

CATÁLOGO

Ciencia e Industria de los alimentos

FEBRERO 2021



DICCIONARIO POLITÉCNICO DE LAS LENGUAS ESPAÑOLA E INGLESA. 2 vols. 3ª Edición.

Federico Beigbeder Atienza

Vol. 1: Inglés-Español.

Edición 2008, tela, 1.815 págs.

ISBN: 9788479788704

Vol. 2: Español-Inglés.

Edición 2008, tela, 1.702 págs.

ISBN: 9788479788711

Este libro es la obra (y la vida) de un ingeniero y traductor, Federico Beigbeder Atienza, brillante profesional que supo guardar, ordenar, revisar y actualizar la gran cantidad de información recogida durante 50 años. La editorial Díaz de Santos abordó esa tarea y publicó la primera edición en 1987. En ella aparecen todo tipo de entradas: términos, expresiones, abreviaturas, siglas e incluso frases traducidas que el autor había anotado meticulosamente en sus fichas. El paso de las fichas al formato de diccionario fue un trabajo meticuloso, largo y arduo, que contó con la magnífica colaboración del editor y su equipo de especialistas. En esta segunda edición, ampliada y ordenada bajo criterios traductológicos, un equipo de seis traductores ha llevado a cabo una revisión a fondo para reordenar la terminología, sistematizar los campos y actualizar algunos sectores del conocimiento, como por ejemplo la informática e Internet, con la inclusión de nuevos términos utilizados en los últimos avances tecnológicos.

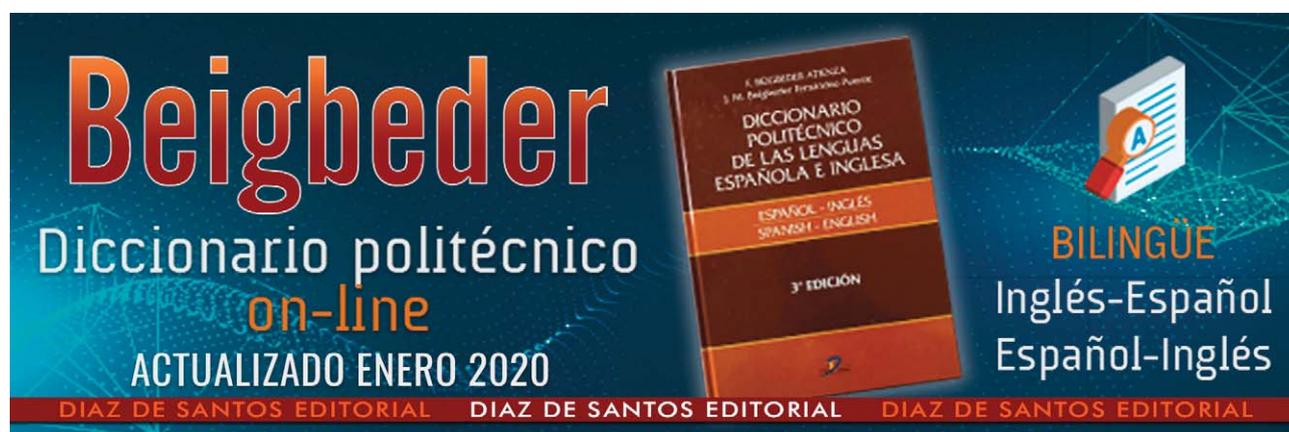
Han primado dos criterios:

- a. facilitar la búsqueda de términos y expresiones,
- b. preservar la enorme riqueza de acepciones.

Para lo primero, siempre que ha resultado posible, se ha tratado de que las entradas formadas por un término sean nombres en singular y verbos en infinitivo. A continuación de cada una de estas entradas se han puesto las expresiones que las contienen, en forma de subentradas. Gran número de expresiones se han reducido o desdoblado, añadiendo una explicación entre paréntesis. Más de la mitad de las entradas están ahora provistas de una o dos abreviaturas de tres letras, que indican los campos donde más se emplea la voz. En cuanto a lo segundo se han eliminado repeticiones y muchas frases que ya se incluían desglosadas en otros lugares. Se han corregido erratas y se han unificado criterios de grafía tanto en inglés como en español. Sin embargo, hemos procurado conservar todos los matices y variaciones debidos a distintos países anglófilos, y sobre todo de habla hispana, figuren o no en el diccionario de la Real Academia o en el diccionario de la Academia de Ciencias Exactas, Matemáticas y Naturales. Se trata en la mayoría de estos casos de voces utilizadas en un sector técnico o un país concretos. Ese es precisamente el mayor mérito de este diccionario: la abundancia universal de su contenido. Por supuesto que aún se puede hacer mucho más, y se hará en posteriores ediciones. La presente revisión y actualización es la respuesta editorial al éxito que ha tenido la primera edición, a la demanda que presenta el mercado y que requerirá sucesivas ampliaciones y reformas de su contenido. Pero, por encima de todo, es un homenaje a Federico Beigbeder, un profesional de la traducción que, como ningún otro, tuvo la generosidad de compartir su saber. MAS DE 400.000 ENTRADAS Y 1.500.000 ACEPCIONES. UNA ADMIRABLE ACUMULACION DE LA RIQUEZA LINGÜÍSTICA DE LAS LENGUAS ESPAÑOLA E INGLESA.

