



GUÍA DE BÚSQUEDA BIBLIOGRÁFICA

¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR INFORMACIÓN SOBRE ALIMENTOS?

1. EN INTERNET

- Sitios de Interés de Nutrición

http://www.isalud.org/htm/site/biblioteca_sitios.asp

2. EN REVISTAS

- Electrónicas:

<http://www.isalud.org/htm/site/hemerotecaweb/NUTRI.htm>

- Impresas: Solicitar en Biblioteca

Énfasis: alimentación

Diaeta

Journal of the American Dietetic Association

Actualización en nutrición

3. EN LIBROS

Solicitar en Biblioteca por código de Localización

Autor: Kranz, Brigitte.
Título: La fruta: un sano placer.
Fuente: León; Everest; 2001. 406 p. ilustraciones, tab.
Localización: R16

Autor: Day, Harvey.
Título: El arroz y las lentejas.
Fuente: Madrid; EDAF; 1983. 94 p. (Plus Vitae, 94).
Localización: NT63

Autor: FAO*.
Título: El arroz en la nutrición humana.
Fuente: Roma; FAO; 1994. xvi, 176 p. tab. (FAO: Alimentación y Nutrición, 26).
Localización: NT67



Autor: Heinerman, John.
Título: El ajo y sus propiedades curativas: historia, remedios y recetas.
Fuente: Barcelona; Paidós; 1995. 165 p. (Cuerpo y Salud, 8).
Localización: NT70

Autor: Hunter, Beatrice Trum.
Título: Yogur, kefir y demás cultivos en leche.
Fuente: Madrid; EDAF; 1981. 139 p. tab. (Plus Vitae, 33).
Localización: NT64

Autor: Mastellone, Pascual.
Título: Ayudando a conocer el mundo de la leche.
Fuente: Buenos Aires; Pascual Mastellone; 2000. 101 p. ilus, tab, graf.
Localización: NT34 **DISPONIBLE TAMBIEN EN:** <http://www.laserenisima.com.ar>

Autor: Puig Muset, P.
Título: Sal y alimentación: un absurdo desbarajuste.
Fuente: s.l; Sirocco; 1984. 197 p. ilus, graf.
Localización: NT69

Autor: FAO*.
Título: El trigo en la alimentación humana.
Fuente: Roma; FAO; 1978. viii,185 p. graf. (FAO: Alimentación y Nutrición, 23).
Localización: NT68

Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: Los pescados y las aves de corral.-v. 4
Fuente: Madrid; Alianza; 1991. 122 p. ilus. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.4

Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: Las conservas, los congelados y la dietética.-v. 9
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 122 p. ilus. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.9

Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: Las frutas y las verduras.-v. 8
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 182 p. ilus. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.8

Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: El azúcar, el chocolate, el café y el té.-v. 7
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 91 p. ilus. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.7

Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: La sal y las especias.-v. 6
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 166 p. ilus. (Historia Natural y Moral de los Alimentos).
Localización: NT61 v.6



Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: El caviar, los mariscos y el jamón.-v. 5
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 124 p. ilus. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.5

Autor: Toussaint-Samat, Maguelone.
Título: El aceite, el pan y el vino.-v. 3
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 133 p. ilus. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.3

Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: La carne, los productos lácteos y los cereales.-v. 2
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 186 p. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.2

Autor: Toussaint-Samat, Maguelonne.
Título: La miel, las legumbres y la caza.-v. 1
Fuente: Madrid; Alianza; 1987. 146 p. (Historia Natural y Moral de los Alimentos)
Localización: NT61 v.1

Autor: Anon.
Título: Cocina en el hogar: helados y sorbetes.
Fuente: Madrid; Todolibro Ediciones; 1999. 80 p. ilus.
Localización: R9

Autor: Anon.
Título: Cocina en el hogar: sopas y potajes.
Fuente: Madrid; Todolibro Ediciones; [1999]. 80 p. ilus.
Localización: R12

