

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. 6^a 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, 3^a 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.