VERSIÓN ACTUALIZADA ONLINE 2020

Véalo en: <http://www.editdiazdesantos.com/Beigbeder/inicio.php>



ÍNDICE DE MATERIAS

CIENCIA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.....	4
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	6

CIENCIA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

CAPA

Martín Linares, María Ángeles; Rodríguez Pérez, José

Año: 2019 • Nº págs.: 186 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788490522158 • PVP papel: 23 € • E-ISBN: 9788490522684 • PVP Ebook: 17 €



Un sistema de acción correctiva y preventiva (CAPA) es la herramienta más poderosa que puede mejorar un sistema de gestión de la calidad. Ambos elementos son componentes críticos de un sistema de calidad efectivo y deben estar íntimamente relacionados con otros subsistemas del Sistema de Calidad. Las deficiencias relacionadas con este tema específico, se están incluyendo cada vez más en informes regulatorios de la Administración de Alimentos y Medicamentos Americana (FDA) y de los Inspectores Internacionales por lo que el impacto regulatorio de una investigación deficiente y el sistema CAPA es primordial. Los sistemas de calidad han de mejorar continuamente los procesos y productos y tiene que haber mecanismos para reconocer problemas de calidad existentes o potenciales, emprender los pasos apropiados necesarios para investigar y resolver esos problemas, y, por último, asegurar que los mismos problemas no vuelvan a repetirse. Este libro pretende ser de gran ayuda para todas aquellas personas que trabajan en la gestión de calidad, auditores, responsables de certificaciones de calidad, gerentes de empresas agroalimentarias, intermediarios agroalimentarios, consultores, inspectores de salud pública y responsables

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788490522158/CAPA.html>

CIENCIA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Auditoría del sistema APPCC. 2ª Ed.

Couto Lorenzo, Luis

Año: 2019 • Nº págs.: 384 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788490522486 • PVP papel: 32 € • E-ISBN: 9788490522738 • PVP Ebook: 17 €



El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) es el instrumento más valioso con el que cuentan los operadores alimentarios para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios. Además, en los países de la Unión Europea y en otros muchos distribuidos por los cinco continentes, el sistema APPCC es un requisito legal. Una vez que se ha desarrollado el plan APPCC, aplicando los principios del Codex, y se ha procedido a su implantación en la industria alimentaria, es necesario realizar verificaciones periódicas del sistema con objeto de comprobar si se está aplicando correctamente y si es eficaz. Está ampliamente contrastado que la mejor herramienta de gestión que disponen tanto las empresas como lo organismos encargados del control oficial de alimentos para llevar a cabo esta tarea son las auditorías. Este libro pretende servir de introducción a los principios básicos y a la metodología utilizada en las auditorías de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, tomando como referencia la Norma ISO 19011:2011, que en virtud de su carácter flexible y orientativo, contiene directrices perfectamente aplicables a las auditorías del sistema APPCC.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788490522486/Auditoría-del-sistema-APPCC.html>

CIENCIA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Guía fácil para el manejo de la carne

López Camacho, Vicenta; Pellicero López, Begoña

Año: 2018 • Nº págs.: 204 • CUBIERTA: CARTONÉ • ISBN: 9788490522080 • PVP papel: 29 € • E-ISBN: 9788490522479 • PVP Ebook: 25 €



La pasión por la cultura gastronómica, cada vez más apreciada en el mundo, nos lleva a una creciente especialización para poder disfrutar de las mejores carnes. Estudiantes de cocina, aprendices de carnicería y amantes de la buena mesa encontrarán en la guía fácil para el manejo de la carne una manera sencilla, profesional y amena de saciar su curiosidad natural. Desde las características nutricionales al análisis de corte, herramientas adecuadas y tratamiento de cada una de las piezas, clasificadas y explicadas en prácticas fichas, pasando por una breve historia de los distintos ganados desde su origen, esta guía nos muestra cómo elegir cada pieza teniendo en cuenta las diferentes opciones de preparación. Incluye también a nuestra estrella de la gastronomía, el jamón, dedicando un capítulo que introduce los nuevos etiquetados y algunos trucos para diferenciar y comprar exactamente lo que buscamos. Bienvenidos a una guía de consulta diferente, completa, que encontrará su lugar natural en restaurantes, mostradores, hogares y escuelas gastronómicas.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788490522080/Guía-fácil-para-el-manejo-de-la-carne.html>

CIENCIA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Diseño y gestión de cocinas. 3ª Ed.

Montes Ortega, Luis Eduardo; Lloret Fernández, Irene; López Fernández-Santos, Miguel Ángel

Año: 2018 • Nº págs.: 1004 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788490521298 • PVP papel: 115 € • E-ISBN: 9788490522271 • PVP Ebook: 89 €



En sus manos, estimado lector, sostiene una obra que se ha convertido en pocos años en un referente para el sector de la restauración. Tras varias reimpressiones, y una segunda edición, esta tercera ha sido ampliamente revisada y ampliada, y cuenta con el respaldo de las más importantes asociaciones nacionales involucradas y comprometidas con el sector. Los autores, a través de una vasta información, complementada con un extenso soporte gráfico de planos, ilustraciones e imágenes de cocinas reales, amplía el ya de por sí extenso contenido anterior, aportando una valiosa información de insustituible ayuda para efectuar un adecuado diseño y gestión de cualquier tipo de cocina. Esta obra ha sido concebida para satisfacer las necesidades de consulta práctica de todos aquellos profesionales que, de un modo u otro, están implicados en este sector: arquitectos y proyectistas de cocinas, instaladores, titulares, gerentes y cocineros de empresas de restauración, personal inspector de la administración, consultores y responsables de calidad, formadores de trabajadores, agentes pertenecientes a entidades de certificación, y estudiantes y docentes de profesiones u otros oficios relacionados con este mundo. Sin lugar a dudas nos encontramos ante una

