

Programa:

Cocina Básica

Objetivo General: Ubicar al estudiante dentro del contexto culinario con el fin de que este maneje de forma asertiva las herramientas y técnicas fundamentales que le permitan un desenvolvimiento pleno en el oficio de cocinar, y que en consecuencia vislumbre otra perspectiva de la cuestión alimentaria en el marco de su formación como profesional de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación.

Objetivos Específicos:

- Contextualizar el marco teórico que rige la Unidad Académica.
- Abordar en conjunto con el estudiante definiciones básicas propias del Espacio Culinario, así como de la cocina misma (Historia, Cultura Culinaria, Normas, entre otras).
- Conocer y Ampliar la Memoria Gustativa del estudiante a través de la elaboración y degustación de platos propios del acervo culinario venezolano.
- Lograr que el estudiante comprenda la cocina como hecho cultural, como espacio para la formación en valores, para la investigación, para el reencuentro de saberes materializados en sabores; la cocina como genuino laboratorio del hombre desde donde se desprenden las iniciativas para el desarrollo de la ciencia de la Industria Alimentaria.

Programa Sintético:

Lapso I

- Espacio Culinario UNEY.
- Régimen Alimentario
- Técnicas Básicas de Cocina.
- Normas de Seguridad e Higiene.
- Cultura del Maíz en Venezuela.
- Cereales en Venezuela.

Lapso II

- Preparaciones Básicas a partir de: Vegetales, Granos, Huevos y Lácteos, Pastas, Aves, Carne de Res, Carne de Cerdo, Cordero o Chivo, y Pescados y Mariscos.

Lapso III

- Cocina Yaracuyana
- Dulcería Criolla.

Programa Analítico:

Lapso I

- **Clase N° 1:**
 - o Seguridad e Higiene. Microorganismos.
 - o Utensilios y Batería.
 - o Hierbas y Especies.
 - o Espacio Culinario.

Certificación	Sello
Secretaría General	

- o Medidas y equivalencias.
- **Clase N° 2:**
 - o Seguridad e Higiene.
 - o Utensilios y Batería.
 - o Hierbas y Especias.
 - o Ingredientes: Sal, Grasas, Saborizantes, Vinagres, entre otros.
 - o Medidas y Equivalencias.
 - o Espacio Culinario UNEY.
 - o Cortes de Vegetales y Formas Básicas: Teoría, ¿Cómo se hace? ¿Para qué?.
 - o Receta. Concepto.
 - o Estructura. Concepto.
 - o Cata. Concepto.
- **Clase N° 3:**
 - o Hierbas y Especias.
 - o Seguridad e Higiene. Cuidados Con el Cuchillo.
 - o Reconocimiento de ingredientes.
 - o Practica de Cortes: Auyama / lechosa.
 - o Espacio Culinario(retroalimentación)
 - o Métodos de Cocción.
 - o Utilidad e Interpretación de Recetas.
- **Clase N° 4:**
 - o Métodos de Cocción.
 - o Cortes en vegetales – práctica.
 - o Ingredientes.
 - o Cortes Nacionales de Res-Teoría.
 - o Fondos. Teoría-practica: Claros y Oscuros.
 - o Sofrito. Teoría.
- **Clase N° 5:**
 - o Métodos de Cocción.
 - o Cortes en Vegetales.
 - o Sofrito. Practica.
 - o Receta: Mojos.
- **Clase N° 6:**
 - o Maíz en Venezuela. Usos.
 - o Métodos de Cocción.
 - o Recetas a Base de Maíz:
 - o Arepas en todas sus variedades.
 - o Carne Mechada.
 - o Repaso Cortes de Vegetales y Cárnicos.
 - o Sofrito.
- **Clase N° 7:**
 - o Recetas a Base de Maíz: Funche, mandocas y Empanadas – Guisos: Pescado, Caraotas, Papa.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- o Pescado: Tipos, Reconocimientos y Cortes.
- o Nota: Todo nuevo ingrediente debe de ser reconocido en su origen, cultivo, uso y cultura.
- **Clase N° 8:**
 - o Recetas a base de Maíz: Cachapas, Hallaquitas, Mazamorra, Majarete.
- **Clase N° 9:**
 - o Cereales en Venezuela: Arroz.
 - o Recetas a Base de Arroz: Blanco y con pollo.
- **Clase N° 10:**
 - o Salsas Madres.
 - o Clase Práctica: Lengua en Salsa, Arroz Blanco y Tajadas.
- **Clase N° 11:**
 - o Clase Práctica: Albondigón, Puré de Papas y Mezclum de Lechugas.
- **Clase N° 12:**
 - o Repaso de Fondos
 - o Reconocimiento de ingredientes.
 - o Sopas: Clasificación y Estructura.
 - o Clase Práctica: Hervido de Res. (Picadillo Barinés)
- **Clase N° 13:**
 - o Parciales.
- **Clase N° 14:**
 - o Recuperación

