



## BIBLIOGRAFÍA ARTES CULINARIAS

- Bello Gutiérrez, J. (2007). **Ciencia y tecnología culinaria (Fundamentos científicos de los procesos culinarios implicados en la restauración colectiva)**. Ediciones Díaz de Santos.  
<https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/52951>
- Caro Sánchez-lafuente, A. (2017). **Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. HOTR0108 (2a. ed.)**. IC Editorial. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/45075>
- Caro Sánchez-lafuente, A. y Martínez Venteo, C. (2017). **Preelaboración y conservación culinarias (2a. ed.)**. IC Editorial.  
<https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/45073>
- Córdova Frunz, J. L. (2018). **La química y la cocina**. FCE - Fondo de Cultura Económica. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/37826>
- Drouillas C. Á. Paredes B. F. y Castro A. F. (2019). **Cenas de Palacio: un recorrido por los sabores de la Quinta Región**. Instituto Internacional de Artes Culinarias. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/150011>
- Fernández Díaz, M. Á. (2017). **Cocina española e internacional: UF0071**. Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/51118>
- Furlotti, M. C. y Blanco, M. M. (2016). **Técnica culinaria II**. Editorial UCALP.  
<https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/164716>



- Furlotti, M. C. y Blanco, M. M. (2018). ***Técnica culinaria I***. Editorial UCALP. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/164717>
- González Palacios-Romero, S. (2017). ***Breve historia de los alimentos y la cocina***. ExLibric. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/44722>
- Jamett Vargas, C. A. (2016). ***Añoranzas culinarias del siglo pasado: cocinas familiares chilenas del siglo XX desde de la nostalgia***. RIL editores. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/67547>
- Ortega Jorge, Á. (2020). ***Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios MF0255***. Cano Pina. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/167794>
- Ortega Jorge, Á. (2020). ***Elaboración culinaria básica MF0256***. Cano Pina. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/167808>
- Priscilla Boniface. (2017). ***Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink***. Routledge. <https://bit.ly/2V9SXuW>
- Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2015). ***Cocina creativa***. Editorial ICB. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/117777>
- Reyes Araya, L. (2006). ***Las mejores recetas para lucirse: 16 situaciones culinarias y otros deleites***. Ecoe Ediciones. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/122531>



# UNAPEC

BIBLIOTECA FIDEL MÉNDEZ NÚÑEZ

- Reyes Araya, L. (2018). **Cocine sano con vegetales para Lucyrse**. Ecoe Ediciones. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/70515>
- Rodríguez Méndez, P. (2017). **Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria: UF0056**. Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/51130>
- Santos Rubio, N. (2019). **Cocina doméstica. MF1331**. Editorial Tutor Formación. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/112950>
- Sastre Méndez, M. (2017). **Aprovisionamiento de materias primas en cocina: UF0054**. Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/lc/unapec/titulos/51107>