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788490521298/Diseño-y-gestión-de-cocinas.html>

CIENCIA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Guía de identificación de filetes y rodajas de pescado de consumo usual en España

Ordóñez Sánchez, José Ignacio

Año: 2011 • Nº págs.: 320 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788499690308 • PVP papel: 48 € • E-ISBN: 9788499699370 • PVP Ebook: 17 €



La inspección del pescado debe comprender los siguientes aspectos: Determinación de la especie, por la distinta calidad y el diferente valor comercial de unas especies a otras, aún tratándose de especies afines, razón por la que adquiere una gran relevancia el evitar fraudes; comprobación de la calidad biológica, ya que circunstancias de esta índole (ciclo sexual, áreas de procedencia) pueden influenciar su composición química, su olor y sabor, y su consistencia; atención a la calidad sanitaria, por la repercusión en el consumidor de las enfermedades de los peces, la transmisión de microorganismos patógenos para el hombre y de biotoxinas, y por ser el pescado vehículo de diversos contaminantes de naturaleza química; evaluación del grado de frescura, quizás el atributo más importante de la calidad comercial del pescado. Esta Guía se refiere únicamente a la determinación de la especie, pero no en el pescado entero, para lo que existe abundante información, sino en filetes y rodajas, ya sean frescos, congelados o descongelados, lo que presenta dificultades mucho mayores. La experiencia del autor de esta Guía como veterinario especializado en la inspección del pescado, trabajo que ha realizado durante muchos años, el hecho de que presenta no

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788499690308/Guía-de-identificación-de-filetes-y-rodajas-de-pescado-de-consumo-usual-en-España.html>

Patógenos emergentes en la línea de sacrificio de porcino

Sánchez Rodríguez, José A.; Serrano Jiménez, Salud; Marfil Navarro, Rocío; Jodral Villarejo, Manuela L.

Año: 2009 • Nº págs.: 224 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479789220 • PVP papel: 28 € • E-ISBN: 9788479785666 • PVP Ebook: 15 €



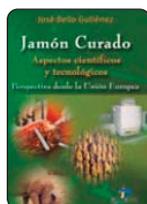
La consideración más importante que se puede hacer sobre esta obra es la oportunidad de ocuparse de un tema de absoluta actualidad: la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC) en nuestras industrias, en particular en las industrias cárnicas, y muy especialmente en las industrias porcinas. En ellas puede hacer su aparición, con un considerable riesgo para la salud de los consumidores, una serie de microorganismos patógenos poco estimados hasta el momento en ese entorno, y que han sido denominados patógenos emergentes. Ciertamente este texto es una aportación significativa al mejor conocimiento de los nuevos peligros sanitarios que representan los patógenos emergentes, con una documentación prácticamente exhaustiva sobre el tema, al tiempo que resalta el nuevo tratamiento que hay que otorgar a los procesos dentro de la normativa actual, haciendo especial incidencia en la trascendencia profesional de la adaptación a los nuevos procesos de aseguramiento sanitario que implican la implantación del sistema de análisis de peligros sanitarios y el control de los puntos críticos. ÍNDICE RESUMIDO: Siglas y acrónimos. Carnización del ganado porcino. Control sanitario.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479789220/Patogenos-emergentes-en-la-linea-de-sacrificio-de-porcino.html>

Jamón curado

Bello Gutiérrez, José

Año: 2008 • Nº págs.: 638 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479788841 • PVP papel: 49 € • E-ISBN: 9788499690766 • PVP Ebook: 29 €



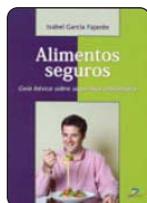
Esta obra comprende el estudio de la materia prima, el cerdo, incidiendo en la domesticación del animal, la obtención de razas mejoradas, las explotaciones porcinas y sus sistemas de crianza, e incluyendo las características propias de las distintas razas, da paso a la descripción de la línea de la carne y al desarrollo del concepto de calidad intrínseca de la misma. Selección, elaboración y procesos de curación del jamón se abordan de manera rigurosa y crítica, sin perder de vista en ningún momento la descripción y análisis de los principales tipos de jamón curado elaborados en nuestro país, junto con las variedades específicas de los países de la Unión Europea, especialmente las acogidas a la garantía de los sellos y figuras de calidad europeos. ÍNDICE RESUMIDO: El ganado porcino. La carne de cerdo. Planteamientos tecnológicos en el proceso de curación. Implantación científica del proceso de curación. Definición y calidad. Principales variedades de la Unión Europea. Sistemas de garantía y control. Glosario. Bibliografía recomendada

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479788841/Jamon-curado.html>

Alimentos seguros

García Fajardo, Isabel

Año: 2008 • Nº págs.: 172 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479788612 • PVP papel: 28 € • E-ISBN: 9788499690506 • PVP Ebook: 13 €



