

TITULOS DE LA BIBLIOTECA VIRTUAL KNOVEL.

<http://www.knovel.com/web/portal/main>

(los libros son en ingles)

Ciencia de los Alimentos
Acelerar la Alimentación nuevo diseño del producto y el Desarrollo
Active Food Packaging
Química Avanzada lácteos, Volumen 2 - Lípidos (3ª edición)
Química Avanzada lácteos, Volumen 3 - La lactosa, agua, sales y componentes menores (3ª edición)
Métodos analíticos para los Aditivos Alimentarios
Los antioxidantes en los alimentos - Aplicaciones Prácticas
Auditoría en la Industria de Alimentos - De la Seguridad y la Calidad de Auditorías Ambientales y otros
Petróleo Industrial de Bailey y de los productos de grasa, volúmenes 1-6 (6ª Edición)
Hornear Problemas resueltos
Dobladoras 'Diccionario de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (8ª Edición)
Componentes bioactivos de la leche
Biofilms en el entorno de la Alimentación
Biopolímeros en Coloides Alimentos: Termodinámica e Interacciones Moleculares
Galleta, galleta y galleta de fabricación: Manual 1 - Ingredientes
Galleta, galleta y galleta de fabricación: Manual 2 - Masas Galletas
Galleta, galleta y galleta de fabricación: Manual de 3 - pieza de masa de galleta Formación
Galleta, galleta y galleta de fabricación: Manual de 4 - cocción y refrigeración de Galletas
Galleta, galleta y galleta de fabricación: Manual de 5 - Procesamiento de secundaria en fabricación de galletas
Galleta, galleta y galleta de fabricación: Manual de 6 - Envasado de galletas y de almacenamiento
Galleta, galleta y galleta Recetas para la Industria de Alimentos
Brewing Ciencia y Práctica
Estudios de casos en los Alimentos para el Desarrollo de Productos
Cereales Biotecnología
Cereales - Nuevos Usos y Procesos
Tecnología de Procesamiento de Cereales
Queso - Química, Física y Microbiología (3ª edición)
El deterioro y la inestabilidad de Química Física de Alimentos y Bebidas
Los alimentos refrigerados (2ª edición)
Productos Refrigerados - Guía completa de (3ª edición)
Del Codex Alimentarius
Color en los alimentos - Mejora de la Calidad
Procesamiento continuo térmico de los alimentos - Pasteurización y esterilización UHT
Cristalización y solidificación Propiedades de los lípidos
Lácteos Química y Bioquímica
Derivados lácteos Ingredientes - Alimentos Nutraceuticos y Utilización
Lácteos grasas y productos relacionados
Productos lácteos en polvo y productos concentrados
Procesamiento de productos lácteos - Mejora de la Calidad
Procesamiento de productos lácteos y Aseguramiento de la Calidad
Lácteos Ciencia y Tecnología Manual, Volúmenes 1-3
Datos de Referencia para Científicos y Tecnólogos de Alimentos
Entrega y liberación controlada de Bioactivos en los Alimentos y Nutraceuticos
La detección de alérgenos en los alimentos
Diccionario de Ingredientes de Alimentos (4ª Edición)
Diccionario de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Diccionario de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2ª edición)
Legislación alimentaria de la UE - Guía práctica
Patógenos emergentes transmitidas por los alimentos
Enciclopedia de Microbiología de Alimentos, Volúmenes 1-3
Bases de la Sanidad de Alimentos
Extracción de analitos orgánicos de alimentos - Manual de Métodos
Cocción por extrusión - Tecnologías y Aplicaciones
Grasas y Aceites Manual
Fermentación y Seguridad Alimentaria
Sabor de la Carne, Productos de Carne y Mariscos (2ª edición)