Lapso II

- **Clase N° 15:**
 - o Vegetales: Ensalada de Remolacha, Vainitas con Salsa de Tomate, Berenjenas a la Parmesana.
- **Clase N° 16:**
 - o Granos: Sopa de Lentejas, Ensalada de Garbanzos, Palo a Pique.
- **Clase N° 17:**
 - o Huevos y Lácteos: Tortilla de Papa, Natilla, Huevos a la Flamenca, Ponche.
- **Clase N° 18:**
 - o Pasta: Pasta al Huevo con Salsa de Tomate y Carbonara.
- **Clase N° 19:**
 - o Ave: Sopa Rellena, Pollo con Papa.
- **Clase N° 20:**
 - o Carne de Res: Asado Negro.
- **Clase N° 21:**
 - o Cordero o Chivo: Tarkari de Chivo.
- **Clase N° 22:**
 - o Carne de Cerdo: Asado de Cochino.
- **Clase N° 23:**
 - o Pescados y Mariscos: Escabeche, Vuelve a la Vida.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- **Clase N° 24:**
 - o Clase Especial Navideña: Hallacas.
- **Clase N° 25:**
 - o Parciales.
- **Clase N° 26:**
 - o Recuperación.
- **Nota:** Todo nuevo ingrediente debe de ser reconocido en su origen, cultivo, uso y cultura.

Lapso III

- **Clase N° 27:**
 - o Cocina Yaracuyana: Quinchoncho Fresco.
- **Clase N° 28:**
 - o Cocina Yaracuyana: Sacuso y Bola de Plátano
- **Clase N° 29:**
 - o Cocina Yaracuyana: Bollos Pelones.
- **Clase N° 30:**
 - o Cocina Yaracuyana: Falda Nirgueña.
- **Clase N° 31:**
 - o Dulcería Criolla.
- **Clase N° 32:**
 - o Parciales.
- **Clase N° 33:**
 - o Recuperación.
- **Nota:** Todo nuevo ingrediente debe de ser reconocido en su origen, cultivo, uso y cultura.

Competencias desarrolladas por la unidad curricular: Las competencias propias del oficio del cocinero con pertinencia sobre el tema alimentario desde la perspectiva cultural y tecnológica.

Estrategias metodológicas: Clases Teóricos-Prácticas. Asignación de ensayos cortos por cada clase donde el estudiante desarrolla por escrito su reflexión. Investigación y exposiciones. Visitas Guiadas. Proyección de Material Audiovisual. Diario Gastronómico.

Bibliografía y Material de Apoyo:

- Dupin, Henry. Los alimentos, México: Fondo de Cultura Económica, 1985.
- Oberbeil, Klaus. Alimentos con propiedades curativas y preventivas, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Cartay, Rafael. Historia de la Alimentación del Mundo, San Cristóbal (Venezuela): Futuro, 1991. Vol. I
- Cartay, Rafael. Historia de la Alimentación del Mundo, San Cristóbal (Venezuela): Futuro, 1991. Vol. II
- Lovera, José Rafael. Historia de la Alimentación en Venezuela, Caracas (Venezuela): C.H.G., 1998.