La seguridad alimentaria es una de las materias de mayor preocupación para las autoridades sanitarias por su posible efecto en la salud de los consumidores, su repercusión económica en las empresas de alimentación y la presión mediática que suponen las crisis alimentarias. Por su parte, los consumidores muestran un creciente interés por conocer más sobre los alimentos que consumen, leyendo las etiquetas, informándose acerca de que alimentos son los más beneficiosos para sus dietas desde el punto de vista nutricional y de seguridad, y que establecimientos son los que le ofrecen mayores garantías. Esta información sobre seguridad alimentaria demandada por los consumidores se encuentra bastante dispersa en folletos y páginas web de organismos oficiales y de empresas relacionadas con la alimentación, por lo que es necesario cubrir esta carencia y ofrecer al mismo tiempo una guía sistemática para la manipulación segura de los alimentos. Este libro recoge prácticas sencillas de higiene que pueden seguir fácilmente los consumidores desde la compra hasta el consumo de los alimentos en los hogares, es decir recoge recomendaciones que se pueden poner en práctica durante la compra de los alimentos, su conservación y

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479788612/Alimentos-seguros.html>

Micotoxinas en alimentos

Soriano del Castillo, José Miguel

Año: 2007 • Nº págs.: 424 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479788087 • PVP papel: 35 € • E-ISBN: 9788499699622 • PVP Ebook: 17 €



Las micotoxinas son sustancias producidas por determinados hongos filamentosos como producto de su metabolismo secundario. Estos metabolitos pueden contaminar los alimentos o los piensos, o las materias primas utilizadas para su elaboración, originando un grupo de trastornos y enfermedades, denominadas micotoxicosis, y que resultan tóxicos para el hombre y los animales. Hoy en día se considera que un 25% de las cosechas mundiales de cereales se encuentran intoxicadas por micotoxinas. El libro, cuenta con grandes especialistas en el campo de la micotoxicología de todo el mundo, estructurándose en dos partes. La primera parte aborda aspectos generales como son la toxicidad y evaluación de riesgos, las especies productoras de micotoxinas, los factores determinantes en la producción de estos compuestos, así como un repaso general sobre las técnicas analíticas, las medidas de control de calidad, descontaminación/detoxificación y los aspectos legislativos. La segunda parte trata de cada una de las principales micotoxinas, profundizando en las características, toxicología, incidencia, ingesta diaria y los principales métodos de descontaminación/detoxificación de estas micotoxinas en alimentos. ÍNDICE RESUMIDO:

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479788087/Micotoxinas-en-alimentos.html>

Higiene e inspección de carnes. Vol. I

Moreno García, Benito

Año: 2006 • Nº págs.: 670 • CUBIERTA: TELA • ISBN: 9788479787646 • PVP papel: 98 € • E-ISBN: 9788499699301 • PVP Ebook: 25 €



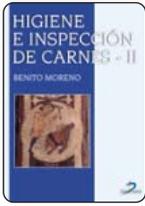
En esta segunda edición se ha hecho un esfuerzo considerable para incluir la nueva normativa sobre carne fresca de la Unión Europea, que ha entrado en vigor a comienzos de 2006. Los nuevos reglamentos, que sustituyen a toda una serie de Directivas, incorporan algunas innovaciones, en particular el sistema integral de inspección, que incluye la cría animal y la inspección de los animales antes del envío al matadero para cerdos, aves y conejos, la nueva forma de inspección postmortem llamada visual para cerdos procedentes de explotaciones controladas y la participación del personal de la empresa en tareas de inspección de mataderos de aves y conejos. La higiene en los mataderos, almacenes frigoríficos y salas de despiece ha sido tratada teniendo en cuenta el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. ÍNDICE RESUMIDO: Inspección de carnes tradicional moderna. Fases o aspectos que debe abarcar la inspección de carne moderna. La inspección de carnes moderna en la Normativa Legal. Reducción de los riesgos sanitarios en las explotaciones animales. Transporte y cuidado antemortem de los animales. Inspección de los animales antes del sacrificio. El matadero. Aplicación del frío a la carne, estimulación

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479787646/Higiene-e-inspeccion-de-carnes-Vol.-I.html>

Higiene e inspección de carnes. Vol. II

Moreno García, Benito

Año: 2003 • Nº págs.: 624 • CUBIERTA: TELA • ISBN: 9788479785734 • PVP papel: 89 € • E-ISBN: 9788499699318 • PVP Ebook: 25 €



El profesor Benito Moreno (Catedrático de la Universidad de León. España) nos presenta el Vol. II de su obra: Higiene e inspección de carnes. Este volumen es el más completo y actualizado, escrito en español, sobre las Bases científicas y legales de los dictámenes de matadero; acompañado de una gran iconografía a todo color, figuras, tablas, etc., que hacen muy agradable e interesante su lectura o consulta. **ÍNDICE RESUMIDO:** La patología animal, las alteraciones, anomalías y defectos de la carne y su repercusión en la inspección de mataderos. Enfermedades por bacterias relacionadas con las mucosas del aparato digestivo. Enfermedades por bacterias relacionadas en las vías respiratorias. Enfermedades por bacterias relacionadas con el riñón y las vías urinarias. Enfermedades por bacterias relacionadas con el aparato genital. Enfermedades por microorganismos (bacterias y hongos) relacionados con la piel. Enfermedades por microorganismos (bacterias y hongos) relacionados con el medio ambiente. Enfermedades por Clostridios. Las enfermedades por micoplasmas y por clamidias en la inspección de carnes. Las enfermedades por rickettsias en la inspección de carnes. Las enfermedades por virus en la inspección de carnes. Enfermedades por

