

Catálogo en línea

Libros Impresos

- [Administración de bar, cafetería y restaurante](#)
- [Administración de comedor y bar](#)
- [Administración de empresa restaurantera](#)
- [Administración de personal y recursos humanos](#)
- [Administración del servicio de alimentos](#)
- [Al pan, pan, diferentes panes del mundo](#)
- [Alimentación Sana Fuente de Vida](#)
- [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](#)
- [Análisis y planeación de la calidad : del desarrollo del producto al uso](#)
- [Auditoría](#)
- [Auditoría administrativa](#)
- [Arte Culinario: para el profesional de la cocina](#)
- [Bar y coctelería](#)
- [Bebidas famosas del mundo](#)
- [Calidad en el servicio a los cliente : cómo compiten las grandes empresas americanas en la revolución del servicio al cliente y cómo podemos hacerlo todos](#)
- [Cápsulas de Ackoff](#)
- [Cambio climático y calentamiento global: ciencia, evidencias, consecuencias y propuestas para enfrentarlos](#)
- [Cocina completa](#)
- [Cocina de Fiesta](#)
- [Cocteles](#)
- [Código de trabajo](#)
- [Cocteles y algo más](#)
- [Cómo formular un programa de descripción de puestos](#)
- [Como hacer oraciones en inglés Así de Fácil](#)
- [Como iniciar y operar una pequeña empresa](#)
- [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](#)
- [Compras: principios y aplicaciones](#)

- [Comportamiento humano en el ambiente laboral](#)
- [Conceptos modernos de Administración de Compras](#)
- [Congresos, convenciones y reuniones: organización y operación de eventos especiales](#)
- [Contabilidad financiera I](#)
- [Contabilidad financiera II: Una introducción](#)
- [Contabilidad Intermedia](#)
- [Contabilidad para no contadores](#)
- [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](#)
- [Culinary math](#)
- [Curso de pastelería y postres](#)
- [Decorar la mesa: una técnica sencilla](#)
- [Degustar el Vino](#)
- [Diccionario de matemáticas](#)
- [El libro de oro de la etiqueta y las buenas costumbres](#)
- [El libro del pan](#)
- [El vino](#)
- [Enciclopedia etiqueta y éxito social](#)
- [Estado de Flujos de efectivo, el procedimiento más fácil para su elaboración](#)
- [Elementos de Estadística Descriptiva y Probabilidad](#)
- [Etiqueta y buenos modales](#)
- [Eventos corporativos y protocolo empresarial](#)
- [Eventos, reuniones y banquetes : organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento de calidad](#)
- [Fundamentos de administración financiera](#)
- [Gestión de alimentos y bebidas para hoteles](#)
- [Guía completa del barman](#)
- [Guía de gestión del estrés laboral](#)
- [Guía para el mesero \(Camarero\) : Cómo dar calidad en el servicio al cliente](#)
- [Haz rentable tu restaurante : controla los costos y los gastos](#)
- [Historia de la cocina y de los cocineros](#)
- [Hotelería](#)
- [Iniciación en las técnicas culinarias](#)
- [Introducción a la ciencia ambiental: desarrollo sostenible de la tierra, un enfoque integrado](#)
- [Introducción a la historia de la gastronomía](#)
- [Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ISO 22000](#)

- [ISO 22000 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos: lista de verificación para las PYME ¿está usted preparado?](#)
- [La cocina de referencia: Vol.1](#)
- [La investigación: aproximaciones a la construcción del conocimiento científico](#)
- [Larousse gastronomique en español](#)
- [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](#)
- [Manual de administración y gastronomía](#)
- [Manual de seguridad](#)
- [Manual de servicio de restaurante - bar](#)
- [Manual de vinos y licores](#)
- [Manual del puesto de gerente de reservaciones](#)
- [Menú internacional](#)
- [Mil ideas para la cocina y la mesa](#)
- [Normas del servicio](#)
- [Organización hotelera](#)
- [Paladar, cocina y repostería](#)
- [Panes y bollería](#)
- [Preparación y presentación del servicio de comedor](#)
- [Presupuestos: enfoque de gestión, planeación y control de recursos](#)
- [Presupuestos : planificación y control](#)
- [Presupuestos: teoría y práctica](#)
- [Prevención de pérdidas durante el almacenamiento](#)
- [Principios de contabilidad](#)
- [Psicología aplicada al trabajo](#)
- [Que vino con qué comida](#)
- [Recopilación de normas de calidad turística salvadoreñas y buenas prácticas turísticas de Centroamérica.](#)
- [Recursos humanos : su misión trascendente y ética, cómo alcanzar la efectividad organizacional](#)
- [Secretos de la panadería casera](#)
- [Servicio al cliente interno: cómo solucionar la crisis de liderazgo en la gerencia intermedia](#)
- [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](#)
- [Todo sobre vinos](#)
- [Toxicología Avanzada](#)
- [Tratado de alimentos y bebidas I](#)
- [Vino Argentino](#)
- [Vinos de América y Europa](#)

Revistas

- [Cocina, botanas, platillos y vinos : como elegir vinos](#)
- [Cocina para celebrar : cenas con amigos, tardes de café y pastel, fiestas en el jardín](#)
- [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](#)
- [Kena: mesas, flores y menú](#)

Tesis

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

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](#)

Archivo Vertical

- [Enciclopedia de hotelería y turismo: Arreglo de mesa para banquete al estilo francés](#)
- [Especias](#)
- [Historia del coctail](#)
- [La viña : vicores y licores](#)

- [Norma técnica colombiana NTC -ISO 22000 : sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria](#)

Nota importante: Antes de consultar los e-Recursos (libros, bases de datos y revistas electrónicas), acceda con sus credenciales institucionales o su número de carné en el enlace siguiente:
<http://aplicaciones.itca.edu.sv/portal-erecursos/index.php?log=off>

Libros electrónicos



- [Contabilidad: fundamentos y usos \(6a. ed.\)](#)
- [Contabilidad y finanzas para no financieros \(2da. Edición\)](#)
- [Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas \(4a. ed.\)](#)
- [Hotelería](#)
- [Investigaciones, métodos y análisis del turismo.](#)
- [Manual de recepción hotelera: principios y técnicas.](#)
- [Merchandising: la seducción desde el punto de venta \(2a. ed.\)](#)
- [Presupuestos empresariales](#)

PEARSON

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