Certificación	Sello
Secretaría General	

- Arguiñano, Karlos. La Despensa de Karlos Arguiñano, Madrid (España): España Calpe, 1995.
- Scade, John. Cereales, Zaragoza (España): Acribia, 1981.
- Astiasaran, Iciar. Alimentos: Composición y propiedades, Madrid (España): Mc Graw-Hill Interamericana, 2000.
- Johns, Nicholas. Higiene de los Alimentos: Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering, 2º Edición. Zaragoza (España): Acribia, 2000.
- Roberts, Howard. Sanidad alimentaria, Zaragoza (España): Acribia, 2005.
- Hazelwood, D. y Mclean, A. D. Curso de higiene para manipuladores de alimentos, Zaragoza (España): Acribia, 2005.
- Rodríguez, José Ángel. La Historia de la Caña: azúcares, aguardientes y otros, Caracas (Venezuela): Alfadil, 2005.
- Dupin, Henry. La Alimentación Humana, Barcelona (España): Bellaterra, 1997.
- Spinetti B., Mario. Gastronomía y Salud, Venezuela: Universidad de los Andes, 1994.
- Capel, José Carlos. Manual del Pescado, España: R&B, 1997.
- Carrera Damas, German. Elogio de la Gula, Venezuela: Norma, 2005.
- Cordón, Faustino. Cocinar Hizo al Hombre. 6º Edición. Barcelona (España): Tusquets
- Lovera, José Rafael. Gastronomía Caribeña, Caracas (Venezuela): CEGA, 1991.
- Lovera, José Rafael. Gastronómicas: ensayos sobre temas gastronómicos. 2º Edición, Caracas (Venezuela): Fundación Bigott, 2006.
- Monroy de Sada, Paulina. Introducción a la Gastronomía, México: Limusa, 2005.
- Martínez de Flores, Graciela. Arte Culinario: Bases y Procedimientos, D. F. (México): Limusa, 2002.
- Cartay, Rafael y Chuecos, Alicia. Tecnología Culinaria domestica en Venezuela, 1820-1980, Caracas (Venezuela): Arte, 1994.
- Apicius, Marco Gavius. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial, España: R&B, 1995.
- Cocina Asiática, Barcelona (España): Blume, 2003.
- Ensaladas, Barcelona (España): Blume, 2002.
- Pescados y Mariscos, Barcelona (España): Blume, 2002.
- Wok, Barcelona (España): Blume, 2002.
- Casademunt, Jordina. Cocina Ligera sin grasas, Barcelona (España): Océano, 2005.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Aves, caza y huevos: Técnicas y recetas de la escuela de cocina mas famosa, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Hortalizas y ensaladas: Técnicas y recetas de la escuela de cocina mas famosa, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Pasta, arroz y salsas: Técnicas y recetas de la escuela de cocina mas famosa, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Técnicas Culinarias: Pescados y Mariscos, Barcelona (España): Blume, 1999.
- La Cocina del Caribe y de Centro América, Colombia: Panamericana, 2003.
- La Cocina Colombiana, Colombia: Panamericana, 2003.
- La Cocina del Perú, Colombia: Panamericana, 2003.
- La Cocina Argentina, Colombia: Panamericana, 2004.