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479785734/Higiene-e-inspección-de-carne-Vol-II.html>

Ciencia bromatológica

Bello Gutiérrez, José

Año: 2000 • Nº págs.: 596 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479784478 • PVP papel: 60 € • E-ISBN: 9788499699059 • PVP Ebook: 25 €



El siguiente libro ha sido escrito con la pretensión de poner remedio a una carencia detectada en mis prolongados años de docencia como profesor de Bromatología. **ÍNDICE:** INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA BROMATOLÓGICA: La ciencia de los alimentos. Los alimentos. LOS COMPONENTES QUÍMICOS MAYORITARIOS DE LOS ALIMENTOS: Estudio Bromatológico del agua. Estudio bromatológico de las proteínas. Estudio bromatológico de los carbohidratos. Estudio bromatológico de los lípidos. Uso de aditivos químicos en los alimentos. PROPIEDADES DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS: Propiedades nutricionales. Propiedades sensoriales. Propiedades tecnológicas de los alimentos. Propiedades saludables. La calidad de los alimentos. LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Estabilidad de los alimentos y tipos de alteraciones. Las alteraciones físicas de los alimentos. Las alteraciones de los lípidos de los alimentos. El pardeamiento enzimático. El pardeamiento no enzimático. La alteración de origen microbiano. LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Planteamiento general acerca de la conservación de los alimentos. Conservación por aplicación de bajas temperaturas. Conservación mediante aplicación de calor. Conservación por reducción del contenido

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479784478/Ciencia-bromatológica.html>

Microbiología alimentaria

Pascual Anderson, María del Rosario; Calderón y Pascual, Vicente

Año: 1999 • Nº págs.: 464 • CUBIERTA: • ISBN: 9788479784249 • PVP papel: 36 € • E-ISBN: 9788499699981 • PVP Ebook: 17 €



El fin primario de esta obra es instructivo y eminentemente práctico para el control microbiológico de los principales alimentos, así como para la identificación y estudio de los gérmenes encontrados. Va dirigido a personas interesadas en la especialidad pertenecientes a laboratorios de organismos oficiales o de la industria principalmente. **ÍNDICE:** Introducción. Muestreo. Preparación de las muestras para su análisis. Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (31 +/- 1°C) revivificables. Investigación y recuento de Enterobacteriaceae lactosa-positivas (coliformes). Investigación y recuento de Escherichia coli. Investigación de Enterobacteriaceae totales. Investigación de Salmonella. Investigación de Shigella. Investigación y recuento de Clostridium sulfito-reductores. Investigación y recuento de Staphylococcus aureus. Investigación y recuento de Bacillus cereus. Investigación y recuento de Clostridium perfringens. Recuento total de microorganismos psicrotróficos. Investigación de estreptococos fecales. Investigación y recuento de Vibrio parahaemolyticus. Hongos. Investigación de toxinas botulínicas. Investigación de Aeromonas hydrophyla. Investigación de Plesiomonas shigelloides. Investigación de Listeria monocytogenes. Investigación de

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479784249/Microbiología-alimentaria.html>

Dietética Antiaging y Anticáncer. 2ª Ed.

Muntane Coca, María Dolores

Año: 2020 • Nº págs.: 242 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788490522530 • PVP papel: 28 € • E-ISBN: 9788490522806 • PVP Ebook: 18 €



Sin lugar a dudas, existe un mercado de "Diets". Y como en todo mercado, nos dejamos llevar por la publicidad o por lo que nos llega en un momento determinado en que nuestra psicología está receptiva a este tema. Y en salud, no podemos dejarnos llevar por esta lotería. Hay que estar informado y saber, con cierta precisión y profundidad, a qué nos lleva cada dieta. No es lo mismo una dieta terapéutica que una dieta saludable. Una tiene fecha de caducidad y no la otra. Pero esto nos conduce a profundizar en el contenido de cada alimento y en su proceso metabólico en nuestro organismo. Y en este camino, descubrimos que no solo "somos lo que comemos", sino también y especialmente, "lo que absorbemos". Y aquí radica el protagonismo de nuestro intestino. ¿Tiene intolerancias alimentarias? ¿No las tiene? ¿Necesita una suplementación? ¿Nuestro metabolismo funciona igual a los treinta que a los sesenta años? Y si no es así, ¿qué podemos hacer para frenar al máximo nuestro envejecimiento consiguiendo optimizar nuestro funcionamiento metabólico? Cuando cualquier maquinaria, como la de un coche, está bien reglada, funciona mejor y gasta menos combustible. Pues bien, consideramos la máquina humana en

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788490522530/Dietética-Antiaging-y-Anticáncer.html>

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Adolescentes ¡a la mesa!

