

## **TECNICO ESPECIALISTA EN DIETÉTICA (TED)**

### **BIBLIOGRAFIA ORIENTATIVA:**

- Ortega Pérez A. **Organización y Gestión del Área de Trabajo (Grado Superior)**. McGraw Hill, 2000. 2022.
- García ML, Simón MJ, Landete E. **Operaciones administrativas y Documentación Sanitaria**. McGraw Hill, 2017.
- Thibodeau GA, Patton KT. **Anatomía y Fisiología**. Elsevier, 2013. 6ª edición.
- Nelson DL, Cox MM. Lehninger. **Principios de Bioquímica**. Omega, 2015.
- Astiasarán I, Martínez JA. **Alimentos. Composición y propiedades**. Mc Graw Hill, 2003.
- Larrañaga Coll J, Carballo Fernández M, Rodríguez Torres MM. **Control e higiene de los alimentos**. Mc Graw Hill, 1998.
- Pascual MR, Calderón V. **Microbiología Alimentaria**. Díaz De Santos, 3ª edición 2024.
- Ortega A.M, Requejo A.M. **Nutriguía. Manual de nutrición clínica**. Medica Panamericana. 2015.
- Mataix Verdú J. **Nutrición y Alimentación Humana**. Ergon, 2015. Situaciones fisiológicas y patológicas y Nutrientes y alimentos.
- Salas Salvado J. **Nutrición y Dietética clínica**. Elsevier. 2019.
- Mahan LK, Raymond JL. **Krause Dietoterapia**. Elsevier, 2017. 2021
- De Luis DA, Bellido D, García Luna PP. **Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo**. Aula Medica 2019
- Larrañaga Coll J, Carballo Fernández M, Rodríguez Torres MM. **Dietética y dietoterapia**. Mc Graw-Hill, 2023
- Martínez Hernández J.A. **Alimentación hospitalaria (I) y (II)**. Díaz de Santos, 2004.
- Moreiras O, Carbajal A. **Tablas de composición de alimentos**. Pirámide, 2022
- Montés E, Lloret I, López MA. **Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la Restauración**. Díaz de Santos, 2018
- Bouetard J, Santos JJ. **La línea fría completa. Organización de cocinas centrales**. Innova Concept, 2009
- CESNID: Restauración colectiva: APPCC Manual del usuario. Masson, 2006.