Sabor en los alimentos
Aditivos Alimentarios Libro de Datos
Química de Alimentos Análisis de Riesgos
De Seguridad Alimentaria Química, Volumen 1 - Contaminantes
De Seguridad Alimentaria Química, Volumen 2 - Aditivos
Consumo de alimentos y el riesgo de la enfermedad - Interacciones patógenos del Consumidor-
Materiales en contacto con alimentos - Cauchos, Siliconas Recubrimientos y Tintas
Ingeniería de Alimentos 2000
Los aromas alimentarios (3ª edición)
Tecnología de los Alimentos Sabor
Manual de Industrias de Alimentos (Edición 24)
Intolerancia Alimentaria y la Industria de Alimentos
Irradiación de Alimentos
La irradiación de alimentos - Principios y Aplicaciones
Etiquetado de los Alimentos
Tecnología de los Alimentos de envases
Técnicas de Conservación de Alimentos
Modelización de Procesos Alimentarios
Tecnología de Procesamiento de Alimentos - Principios y Práctica (2ª edición)
Tecnología de los Alimentos del proceso - Principios y Práctica (3ª edición)
Alimentos para el Desarrollo de Productos
Manual de Seguridad Alimentaria
De Seguridad Alimentaria y Calidad de los Alimentos
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Volumen 1
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Volumen 2
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Volumen 3
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Volumen 4
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Volumen 5
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Volumen 6
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Tomo 7
Deterioro de los alimentos Microorganismos
Alimentación estabilizadores, espesantes y gelificantes
Sistema de Alimentación - Guía
Textura de Alimentos - Medida y Percepción
Los patógenos transmitidos por los alimentos - Riesgos, Análisis de Riesgos y Control
Los patógenos transmitidos por los alimentos - Riesgos, Análisis de Riesgos y Control (2ª edición)
Frutas y Biotecnología Vegetal
Frutas y Hortalizas Sabor - Avances recientes y perspectivas futuras
Procesamiento de Frutas y Hortalizas - Mejora de la Calidad
Freír - Mejora de la Calidad
Productos Lácteos Funcionales
Productos lácteos funcionales, Volumen 2
Alimentos Funcionales
Los alimentos funcionales, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes
Funcional y Tecnología de Bebidas Especialidad
Fundamentos de Ciencia de Queso
Fundamentos de Química de Productos Lácteos (3ª edición)
HACCP en la industria de la carne
Manual de envases de bebidas
Manual de granja, lácteos, alimentos y maquinaria
Manual de Sabores y Fragancias
Manual de Aditivos Alimentarios (3ª edición)
Manual de Productos Químicos y Materiales de Envasado de Alimentos (2ª edición)
Manual de Hierbas y Especias, Volumen 1
Manual de Hierbas y Especias, Volumen 2
Manual de Hierbas y Especias, Volumen 3
Manual de hidrocoloides
Manual de hidrocoloides (2ª edición)
Manual de Índices de Calidad de los Alimentos y la autenticidad
Manual de Tecnología de la Carne del producto
Manual de Procesamiento de Alimentos Orgánicos y Producción (2ª edición)