Frontera Izquierdo, Pedro; Cabezero Huerta, Gloria

Año: 2020 • Nº págs.: 190 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788490522578 • PVP papel: 16 € • E-ISBN: 9788490522783 • PVP Ebook: 12 €



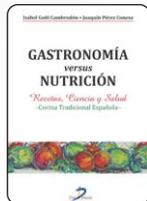
La adolescencia, el paso de niño a adulto, es un periodo difícil, tanto para el propio adolescente como para sus familiares. Son años de cambios rápidos, físicos, psíquicos y de conducta. Muchos padres no están preparados para comprender esta evolución, pero deben seguir guiando a sus hijos, dándoles apoyo, afecto y conocimientos. Uno de los aspectos que más hay que cuidar durante la adolescencia es la alimentación. Una nutrición incorrecta puede perjudicar su adecuado crecimiento y desarrollo. Por otro lado, en los países desarrollados han aumentado mucho en las últimas décadas la frecuencia de enfermedades que tienen su causa en una alimentación inadecuada. Algunos trastornos nutritivos como la diabetes, la obesidad y sobre todo la aterosclerosis, son el origen del incremento de las enfermedades cardiovasculares del adulto, que se manifiestan como infarto de miocardio o como ictus cerebral. Una alimentación saludable no solo asegura el bienestar y el buen desarrollo del adolescente, sino que a largo plazo previene las enfermedades degenerativas del adulto que ocasionan una gran mortalidad. Es necesario que los niños y adolescentes aprendan a comer sano, adquieran hábitos saludables. Los padres deben conocer bien el

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788490522578/Adolescentes-!a-la-mesa!.html>

Gastronomía versus nutrición

Goñi Cambrodón, Isabel; Pérez Conesa, Joaquín

Año: 2015 • N° págs.: 292 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788499699707 • PVP papel: 23 € • E-ISBN: 9788490520338 • PVP Ebook: 13 €



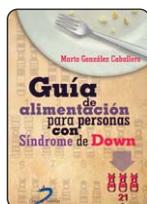
Con la publicación de este libro, original e innovador, se pone en manos de enseñantes, cocineros profesionales y público en general, una herramienta valiosa para poder cocinar con conocimiento fundamentado y disfrutar gastronómicamente de una alimentación equilibrada; modificar la dieta habitual o establecer una nueva forma de alimentarse que evite los problemas de salud que achacan a nuestra sociedad. El libro reivindica la cocina tradicional para volver a una dieta saludable que nos permita vivir más y sentirnos mejor. En fin, un libro pionero en el nuevo campo de la Gastronomía Nutramolecular. El libro contiene 126 recetas de los platos tradicionales más representativos de 17 Autonomías españolas. Para su mejor comprensión, los procesos culinarios de su elaboración se representan en forma diagramada y se explican de forma racional y fundamentada. La información nutricional que se da para cada receta, se valora de forma que el lector conozca el efecto beneficioso o contraproducente que la ingestión de una ración tendría para su salud. También orienta al lector sobre cómo calcular el aporte nutricional de cada ingrediente y cómo alterar la receta cuali y cuantitativamente adecuándola a sus necesidades personales.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788499699707/Gastronomia-versus-nutricion.html>

Guía de alimentación para personas con Síndrome de Down

González Caballero, Marta

Año: 2014 • N° págs.: 136 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788499698007 • PVP papel: 14 € • E-ISBN: 9788499698779 • PVP Ebook: 9 €



Las dificultades en la deglución de saliva y alimentos, la presencia de protrusión lingual y los problemas de emisión en el lenguaje en los niños con Síndrome de Down son muy frecuentes. Todo ello se debe, en gran medida, a las alteraciones que padecen en la función de la musculatura orofacial y faríngea. Favorecer y robustecer la función motriz de esta área es esencial durante las primeras etapas de su vida para evitar, a la larga, carencias nutricionales y posibles problemas de salud en edades más adultas. Aunque la hipotonía es la gran responsable de estas dificultades, hay otros factores que juegan un importante papel en la aparición y permanencia del problema, como por ejemplo los hábitos alimenticios. Una buena educación es esencial desde la infancia. Todos los niños, en general, quieren recurrir al método más fácil que requiera el menor esfuerzo y energía para comer. Esto se acentúa cuando existe hipotonía, por lo que siempre será más fácil el tragar un puré fino que tener que masticar y tragar alimentos con una textura más consistente. Los problemas de emisión en el lenguaje complican más la situación ya que el pequeño no tiene la capacidad de expresar sus gustos en cuanto a la alimentación. A todo esto se pueden añadir las

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788499698007/Guia-de-alimentacion-para-personas-con-Sindrome-de-Down.html>

Comida antienvjecimiento

Fernández Tresguerres, Jesús; Centeno Díaz, Carmen

Año: 2011 • N° págs.: 394 • CUBIERTA: TELA • ISBN: 9788499690155 • PVP papel: 58 € • E-ISBN: 9788490521434 • PVP Ebook: 17 €



Comer más de la cuenta envejece. En pocas cosas están los científicos tan de acuerdo como esto. Nuevos descubrimientos vienen en nuestra ayuda, de forma que que recientemente hemos sabido que basta con la reducción de proteínas en la dieta para tener los mismos efectos que con una reducción calórica, sin tener que quedarnos con hambre. Este libro nace con la intención de transmitir las ideas básicas de una buena alimentación teniendo también en cuenta la mencionada reducción de proteínas para preparar recetas apetitosas y sanas que nos hagan seguir disfrutando cada comida y que aporten a las ventajas parecidas a las de reducción de calorías. Además, pretende incorporar otros conocimientos recientes para preparar recetas saludables. Como por ejemplo, tener en cuenta el índice glucémico de los alimentos a base de hidratos de carbono o aumentar la proporción de otros alimentos ricos en distintas variedades de antioxidantes o anticarcinógenos, como son las verduras y frutas. ÍNDICE RESUMIDO: Acerca de los autores. Prólogo. Presentación. Generalidades. Salsas. Ensaladas. Entrantes. Huevos. Carpaccios. Ceviches. Hortalizas y verduras. Sopas, pures y guisos de cuchara. Arroces. Mariscos. Pescados. Carnes. Postres.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788499690155/Comida-antienvjecimiento.html>