Autor: Anon.
Título: Cocina en el hogar: cocina con congelados.
Fuente: Madrid; Todolibro Ediciones; [1999]. 80 p. ilus.
Localización: R11

Autor: Anon.
Título: Cocina en el hogar: carnes.
Fuente: Madrid; Todolibro Ediciones; [1999]. 80 p. ilus.
Localización: R10

Autor: Cormillot, Alberto E.
Título: Pastas que no engordan.
Fuente: Buenos Aires; Centro de Especialización y Desarrollo; s.f. 93 p. ilus, tab.
Localización: R4



Autor: Anzaldua Morales, Antonio.
Título: La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.
Fuente: Zaragoza; Acribia; 2005. 198 p. ilus, graf.
Resumen: 1.-Los cinco sentidos 2.- Las propiedades sensoriales 3.-Los jueces y las condiciones prueba 4.- Las pruebas sensoriales 5.- Prácticas de evaluación sensorial 6.-Apéndices.
Localización: NT94

Autor: Berry, Mary.
Título: Guía básica de las técnicas culinarias.
Fuente: Buenos Aires; La Isla; 1998. 168 p. ilus.
Resumen: La Guía básica de las técnicas culinarias le muestra el equipo ideal, los ingredientes básicos de la despensa y le enseña las técnicas culinarias esenciales con fotografías paso a paso y explicaciones fáciles de seguir.
Localización: R14

Autor: Kizlansky, Adriana Edith.
Título: Bases nutricionales del plan de alimentación vegetariano.
Fuente: Buenos Aires; Asesoría en nutrición; 2004. 46 p. tab.
Localización: NT56

Autor: Fennema, Owen R.
Título: Química de los alimentos.
Fuente: Zaragoza; Acribia; 2000. 1258 p.
Resumen: Apéndice: A. Sistema internacional de unidades (SI) el sistema métrico modernizado Factores de conversión (unidades No-SI a unidades SI)-C. Alfabeto griego.
Localización: NA31

Autor: Hübbe, Susana; Flores, Sergio; Balanza, María Esther; [et al.].
Título: Guía de buenas prácticas para la elaboración de conservas vegetales y de frutas.
Fuente: Buenos Aires; Argentina. Dirección Nacional de Alimentos. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos. Programa Calidad de los Alimentos Argentinos; 2005. 65 p. ilus, graf.
Localización: NA34

Autor: Lillicrap, D. R.
Título: Servicio de alimentos y bebidas.
Fuente: México; Diana; 1991. 261 p. ilus, tab.
Localización: AD5

Autor: Adrian, Jean; Frangne, Régine.
Título: La ciencia de los alimentos de la A a la Z.
Fuente: Zaragoza; Acribia; 1990. viii,317 p. tab, graf.
Localización: NA22

Autor: Charley, Helen.
Título: Tecnología de los alimentos: procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos.
Fuente: México; Limusa; 1999. 767 p. ilus, tab.
Localización: NA24



Autor: Cheftel, Jean-Claude; Cheftel, Henri.
Título: Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos.
Fuente: Zaragoza; Acribia; 1992. 333 p. tab, graf.
Localización: NA25

Autor: De la Canal, Juan J[^]rcoord.
Título: Código alimentario argentino: normas relacionadas con productos alimenticios.
Fuente: [Buenos Aires]; s.n; 2004.
Localización: NA2 T1, T2 DISPONIBLE TAMBIEN EN: <http://www.anmat.gov.ar/codigoa/caa1.htm>

¿CÓMO CITAR LA BIBLIOGRAFÍA AL FINAL DE UN TRABAJO?

Consultá la guía de citas bibliográficas en nuestra página Web:

http://www.isalud.org/htm/pdf/Guia_Uso_Citas-Bibliograficas.pdf

CONSULTAS

Venezuela 931 - 2° subsuelo (CABA)
Tel.: (54 11) 5239-4040

- Horario de atención usuarios de ISALUD:
lunes a viernes, de 9 a 20.30 hs.

biblioteca@isalud.edu.ar