Manual de Gestión de Residuos y Recuperación de Co-producto en la elaboración de alimentos, volumen 2
Manual de Manejo de Agua y Energía en el Procesamiento de Alimentos
Los lípidos saludables
Procesamiento de Alta Presión de los Alimentos
Higiene en el Procesamiento de Alimentos
Mejorar el contenido de grasa de los alimentos
La mejora de la Sabor de Queso
La mejora de la calidad sensorial y nutricional de la carne fresca
Innovaciones en el Etiquetado de los Alimentos
Instrumentación y sensores para la Industria de Alimentos (2ª edición)
Introducción a la Tecnología de Grasas y Aceites (2ª edición)
Ciencia Lawrie de la carne
Ciencia Lawrie de Carne (7ª Edición)
Enciclopedia Leung Común de Ingredientes Naturales - Se utiliza en los Alimentos, Drogas y Cosméticos (3ª edición)
Lockhart y Ganadería Wiseman cultivos - incluyendo pastizales (8ª Edición)
Imágenes por resonancia magnética en la Ciencia de los Alimentos
Aprovechando al máximo la HACCP - Aprender de la experiencia de los demás
Administración de Alimentos Congelados
Procesamiento de Carne - Mejoramiento de la Calidad
Carne de refrigeración
La evaluación de riesgos microbiológicos en Procesamiento de Alimentos
Calidad e inocuidad microbiológica de los alimentos, Volúmenes 1-2
Microbiología de la carne y las aves de corral
Principios microestructural de Procesamiento de Alimentos e Ingeniería (2ª edición)
Procesamiento de Leche y de Gestión de la Calidad
Proteínas de la Leche - de expresión a la Alimentación
Mínimo tecnologías de procesamiento en la Industria Alimentaria
Microbiología Moderna de los Alimentos (6ª Edición)
Sabor Modificación en los alimentos
Modificación de lípidos para su uso en los alimentos
Más problemas para hornear Resuelto
Multivariado y análisis probabilístico de los problemas de la ciencia sensorial
Las micotoxinas en los alimentos - Detección y Control
Nuevos Ingredientes de Procesamiento de Alimentos
Los nitratos y nitritos en los alimentos y el agua
Ensayos no destructivos de la Calidad de los Alimentos
Nuevas técnicas de envasado de alimentos
Nutrición Manual para procesadores de alimentos
Valor Nutritivo de los Alimentos, Hogar y Jardín Boletín N° 72 (HG-72)
Oficial Métodos para la determinación de trans grasas (2ª edición)
Aceites y Grasas de autenticación
Optimización de sabor dulce en los Alimentos
La oxidación de los Alimentos y Bebidas y aplicaciones antioxidante, Volumen 1 - Comprender los mecanismos de oxidación y
La oxidación de los Alimentos y Bebidas y aplicaciones antioxidante, Volumen 2 - Gestión de distintos sectores industriales
Embalaje para el procesamiento no térmico de los alimentos
Residuos de plaguicidas en alimentos y agua potable - La exposición humana y los riesgos
Plaguicidas, veterinarias y otros residuos en los alimentos
Características físicas y químicas de los aceites, grasas y ceras (2ª edición)
Procesadora de Aves de Carne y Calidad
Práctica deshidratación
Guía Práctica de Pruebas de Seguridad Química - Consecuencias de regulación - Productos químicos, Envasado de Alimentos
Antes de la cosecha y poscosecha Seguridad Alimentaria - Temas contemporáneos y direcciones futuras
Principios de Química de los Alimentos (3ª Edición)
Las proteínas en Procesamiento de Alimentos
La reducción de sal en los alimentos - Estrategias prácticas
Modificadores de reología Manual - Uso y Aplicación Práctica
Reología de los alimentos líquidos y semisólidos - Principios y Aplicaciones
Cuestiones de seguridad y calidad en el procesamiento de pescado
Ciencia y Tecnología de chocolate bañada en y relleno, confitería y productos de panadería
Evaluación sensorial de productos lácteos (2ª edición)