Manual de educación terapéutica en diabetes

Figuerola, Dani

Año: 2010 • N° págs.: 216 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479789848 • PVP papel: 23 € • E-ISBN: 9788499696621 • PVP Ebook: 14 €



Este es un libro sobre diabetes distinto a los existentes. Distinto porque se centra definitivamente en la persona que tiene diabetes y no en la enfermedad, distinto porque los autores no se limitan a una rigurosa revisión bibliográfica del tema encomendado sino que aportan consideraciones y recomendaciones que son fruto de su larga experiencia como educadores en diabetes, y distinto finalmente porque en su confección han participado con la misma relevancia profesionales de la salud de todas las disciplinas relacionadas con el cuidado a las personas con diabetes. Este libro puede ser de utilidad a los profesionales de la salud relacionados con la atención a las personas con diabetes, a los médicos clínicos, investigadores. ÍNDICE RESUMIDO: Educación terapéutica en personas con diabetes. Diabetes: concepto, clasificación y diagnóstico. Diabetes Mellitus tipo 1. Diabetes y gestación. Alimentación en la diabetes. Ejercicio físico. Autoanálisis y autocontrol. Enfermedades intercurrentes y descompensaciones de la diabetes. Hipoglucemia. Complicaciones crónicas. Cuidados de los pies.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479789848/Manual-de-educacion-terapeutica-en-diabetes.html>

Treinta recetas para la vida

Ramírez Villafañez, Amado; Martín Quiroga, Nicanor

Año: 2010 • N° págs.: 132 • CUBIERTA: TELA • ISBN: 9788479789893 • PVP papel: 28 € • E-ISBN: • PVP Ebook: €



¿Se le había ocurrido alguna vez que la Psicología y la Gastronomía pudieran tener tantos nexos de unión? Abra las páginas de este libro y descubra cómo la inquietud de Amado y Nicanor por sus respectivas disciplinas les ha llevado a aunar sus esfuerzos, conocimientos y ganas de disfrutar en torno a la buena mesa y a las conversaciones amenas. El resultado es este libro de cocina, tan sorprendente y mágico que puede aportar también unas cuantas ideas para sazonar su vida. En concreto este libro une dos disciplinas de una forma disparatada y es unir algunos sencillos, que no simples, saberes sobre la conducta humana con otros conocimientos culinarios sobrios, modernos y no por ello menos contundentes. ÍNDICE RESUMIDO. Vieira con brotes de lenteja. Ventresca de atún con cardamomo. Solomillo con aliño de tartar. Tartar de gamba con percebes. Reduzca su inquietud. Almejas al cava con setas. Alcachofa con parmesano y trufa. Si está solo. Crema de cebolla con foie a la plancha. Apueste por lo snob, etc.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479789893/Treinta-recetas-para-la-vida.html>

Nutriterapia, salud y longevidad

Morales Güeto, Juan

Año: 2007 • Nº págs.: 496 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479788179 • PVP papel: 34 € • E-ISBN: 9788499690599 • PVP Ebook: 13 €



El propósito de este libro es divulgar la nutriterapia, es decir, aportar información sobre: los alimentos y los mejores métodos de tratamiento y conservación; la importancia de las hormonas y enzimas en la fisiología digestiva; nutrientes esenciales; alimentos prescindibles o evitables; los que convienen en la niñez, en el desarrollo, en la edad adulta, en geriatría, para el deporte o para la sexualidad, así como a prevenir o paliar distintas patologías, o para el control de la obesidad, lo que conduce a la prevención de múltiples enfermedades o a la terapéutica, si ya las padecemos. No se pretende suplantar el consejo del médico, imprescindible para recuperar la salud perdida, sino ofrecer alternativas para no incurrir en la enfermedad, en la medida en que una correcta nutrición pueda evitarla. El autor pretende aportar información asequible, clara y veraz sobre: los temores respecto a los alimentos transgénicos o los aditivos alimentarios; que son los antioxidantes que retardan el envejecimiento; los alimentos funcionales enriquecidos en componentes saludables; concentrados proteínicos, vitamínicos, minerales, oligoelementos y otros muchos complementos alimentarios; explicar que es la termogénesis, que son los radicales libres, que hay de

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479788179/Nutriterapia,-salud-y-longevidad.html>

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Nutrición en el deporte

González Gallego, Javier; Sánchez Collado, Pilar; Mataix Verdú, José

Año: 2006 • Nº págs.: 496 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479787707 • PVP papel: 50 € • E-ISBN: 9788490521366 • PVP Ebook: 31 €



