

GASTRONOMIA

CATÁLOGO EN LÍNEA

Libros Impresos

- [Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud](#)
- [Administración de bar, cafetería y restaurante](#)
- [Administración de comedor y bar](#)
- [Administración de Empresa restaurantera](#)
- [Administración de servicios de alimentos](#)
- [Alimentación y dietoterapia](#)
- [Alimentos y bebidas : compras, almacenaje, seguridad y costos](#)
- [Alimentos y bebidas : higiene, manejo y preparación](#)
- [Análisis y descripción de puestos de trabajo : teoría, métodos y ejercicios](#)
- [Bar y coctelería](#)
- [Cocina salvadoreña](#)
- [Cocteles](#)
- [Comida típica](#)
- [Cómo formular un programa de descripción de puestos](#)
- [Cómo organizar eventos: congresos y conferencias, eventos empresariales, actos protocolares, organización y excelencia en el servicio.](#)
- [Cómo preparar banquetes de 25 hasta 500 personas : recepciones, buffets, comidas](#)
- [Contabilidad](#)
- [Control de costes en restauración](#)
- [Control de costos de alimentos y bebidas I](#)
- [Control de costos de alimentos y bebidas II](#)
- [Control de costos y gastos en los restaurantes](#)
- [Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas](#)
- [Curso de higiene para manipuladores de alimentos](#)
- [El servicio de referencia : manual para profesores, estudiantes y profesionales de la hostelería y del turismo](#)
- [El libro del pan](#)
- [El vino](#)
- [Enciclopedia de las bebidas famosas del mundo](#)
- [Enciclopedia etiqueta y éxito social](#)
- [Enología](#)
- [Entremeses : botanas, mezclas para untar, dips, emparedados para fiestas](#)

- [Eventos, reuniones y banquetes : organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento de calidad](#)
- [Gastronomía profesional : alimentos e higiene](#)
- [Guía completa del barman](#)
- [Guía para el mesero \(Camarero\) : Cómo dar calidad en el servicio al cliente](#)
- [Haz rentable tu restaurante : controla los costos y los gastos](#)
- [Higiene en alimentos y bebidas](#)
- [Hotelería](#)
- [Iniciación en las técnicas culinarias](#)
- [ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos : lista de verificación para las PYME ¿está usted preparado?](#)
- [La ciencia de los alimentos](#)
- [Manejo higiénico de los alimentos : guía para la obtención del distintivo H](#)
- [Manejo higiénico de víveres : manual para supervisores en restaurantes, hoteles, instituciones y comedores industriales](#)
- [Manipulación de alimentos en el pescado, marisco y crustáceos](#)
- [Manipulador de alimentos](#)
- [Manual de administración y gastronomía](#)
- [Manual de servicio de restaurante - bar](#)
- [Manual completo de vinos y licores](#)
- [Menú internacional](#)
- [Norma de seguridad en alimentos GB](#)
- [Normas del servicio](#)
- [Paladar, cocina y repostería](#)
- [Postres y repostería](#)
- [Preparación y presentación del servicio de comedor](#)
- [Presupuestos : planificación y control](#)
- [Presupuestos: enfoque de gestión, planeación y control de recursos](#)
- [Prevención de pérdidas durante el almacenamiento](#)
- [Que vino con qué comida](#)
- [Recetario del gourmet. Cocina, equipo de cocina, mercancías](#)
- [Recursos humanos : su misión trascendente y ética, cómo alcanzar la efectividad organizacional](#)
- [Repostería: recetas caseras](#)
- [Servicio de barra](#)
- [Servicio de restaurantería : manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas](#)
- [Servicio del mesero](#)
- [Servicio y atención al cliente en restauración](#)
- [Sistema de gestión de la calidad del servicio : sea el líder en mercados altamente competidos](#)
- [Snack bar y cafetería](#)

- [Técnicas de conservación](#)
- [Técnicas de investigación](#)
- [Técnicas de investigación documental](#)
- [Todo sobre vinos](#)
- [Tortas decoradas II: técnicas e ideas fáciles y novedosas](#)
- [Tortas encantadas](#)
- [Tortas: utilísimas paso a paso](#)
- [Vinos de América y Europa](#)
- [Vino argentino : manual práctico](#)

Revistas

- [Aplicación de las fórmulas básicas : el chocolate, técnica de temperado](#)
- [Cocina para celebrar : cenas con amigos, tardes de café y pastel, fiestas en el jardín](#)
- [Cocina sabrosa en pocos minutos : recetas gourmet](#)
- [Cocina, botanas, platillos y vinos : como elegir vinos](#)
- [Cocteles el arte de mezclar](#)
- [Conozca los nuevos estilos de rioja reserva](#)
- [Emplatado arte a la mesa](#)
- [España, Francia, Italia : Refrescantes vinos blancos europeos](#)
- [Guía de restaurantes: especial 2012-2013](#)
- [Guía paso a paso para elaborar diversos motivos : cumpleaños, infantiles y bodas](#)
- [Kena: mesas, flores y menú](#)
- [Las masas en repostería](#)
- [Los mejores postres : hornea más de 30 recetas](#)
- [Masa básica de pan francés](#)
- [Panes : trenzados y con formas](#)
- [Postres y repostería](#)
- [Variedad de técnicas : batida burbujeante, con claras, norteamericana, variante dulce](#)

Tesis

- [Estudio de factibilidad para un diplomado de alta cocina en la universidad Dr. José Matías Delgado](#)

Archivo Vertical

- [Norma técnica colombiana NTC -ISO 22000 : sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria](#)
- [Cocina típica salvadoreña](#)
- [Sabores típicos salvadoreños : lo que te gusta al precio que conviene](#)
- [Enciclopedia de hotelería y turismo](#)

Discos Compactos

- [Cocinero](#)
- [Comportamiento organizacional](#)
- [Comprando alimentos: principios generales](#)
- [Food and beverage suggestive selling](#)
- [Mesero](#)
- [Presupuestos : enfoque de gestión, planeación y control de recursos](#)
- [Presupuestos, planificación y control](#)
- [Sales for management, 7/e](#)
- [Servicio de banquetes](#)
- [Técnicas de ventas en agencias de viajes](#)
- [Un servicio inteligente para excelentes banquetes](#)
- [Un servicio inteligente para excelentes banquetes](#)

RECURSOS ELECTRÓNICOS

Nota importante: Acceda con sus credenciales institucionales a través del portal, en la URL: <http://aplicaciones.itca.edu.sv/portal-erecursos/>, antes de consultar los Recursos electrónicos.



- [Contabilidad y finanzas para no financieros](#)
- [Contabilidad: fundamentos y usos.](#)
- [Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas \(4a. ed.\)](#)
- [El curado de la carne y la elaboración tradicional de piezas curadas ahumadas](#)
- [Evaluación sensorial de los alimentos](#)
- [Hotelería](#)
- [Investigaciones, métodos y análisis del turismo.](#)
- [Manual de recepción hotelera: principios y técnicas.](#)
- [Merchandising: la seducción desde el punto de venta](#)
- [Presupuestos empresariales](#)
- [Temas en tecnología de alimentos. Volumen I](#)
- [Temas en tecnología de alimentos: fibras dietéticas. Volumen II](#)

PEARSON

- [Administración de recursos humanos](#)
- [Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis](#)

- [Gestión de recursos humanos](#)
- [Marketing: enfoque América Latina](#)
- [Principios de marketing.](#)
- [Recursos humanos en empresas de turismo y hostelería](#)