Sensoriales y del consumidor de Investigación en Diseño y Desarrollo de productos alimenticios
Procesos de Separación de las Industrias de Alimentos y Biotecnología - Principios y Aplicaciones
Seguridad y Calidad de Mariscos
Refrescos y Problemas del zumo de fruta Resuelto
La soja - Química, producción, transformación y utilización, Volumen 2
Espectros para la identificación de los aditivos en el Envasado de Alimentos
La estabilidad y vida útil de los alimentos
Control Estadístico de Calidad para la Industria de Alimentos (3ª edición)
Estructura de productos lácteos
Sostenibilidad en la Agricultura
Tamime y Robinson yogur - Ciencia y Tecnología (3ª edición)
Tecnología de galletas, crackers y galletas (3ª Edición)
Tecnología de Cereales (4ª Edición)
Tecnologías de la térmica de Procesamiento de Alimentos
Análisis de elementos traza de la Alimentación y Dietética
Las grasas trans Alternativas
Grasas Trans en los alimentos
USDA Base de datos de contenido de ácido oxálico de hortalizas seleccionadas
Base de datos del USDA para el Contenido colina de alimentos comunes, versión 2
Base de datos del USDA para el Contenido flavonoides de los alimentos seleccionados, versión 2.1
USDA Base de datos para el contenido de isoflavonas de los alimentos seleccionados, versión 2.0
USDA Base de datos para la capacidad de absorción de radicales oxígeno (ORAC) de los alimentos seleccionados, Release 2
Base de datos del USDA para el Contenido Procianidólicos de los alimentos seleccionados
Base de datos del USDA fluoruro Nacional de Bebidas y Alimentos Seleccionados, Release 2
Base de Datos Nacional de Nutrientes USDA para referencia estándar, lanzamiento 23
USDA tabla de factores de retención de nutrientes, la Versión 6
Comprensión y control de la microestructura de los alimentos complejos
Actividad de agua en los Alimentos - Fundamentos y Aplicaciones
Procesamiento de suero de leche, la funcionalidad y beneficios de salud
Wiley Enciclopedia de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2ª edición) Volúmenes 1-4
Levadura - Fisiología y Biotecnología
Yogur Ciencia y Tecnología (2ª edición)
Nuevos Títulos
El deterioro y la inestabilidad de Química Física de Alimentos y Bebidas
Ciencia de los Alimentos y Tecnología Boletín - Alimentos Funcionales, Tomo 7
Valor Nutritivo de los Alimentos, Hogar y Jardín Boletín N° 72 (HG-72)
La oxidación de los Alimentos y Bebidas y aplicaciones antioxidante, Volumen 1 - Comprender los mecanismos de oxidación y
La oxidación de los Alimentos y Bebidas y aplicaciones antioxidante, Volumen 2 - Gestión de distintos sectores industriales
USDA Base de datos de contenido de ácido oxálico de hortalizas seleccionadas
Base de datos del USDA para el Contenido colina de alimentos comunes, versión 2
Base de datos del USDA para el Contenido flavonoides de los alimentos seleccionados, versión 2.1
USDA Base de datos para la capacidad de absorción de radicales oxígeno (ORAC) de los alimentos seleccionados, Release 2
Base de Datos Nacional de Nutrientes USDA para referencia estándar, lanzamiento 23
USDA tabla de factores de retención de nutrientes, la Versión 6
Titulos con Herramientas Interactivas
Biopolímeros en Coloides Alimentos: Termodinámica e Interacciones Moleculares
Del Codex Alimentarius
Aditivos Alimentarios Libro de Datos
Tecnología de los Alimentos del proceso - Principios y Práctica (3ª edición)
Principios de Química de los Alimentos (3ª Edición)
USDA Base de datos de contenido de ácido oxálico de hortalizas seleccionadas
Base de datos del USDA para el Contenido colina de alimentos comunes, versión 2
Base de datos del USDA para el Contenido flavonoides de los alimentos seleccionados, versión 2.1
USDA Base de datos para el contenido de isoflavonas de los alimentos seleccionados, versión 2.0
USDA Base de datos para la capacidad de absorción de radicales oxígeno (ORAC) de los alimentos seleccionados, Release 2
Base de datos del USDA para el Contenido Procianidólicos de los alimentos seleccionados
Base de datos del USDA fluoruro Nacional de Bebidas y Alimentos Seleccionados, Release 2

TITULOS DE LA BIBLIOTECA VIRTUAL KNOVEL.

<http://www.knovel.com/web/portal/main>

(los libros son en ingles)