Hoy en día, y mucho más que nunca, existe una demanda creciente de información fiable acerca de la nutrición en la actividad física y deportiva. Desde los atletas de élite que intentan ganar un Campeonato del Mundo o unas Olimpiadas, hasta las personas que practican deporte simplemente para mantenerse activas, la nutrición puede jugar un papel fundamental en ayudar a alcanzar el estado de forma o rendimientos óptimos. Una nutrición adecuada puede permitir una mejor ejecución, prevenir lesiones, facilitar la recuperación tras el ejercicio, alcanzar un peso corporal correcto, mejorar los hábitos de vida y sobre todo mantener un estado general de buena salud. ÍNDICE: Nutrientes y alimentos. Utilización digestiva y metabólica de los nutrientes. Hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas. Recomendaciones nutricionales. Bases fisiológicas del ejercicio. Sistemas energéticos en el ejercicio. Hidratos de carbono y ejercicio. Lípidos y ejercicio. Proteínas y ejercicio. Vitaminas en el ejercicio. Minerales en el ejercicio. Hidratación en el ejercicio. Valoración del estado nutricional. La alimentación del deportista: planificación de la dieta. Trastornos de la alimentación en el dopaje. Ayudas ergogénicas nutricionales. Dopaje. Principales sustancias y

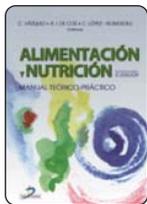
Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479787707/Nutrición-en-el-deporte.html>

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Alimentación y nutrición

Vázquez Martínez, Clotilde; De Cos Blanco, Ana Isabel; López-Nomdedeu, Consuelo

Año: 2005 • Nº págs.: 488 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479787158 • PVP papel: 49 € • E-ISBN: • PVP Ebook: €



Este libro está redactado de una forma clara, lo que permite una fácil lectura y comprensión, sin por ello dejar de ser riguroso y actual. El índice temático es completo y sugerente, y los contenidos que aborda van a permitir a quienes trabajan el día a día de la nutrición, tanto en el ámbito de la comunidad como en el de la práctica clínica, la enseñanza en las aulas, el consejo dietético, los medios de producción, el marketing social, o los medios de comunicación de masas con el aspecto especializado de la comunicación en salud, afrontar los problemas más frecuentes en relación con la alimentación en nuestra sociedad. ÍNDICE: Hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas. Vitaminas. Minerales. La cadena alimentaria. Alimentación equilibrada. Leche y derivados lácteos. Carnes, pescados y huevos. Tubérculos, legumbres y frutos secos. Verduras, hortalizas y frutas. Grasa alimentaria. Alimentos funcionales. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Valoración del estado nutricional. Alimentación del niño y adolescente. Alimentación de las personas mayores. Alimentación y cáncer.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479787158/Alimentación-y-nutrición.html>

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Nutrición para educadores. 2ª ed.

Mataix Verdú, José

Año: 2005 • Nº págs.: 752 • CUBIERTA: RÚSTICA • ISBN: 9788479786762 • PVP papel: 78 € • E-ISBN: 9788499695129 • PVP Ebook: 47 €



La segunda edición del libro Nutrición para Educadores se puede considerar como una obra excepcional tanto en su contenido y presentación como en la forma pedagógica de tratar los distintos temas. No cabe duda que el autor bajo el término educadores ha querido ir más allá del ámbito institucional del mismo, entendiendo como tales, a todo los profesionales de la nutrición que tienen como una de sus responsabilidades, la proyección social de esa ciencia a través de la educación para conseguir la mejor salud. ÍNDICE: Conceptos y objetivos de la nutrición. Nutrientes. Hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas. Vitaminas. Minerales. Agua. Alimentos hidrocarbonatados. Hortalizas, Verduras y Frutas. Leche y derivados lácteos. Alimentos proteínicos de origen animal. Alimentos proteínicos de origen vegetal. Grasas y aceites. Alimentos funcionales. Estrés oxidativo. Nutrición en situaciones patológicas. Valoración del estado nutricional. Higiene alimentaria.

Enlace: <https://www.editdiazdesantos.com/libros/9788479786762/Nutrición-para-educadores.html>

ÍNDICE DE TÍTULOS

CIENCIA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.....	4
CAPA	4
Auditoría del sistema APPCC. 2ª Ed.	4
Guía fácil para el manejo de la carne.....	4
Diseño y gestión de cocinas. 3ª Ed.	4
Guía de identificación de filetes y rodajas de pescado de consumo usual en España	4
Patógenos emergentes en la línea de sacrificio de porcino	5
Jamón curado.....	5
Alimentos seguros.....	5
Micotoxinas en alimentos	5
Higiene e inspección de carnes. Vol. I	5
Higiene e inspección de carnes. Vol. II	6
Ciencia bromatológica.....	6
Microbiología alimentaria	6
Dietética Antiaging y Anticáncer. 2ª Ed.....	6
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6
Adolescentes !a la mesa!	6
Gastronomía versus nutrición	7
Guía de alimentación para personas con Síndrome de Down	7
Comida antienvjecimiento	7
Manual de educación terapéutica en diabetes	7
Treinta recetas para la vida	7
Nutriterapia, salud y longevidad	8
Nutrición en el deporte	8
Alimentación y nutrición	8
Nutrición para educadores. 2ª ed.....	8





EDICIONES DÍAZ DE SANTOS, S.A.

ediciones@editdiazdesantos.com
www.editdiazdesantos.com

España-México-Colombia-Argentina