Certificación	Sello
Secretaría General	

- Consalvi, Astrid. El Arte de la Cocina, Caracas (Venezuela): Monte Ávila.
- Cuervo, Chento. Con Chento a la mesa: Antología de Recetas, Yaracuy (Venezuela): UNEY.
- Fernández, Julia. Cocina Mexicana en Venezuela, Caracas (Venezuela): Cuarto Continente, 2003.
- La Cocina Navideña en Venezuela, Caracas (Venezuela): Cuarto Continente, 2003.
- Guía Practica: Cocinar a la Venezolana, Venezuela: El Nacional.
- Osorio Canales, Rubén. Memorias del Fogón: 80 platos caseros Venezolanos. 2º Edición. Caracas (Venezuela): Alfadil, 2005.
- Quintana, Patricia. Las fiestas de la vida en la cocina mexicana, D. F (México): Noriega, 1999.
- Quintana Patricia. El sabor de México, D. F (México): Limusa, 1998.
- Rivero Josefina. Cocina Yucateca, D. F (México): Trillas, 2004.
- Scannone, Armando. Mi Cocina: a la manera de Caracas. 13º Edición. Venezuela: Edición de Bolsillo, 2002.
- Scannone, Armando. Mi Cocina: a la manera de Caracas. 15º Edición. Venezuela: Edición de Bolsillo, 2002.
- Scannone, Armando. Carnes. Venezuela: Arte, 2006.
- Scannone, Armando. Dulces. Venezuela: Arte, 2007.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Guía completa para las técnicas culinarias: con mas de 200 recetas de la escuela de cocina mas famosa del mundo, Barcelona (España): Blume, 1997.
- Bungialli, Giuliano. El sabor de Italia, México: Noriega Balderas, 1994.
- Piras, Claudia. Especialidades de Italia, Editorial) Koln (Alemania). Konemann, 2005.
- Ferrigno, Ursula, Guías Gastronómicas: Cocina Italia Barcelona(España): Blume, 2003.
- Gutiérrez Xavier, Hablemos del Chocolate, Bilbao (España): Oria, 1998.
- Tognazzi, Ugo, Afrodita en la cocina, Barcelona (España):Caralt, 1998.
- Vásquez Montalbán, Manuel, Saber o no Saber: Manual imprescindible de la cultura Gastronomica española, Barcelona (España) Ediciones B. S. A. 2002.
- Lujan , Néstor. El libro de la cocina Española: Gastronomía e Historia, Barcelona (España): Tusquets, 2003.
- Vázquez Montalbán ,Manuel: La Cocina de los Mediterráneos: Viajes por las Cazueñas de Cataluña, Valencia y Baleares. Barcelona (España) ediciones B .S. A, 2002.
- De Santis, Donato. Cocina Italiana.2 º Ed Buenos aires: Grijalbo, 2005.
- Casparek , Petra. Cocina Árabe, Argentina Visor, 2002.
- Hess, Reinhardt. Cocina Alemán. Argentina Visor 2002.
- Kumar Marcela. Cocina India. Argentina Visor, 2002.
- Tan, Terry. Cocina Asiática, Barcelona (España): Blume, 2004.
- Cocina Africana Paso a Paso: El vigor de lo exótico. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Alemania Paso a Paso: Una mesa Suculenta. Barcelona (España): Sol 90, 2007.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Cocina Árabe II Pasos: Sensualidad en el Plato. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Argentina Paso a Paso: Todas las carnes en el asador. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Bottero, Jean. La Cocina mas antigua del mundo: la gastronomía en la antigua Mesopotámia, Barcelona (España) Tusquets, 2005.
- Cocina China I Paso a Paso: Gastronomía milenaria. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina China II Paso a Paso: Oriente en la mesa. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Española I Paso a Paso: Una diversidad armónica. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Española II Paso a Paso: Sabores de mar y montaña. Barcelona (España):Sol 90,2007.
- Cocina Francesa I Paso a Paso: Placeres sofisticado. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Francesa II Paso a Paso: Paladares refinados. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Hindú Paso a Paso: El alma de los alimentos. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Italia I Paso a Paso: La esencia de la pasta. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Italiana II Paso a Paso: El gusto del Sur. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Italiana III Paso a Paso: Sabor, carácter y tradición. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Japonesa I Paso a Paso: El reino del Sushi. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Japonesa II Paso a Paso: Los aromas del mar. Barcelona (España):Sol90,2007.