Ingeniería Industrial y Gestión de Operaciones
Manual de AMA de Gestión de Proyectos (3ª edición)
Aplicada la fiabilidad y la calidad - Fundamentos, métodos y procedimientos
Guía de Aqua Group - Compras, Administración de Contratos y Licitaciones
En guerra con el tiempo - Gestión de Riesgos a gran escala en una nueva era de las catástrofes
Evaluación comparativa de Reserva - Un How-to-Guía de Buenas Prácticas para gestores y profesionales
Presupuesto, Cálculo de costos y estimación para el moldeo por inyección de la industria
Lean Project Management
Colaboración de Ingeniería - Teoría y Práctica
Comunicaciones Habilidades para Jefes de Proyecto
Planguage
Estimación de costos conceptual Manual (2ª edición)
Prevención de Conflictos en Gestión de Proyectos - Estrategias, métodos, listas de control y estudios de caso
Contratos de construcción - Cómo administrar los contratos y disputas de control en una industria volátil
Retrasos en la construcción - Conocimiento de ellos claramente, analizar correctamente (2ª edición)
Construcción de Procesos de Planificación y Gestión - Guía del propietario de los proyectos exitosos
Elaboración de Estrategia - Planificación Cómo que va a prevalecer sobre los competidores y obstáculos
Medición de Satisfacción del Cliente de la norma ISO 9000:2000
La toma de decisiones en la ingeniería de diseño - Teoría y Práctica
Manual de Diseño Análisis - Guía práctica para el diseño de validación
Diseño y análisis de experimentos de simulación
Diseño para Lean Six Sigma - Un enfoque holístico para el diseño y la innovación
Diseño para Six Sigma - Plan de trabajo para el desarrollo del producto (2ª edición)
Diseño para el Desarrollo Sostenible Ciclos de Vida del Producto
El diseño de mediciones - Elaboración de medidas equilibradas para la Gestión de Desempeño
Desarrollo de indicadores de rendimiento para el mantenimiento de Gestión (2ª edición)
Productos en desarrollo en la mitad del tiempo - Nuevas reglas, nuevas herramientas (2ª edición)
Gestión eficaz de mantenimiento - Estrategias de Riesgo y fiabilidad para optimizar el rendimiento
Equipo de Liderazgo Efectivo para Ingenieros
La habilitación de una capacidad de simulación en la Organización
Enciclopedia de Estadística en calidad y fiabilidad, Volúmenes 1-4
Reducción de la energía mediante la mejora de las prácticas de mantenimiento
Métodos de ingeniería de diseño - Estrategias para el Diseño de Producto (3ª edición)
Ingeniería de Diseño de Sistemas - Modelos y Métodos
Documentación Manual de Ingeniería de Control - Gestión de la Configuración (segunda edición)
Ingeniería de Análisis Económico (10ª Edición)
Economía Ingeniería - Aplicación de la teoría a la práctica (2ª edición)
Sistemas de Gestión Ambiental Manual para Refinerías - Prevención de la Contaminación A través de la norma ISO 14001
Ergonómico Soluciones para la industria de procesos
Fundamentos de Gestión de Inventario
Fundamentos de la Gestión de Proyectos y de Ingeniería de Sistemas (3ª edición)
Exportaciones / Importaciones - Procedimientos y Documentación (4ª Edición)
los clientes
Instalaciones de Ingeniería y el Manual de Gestión - Comerciales, Industriales y Edificios Institucionales
rente del establecimiento del Manual
La falta de modelado El precio de la confiabilidad y riesgo
Finanzas para Ingenieros - Evaluación y Financiación de Proyectos de Capital
Análisis Financiero y Económico de la Gerencia de Ingeniería y Tecnología (2ª edición)
Desde Descripción del producto a costo - Un enfoque práctico, Volumen 1, El enfoque paramétrico
Fundamentos de la predicción mediante Excel
Fundamentos de Mantenimiento Preventivo
Fundamentos de la Logística de Producción - Teoría, herramientas y aplicaciones
capital del Programa (GAO-09-3SP)
Logística Global - Nuevas Direcciones en Gestión de la Cadena de Suministro (5ª Edición)
Proyecto Global de Manual de Gestión - Planificación, Organización y Control de Proyectos Internacionales (2ª edición)
Directrices para la Mejora de Plantas de confiabilidad a través de la recopilación de datos y análisis
Manual de Factores Humanos y Ergonomía (3ª edición)

