Nutrición del niño sano	273 págs.2007	\$780
	<i>Los autores consideramos que la alimentación de buena calidad, durante los primeros años de vida, es fundamental para obtener un desarrollo físico e intelectual óptimos en la edad adulta. La nutrición infantil constituye entonces un pilar clave e indispensable en la salud del ser humano, siendo necesario el asesoramiento oportuno para la prevención de deficiencias nutricionales. Los temas desarrollados en esta publicación son, entre otros: la evaluación del crecimiento, la promoción de la lactancia materna, el correcto empleo de fórmulas infantiles y leche de vaca, la alimentación complementaria oportuna, la adecuada alimentación del preescolar, escolar y adolescente, niños prematuros y vegetarianos.</i>		
			

## Recursos Humanos



Chiavenato Administración de recursos humanos. 500 págs.20078<sup>a</sup> \$960  
*Cualquiera que sea el área empresarial escogida, el futuro administrador necesita tener una visión sobre cómo lidiar con asuntos relacionados con personas y obtener una perspectiva de administración de recursos humanos para alcanzar su éxito profesional y conducir a su organización a la excelencia y a la competitividad.*



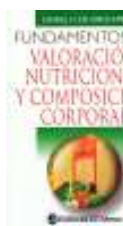
Chiavenato Comportamiento organizacional. 524 págs.20092<sup>a</sup> \$970  
*Escrita por una autoridad en el tema, esta obra presenta casos exitosos y aplicaciones de los conceptos abordados. Además de ser un texto breve, innovador y didáctico, se basa en objetivos de aprendizaje, casos de apoyo, ejercicios para discusión y un glosario. Todos estos recursos didácticos y su sólida base pedagógica hacen que esta obra se coloque a la vanguardia de la administración de recursos humanos.*



Chiavenato Gestión del Talento humano. 20093<sup>a</sup> \$910E  
*autor busca individualizar a las personas como seres humanos dotados de habilidades y capacidades intelectuales, por lo que la presente obra busca enmarcar al lector dentro de esta nueva visión del campo de la gestión del talento humano.*



Dollan-Valle La gestión de recursos humanos. 508 págs.20073<sup>a</sup> \$1200  
*En esta 3<sup>a</sup> edición, el libro relata los elementos clave que están impulsando el cambio en la gestión de recursos humanos y cómo los recursos humanos vienen configurados por numerosos factores, tales como la tecnología, la globalización, la alta competitividad, etc. Este libro se ha elaborado pensando en los estudiantes que deseen trabajar en el futuro como gerentes y directivos de recursos humanos, los estudiantes de administración y dirección de empresas no especializados en recursos humanos, así como los actuales profesionales de recursos humanos Esta nueva edición también incluye contribuciones de casos de algunos de los principales expertos latinoamericanos de recursos humanos y se ha prestado una especial atención al formato para facilitar la lectura (mediante una estructura interna coherente, casos, ejemplos, extractos de prensa, etc).*



## Valoración del estado nutricional

Girolami Fundamentos de Valoración Nutricional y composición corporal 483 págs.2001 \$860  
*La Valoración Nutricional ha cobrado especial jerarquía en los últimos años, a partir de la necesidad de contar con métodos idóneos para evaluar el estado nutricional de individuos y poblaciones, fundamentales para establecer diagnósticos y tratamientos acertados.*



Hanlon, T Guía práctica de composición corporal 74 págs.2007 \$450  
*Este manual proporciona la información esencial que se requiere para medir el porcentaje de grasa corporal y ayudar a entender estas cifras en el contexto de la salud y la condición física.*



Heymsfield Composición Corporal. 522 paágs.20072<sup>a</sup> \$2100  
*Es el texto más completo sobre composición corporal, se presenta actualizado para proporcionar los enfoques y los temas más actualizados. Cuenta con descripciones detalladas sobre los métodos utilizados para medir la composición corporal, así como interpretaciones detalladas de los mismos. La información se presenta en cinco partes lógicas junto con un apéndice para la fácil comprensión del material. Incluye composición del cuerpo animal; genética molecular; gasto de energía; y composición corporal de acuerdo con diversos estados patológicos, lo que incluye cáncer, enfermedades inflamatorias y padecimientos asociados con el VIH. Desde una vista general de los métodos actuales utilizados en los estudios de composición corporal hasta revisiones de las entidades biológicas y condiciones patológicas que afectan el cuerpo, la segunda edición de Composición corporal contiene una revisión detallada de la ciencia detrás de los diversos métodos.*

### Índice general

Administración .....	2	Gastronomía y preparación de alimentos .....	8
Alimentos .....	3	Materiales .....	10
Antropología e Historia de la Alimentación ...	4	Microbiología e Higiene .....	10
Deporte .....	4	Novelas .....	10
Diabetes y otras enfermedades metabólicas	5	Nutrición .....	11
Diccionarios y Enciclopedias .....	5	Nutrición Clínica .....	13
Docencia e Investigación .....	6	Obesidad y trastornos alimentarios .....	14
Educación Nutricional .....	7	Pediatría .....	15
Enfermería .....	7	Recursos Humanos .....	16
Epidemiología y Salud Pública .....	7	Valoración del estado nutricional .....	16