- León, Ramón David. Geografía Gastronómica Venezolana. Caracas: Cacofonía, 2004.
- Cocina Mediterránea I paso a Paso: Una diversidad armónica. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Mediterránea II Paso a Paso: Un mar de sensaciones. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Mexicana I Paso a Paso: La síntesis de dos mundos . Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Mexicana II Paso a Paso: Sabores intensos. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Peruana Paso a Paso: Gastronomía del sol. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Portuguesa Paso a Paso: Influencia del mar Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Suiza Paso a Paso: Casera y nutritiva Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Tailandesa Paso a Paso: Fiesta de textura y aroma Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Flu, Joseph. Cocina Mediterránea de fin de siglo. Barcelona (España): Planeta, 2000.
- Tallet, Pierre. Historia de la cocina faraónica: de la alimentación en el antiguo egipto . España: Zendera Zariquiey.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Blázquez, Borja. Tapas. Buenos Aires: Grijalbo, 2005.
- Millo Lorenzo. El banquete de la caza y los asados. San Sebastián (España)R & B, 1996.
- Dulcería Criolla, Venezuela, fundación Bigott, 2004.
- Duchene, Laurent. Guías completas de las técnicas culinarias: postres, Barcelona (España): Blume, 2000.
- El libro esencial de los postres. Murdock Books, 1998.
- Ridgway, yudy. Aceite de oliva: manual para sibaritas. E.E.U.U.: Evergreen, 1997.
- Worm Nicolai. Baja en hidratos de carbonos. León (España) Everest, 2005.
- El gran libro de la cocina vegetariana: Guía completa de alimentación, ingredientes y recetas naturales. España Oceanía, 1997.
- El Libro esencial de la cocina vegetariana. Koln (Alemania) 1997.
- Corcuera, Mikel. 25 años de la nueva cocina Vasca. Bilbao (España): Aiskorri, 2003.
- Hobbs, Betty y Diane Roberts. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza (España): Acribia, 1993.
- Sanoja, Mario. Los hombres de la yuca y el maíz. Caracas Montes Ávila, 1981.
- Cruz Cruz Juan. Teoría elemental de la gastronomía. Navarra (España): EUNSA; 2002
- .
- Fernández Ernesto, Felipe.Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización.
- 2º edición , Barcelona (España): Tusquets, 2001.
- La alimentación y cultura: Actas del congreso internacional, 1998 Museo Nacional de Antropología. España Laval onsera, 1999.
- Somos los que comemos. Barcelona (España): Ariel, 2002.
- Godoy, Jack. Cocina cusine y clase: Estudios de sociología comparada. Barcelona (España): Gedisa, 1995.
- Figueroa de insulsa, Aída. A la mesa de Neruda. Barcelona (España): Mondadori, 2000.
- Fuentes, Cecilia y Darías Hernández . Cultivos tradicionales de Venezuela. Barcelona (España): Fundación Bigott, 2002.
- El Maíz en Venezuela. Fundación Polar. 2000.
- Early, Ralph. Tecnología de productos Lácteos. 2º Edición Zaragoza (España): Acribia 1998.
- Sikorski, Sdzislawohns E. Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. 2º Edición Zaragoza (España): Acribia, 1994.
- Larrañaga Coll; Juan y Julio Carballo. Control e higiene de los alimentos. España McGraw-Hill, 1999.
- Toussaint-samat, Maguelonne. Historia Natural y moral de los alimentos, la carne ,los productos lácteos y los cereales. Madrid Alianza 1991.
- Toussaint-samat, Maguelonne. Psicoanálisis de la Gula. España: Trea, 2004.
- Laguia, Belén. Memoria Grafica del Paladar. Asturias(España): Trea 2007.
- Montanari , Massimo . La comida como cultura. España Trea, 2006.