Manual de Integración de Sistemas Humanos
Manual de Ingeniería Industrial - Tecnología y Operaciones (3ª edición)
Manual de Procesos de Fabricación - ¿Qué productos, componentes y materiales se hacen
Manual de Selección de Materiales
Manual de Ingeniería performability
Manual de Programación de Producción
Manual de Gestión basado en proyectos - Liderar el cambio estratégico en las organizaciones (3ª edición)
Ingeniería de Factores Humanos
Factores Humanos métodos para mejorar el desempeño en las industrias de procesos
Factores Humanos en Ingeniería de Sistemas
Factores Humanos y Ergonomía Manual para el Diseño para la facilidad de mantenimiento
Volumen 2
Interfaces hombre-céntrica de Inteligencia Ambiental
ISO 9000 Sistemas de Calidad Manual - Uso de las normas como marco para el Desarrollo Empresarial (6ª Edición)
edición)
La implementación de Six Sigma y Lean - Guía práctica para Herramientas y Técnicas
Mejorar la producción con el Pensamiento Lean
Industrial Gestión de Proyectos - Planificación, diseño y construcción
Robótica Industrial - Cómo implementar el sistema adecuado para su planta
Internacional de la Logística (2ª edición)
Internacional de Gestión de Proyectos
Introducción a la Ingeniería de Sistemas
Juran Manual de Calidad (5th Edition)
Lean la Guía de Diseño - Todo su equipo de desarrollo del producto a las necesidades de reducir los costos de fabricación
salida al mercado
Ciclo de Vida de Ingeniería de fiabilidad
Manufactura
MRO de inventario y de compra
Mantenibilidad - Una llave para la facilidad de mantenimiento y gestión eficaces de mantenimiento
Mantenibilidad, disponibilidad, y Manual Operativo de Ingeniería de preparación, Volumen 1
Gestión de Mantenimiento y estrategias de cumplimiento de normativas
Gestión de Mantenimiento para Empresas de Agua (3ª edición)
Mantenimiento de Planificación, Coordinación y Planificación (2ª edición)
Mantenimiento de Planificación, Programación y Coordinación
Gestión Extra - Calidad y Gestión de Operaciones
La gestión de paradas de mantenimiento y cortes
Gestión del riesgo - El factor humano
documentación
Gestión del equipo del proyecto - los aspectos humanos de Gestión de Proyectos, Volumen 3
Manual de Ingeniería de Manufactura
Manufacturing Execution Systems - Diseño óptimo, Planificación y Despliegue
Superficie de Tecnología de Fabricación - Superficie integridad y rendimiento funcional
El dominio de gestión de importaciones y exportaciones
Manual de Manejo de Materiales
Maximizar el valor del proyecto - Definición, administración y medición de rendimiento óptimo
Manual de Ingeniería Industrial de Maynard (5ª Edición)
McGraw-Hill Enciclopedia de términos y conceptos de calidad
Medida del Hombre y la Mujer - Los factores humanos en el diseño (Spanish Edition)
Medición del desempeño - Uso de la nueva métrica para implementar la estrategia y mejorar el rendimiento
Multiagente de suministro basadas Gestión de la Cadena
Red de Modelos y Optimización - Enfoque Multiobjetivo Algoritmo Genético
Evaluación de riesgos Offshore - Principios, modelos y aplicaciones de los estudios QRA (2ª edición)
Guía Operativa para AWWA Norma G400 - Sistema de Gestión de utilidad
Organización de Proyectos para el Éxito - Aspectos Humanos de la Dirección de Proyectos
Efectividad total del equipo - Una producción de gran alcance / Herramienta de Mantenimiento de ganancias del capital
Proceso de Planificación y Programación de fabricación distribuida
Marketing de Producto de Empresas de Tecnología
Estrategia de Producto de Empresas de Alta Tecnología - Acelerar su negocio a Internet de velocidad (2ª edición)
Programación de la Producción
Financiamiento de Proyectos - Ingeniería de Activos Financieros-base (2ª edición)
Gestión de Proyectos - Planificación y Control (5ª Edición)