- Alperi, Magdalena. La cocina: Tratado completo de comidas y bebidas. España: Libros del peixe 1995.
- Scappi, Bartolomé. Del arte de cocina. España, Trea, 2004.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Simonetti, Gualtiero Hierbas y especias. Barcelona (España): Grijalbo, 1999.
- Werie, Loukei . Ingredientes. Koln (Alemania) Konemann 2000.
- Cartay Rafael. La Hallaca en Venezuela. Caracas (Venezuela) Fundación Bigott, 2003.
- This, Herve. Los Secretos de los Pucheros. Zaragoza (España): Acribia,1993.
- Collister, linda. Elaboración artesanal del pan. Barcelona (España): Blume, 2000.
- Lujan Néstor. Historia de la Gastronomía. Barcelona (España): Folio 1997.
- Lovera José Rafael. El Cacao en Venezuela. Caracas Chocolates el Re, 2000.
- Jamal Salah. Aroma Árabe: Barcelona (España): Zendera Zariquiey, 2002.
- Vásquez Díaz Rene. El sabor de Cuba. Barcelona (España).Los 5 sentidos, 2002.
- Especialidades del Sudeste Asiático: un viaje culinario por Singapur, Malasia e Indonesia. Koln (Alemania) : Konemann.
- Berry, Rodney . El Arte de conservar. Barcelona (España): Paidotribo, 2001.
- Mendoza de Gonzalo Gladis. Mojos Chicha y amasijos 2º Edición Caracas.
- Conti, Laura. Cocina sin frontera . 2º Barcelona (España): Editores 1993.
- El sabor de Francia- México Noriega. 1994 .
- Larousse de la dietética y la nutrición – Barcelona(España) : ESPE, 2001.
- Cartay Rafael . El pan de cada día. Caracas Fundación Bigott, 1999.
- Rodríguez de Longaria, Josefina. El pan de cada día: Una Filosofía de la Nutrición: México: Trujas, 2000.
- Villa pol, Nitza. Cocina cubana – La Habana (Cuba) Editorial, Científico Técnica 1991.
- Husain, shehzad. Cocina India- EEUU: Parragón, 2004.
- Lambert Ortiz, Elizabeth . Cocina Latinoamericana, 4º edición España: EDAF, 2002.
- Neirinck, Edmond. Historia de la cocina y de los cocineros, Poulain- España: Zandrera Zariquiey, 2001.
- Hayamizu, Kiyoshi . Cocina Japonesa- Argentina: Visor, 2001.
- Schneider, Ernesto. La alimentación y la Salud- España: Safeliz. 1991.
- Laousse , de la cocina. – España. 1999.
- Balakrishnan, manjula. Sabores de la india- Madrid (España): Miraguano, 2001.
- Tabla de composición de los alimentos para uso practico. Caracas: Instituto de Nutricion, 2001.
- Calera ,Ana Maria. Cocina Latino- Americana: España.
- Flandrin, Jean-Louis. Y Massimo Montanari. Historia de la Alimentación – Gijón (España) : Trea, 2004 .
- Vásquez Montalbán, Manuel. Contra los Gourmets – Barcelona (España): Debolsillo, 2005.
- Díaz, Lorenzo.Jockey: Historia de un restaurante – Barcelona (España): Tusquets, 1996.
- Fernández- Armesto, Felipe. Historia de la comida 2º edición Barcelona (España) Tusquets 2004 .García Soler, María José: El arte de comer en la antigua Grecia – Madrid (España) : Biblioteca nueva, 2001.
- Wok y Salteados- Barcelona (España): Parragón 2004.
- Pedauye Ruiz, Julio. Alimentos Transgénicos: La nueva revolución verde – Madrid (España): McGraw Hill, 2000.
- Los cereales en el patrón alimentario del Venezolano – Caracas C. C. I. A. N , 1986

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Figueroa, Vilda y José Lama . Guía para conocer y ampliar el uso de las plantas de condimento en Cuba- La Habana (Cuba): Proyecto Comunitario, 1997.
- Watson, D. H y M. N. Meah. Migración de sustancias químicas desde el envase al alimento Zaragoza (España): Acribia, 1992.
- Intoxicaciones Alimentarias de etiología microbiana – Zaragoza (España): Acribia, 1992 .
- Dendy, David a. V. Cereales y productos derivados- Zaragoza (España); Acribia, 2004.
- Ciencia de la Carne de Aves - Zaragoza (España): Acribia 2001.
- Fahrasmane, L . De la caña al ron – Zaragoza (España): Acribia, 2005.
- Raich, Rosa Maria. Anorexia y bulimia: Trastornos alimentarios –Madrid: Pirámides, 1999.
- La Miel: Control de calidad y comercialización- Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de entre Ríos

Certificación	Sello
Secretaría General	