

Nuevas adquisiciones

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Nuevas adquisiciones

Clasificación:
306.4819 A357



El turismo como herramienta de desarrollo local en comunidades rurales

El libro recoge los resultados de dos experiencias de investigación con comunidades locales, que se observan en dos dimensiones significativas del turismo: la sostenibilidad y la base comunitaria. En la primera parte, se presenta el análisis de un territorio con vocación turística, como la provincia del Tequendama, que desde tiempos ancestrales constituía un lugar de descanso cercano a Bogotá. En la segunda parte del libro, se hace un análisis de caso con la comunidad rural de la vereda Los Chorrillos, en la localidad de Suba en Bogotá. En este lugar, se exploran las posibilidades de plantear un desarrollo turístico desde un pilar comunitario, con atractivos incipientes, pero con la alternativa del interés de sus habitantes en lograr un mercado potencial cautivo. Al final del texto se presentan algunas conclusiones referentes a la preparación de un territorio, cuando la comunidad local está interesada en la prestación de servicios turísticos, pero con la intervención y apoyo de su población, lo que redunda en beneficios para todos los actores de la cadena de valor del lugar y sobre todo para la región.

CONTENIDO

Agradecimientos.....	7
Prólogo.....	9
Introducción.....	11
Capítulo 1 Expedición Tequendama: análisis de integración regional	
turística.....	13
Revisión de literatura.....	16
Planificación turística.....	19
Tipos de planes de desarrollo en Colombia.....	23
Integración turística.....	24
Clúster y microclúster turísticos.....	26

Nuevas adquisiciones

Caracterización de la región.....	28
Atractivos turísticos de la provincia del Tequendama.....	29
Turismo sostenible en la provincia del Tequendama.....	44
Metodología de la investigación.....	46
Conclusiones.....	57
Recomendaciones.....	60
Apéndices.....	62
Referencias.....	68

Capítulo 2 Potencial y producto turístico: caso vereda Chorrillos de la localidad de suba (Bogotá).....77

Introducción.....	78
Desarrollo sostenible.....	79
Turismo comunitario en Latinoamérica.....	83
Turismo comunitario en Colombia y Bogotá.....	88
Producto turístico.....	92
Proceso y hallazgos.....	94
Conclusiones.....	111
Recomendaciones.....	112
Referencias.....	113

Capítulo 3 Marco teórico de la metodología de evaluación ecológica rápida y del diagnóstico participativo en las salidas de Campo: caso la vereda Chorrillos.....117

Marco teórico de la evaluación ecológica rápida.....	117
Metodología de diagnóstico participativo en las salidas de campo.....	133
Referencias.....	143

Capítulo 4 Aplicación de juegos como herramienta para la apropiación del conocimiento, identidad y territorio en el marco del desarrollo del turismo comunitario en la vereda Chorrillos.....145

Introducción.....	146
Turismo comunitario en la vereda Chorrillos.....	146
Metodología de la investigación.....	148
Resultados.....	148
Conclusiones.....	157
Referencias.....	159

Conclusiones generales.....161

Gestión de municipios turísticos : instrumentos básicos de acción

Clasificación:
338.4791 W212

La gestión consiste en organizar, motivar y dirigir las actividades enfocadas a lograr un objetivo común, en este caso, consiste en responder a las expectativas de los visitantes asegurando la sostenibilidad del destino a largo plazo. Esta tarea, compleja y dinámica, requiere la participación de numerosos actores, tanto del sector público como del privado. En busca de responder cuáles factores son clave para la gestión de un destino turístico, cómo se integran y relacionan, quiénes intervienen y cuáles modelos deben adoptarse, el libro se divide en dos grandes partes: la primera conceptualiza la gestión de los destinos turísticos y la segunda desarrolla los instrumentos básicos y necesarios para tal gestión. El libro va dirigido a estudiantes y profesionales en hotelería y turismo, administración, gestión turística y cultural, y quienes intervengan, tanto desde el sector público como el privado, en las actividades y proyectos turísticos... Tomado de la contraportada del libro



CONTENIDO

Introducción.....1

Primera parte.

Capítulo I Definición y parámetros de identificación de municipios turísticos.....7

Capítulo II El proceso de las política pública para los destinos turísticos. Observaciones para los funcionarios públicos.....33

Capítulo III El rol del derecho en el desarrollo del turismo.....49

Capítulo IV Sistema de actores para la gestión de destinos turísticos.....83



Segunda parte.

Capítulo V Instrumentos para el diagnóstico integral de la oferta en destinos turísticos.....	115
Capítulo VI Directrices de calidad de gestión turística municipal. Herramientas para el buen gobierno.....	155
Capítulo VII La articulación horizontal en la gestión de los destinos turísticos.....	203
Capítulo VIII El sistema inicial de gestión organizacional como herramienta de innovación y mejora de las MiPymes turísticas.....	219
Capítulo IX El gobierno electrónico como soporte de gestión de los destinos turísticos.....	241
Capítulo X Fundamentos del cuadro de mando integral aplicados a la gestión estratégica de los destinos turísticos.....	255
Autores.....	267

Nuevas adquisiciones

Clasificación:
394.1209 R884



Una historia mundial de la mesa : estrategias de paladar

Continuamente divididos entre necesidad y bienestar, entre prohibición y placer, las estrategias alimentarias de los humanos discurren a lo largo de la historia por caminos antagónicos y enfrentados, tanto con las de pueblos y naciones vecinos como con las propias tradiciones locales. Los factores geoestratégicos, religiosos e ideológicos están en la base de este tira y afloja alimentario que ha determinado las prácticas culinarias mundiales, constreñidas, históricamente, por una disputa entre los antiguos y los modernos, entre la dietética y el festín, entre la tradición y la innovación, entre la transmisión y la invención. Anthony Rowley desvela aquí, de manera a la vez subjetiva y rigurosa, las claves de estas controversias alimentarias y ofrece al lector una apasionante y original mirada al mundo culinario, del cuscús a la pasta al dente, de la China de la dinastía Zhou al México azteca, de la cocina aristocrática al fast food..., un viaje a través de cientos de alimentos, platos y preparaciones que culmina con una llamada de atención sobre la sociedad actual: «Las sensaciones de la mesa [...] obedecen a las palabras doctas del dietista, al discurso tranquilizador de las madres de sustitución que son las prescripciones mediáticas, a la palabrería de los charlatanes entronizados como higienistas o consejeros alimentarios;. [...] El placer culinario ha sido suplantado por el bienestar y la religión de la felicidad».

CONTENIDO

Prólogo.....	11
Capítulo 1 Nacimiento de las estrategias alimentarias.....	15
Viva el régimen prehistórico.....	17
Cazadores o ladrones.....	19
Bastantes conchas y pocas espinas.....	23
Los arqueros de la templanza.....	24
Una revolución problemática.....	28
Cambio de menú.....	34

Nuevas adquisiciones

Capítulo 2 El orden en la mesa.....	39
Revoluciones en la cocina.....	41
Siguiendo las huellas de la oca.....	45
El arte cisorio.....	48
El privilegio del buey.....	52
Cartografías.....	54
La norma y la aceptación.....	57
El enigma de la manteca.....	60
 Capítulo 3 Reglas y confusiones.....	 65
El gusano en la fruta.....	66
La guerra de las langostas.....	70
Un problema de digestión.....	73
El imperio romano sigue a flote.....	78
"Vivir como cerdos".....	83
Cambiar los tiempos.....	88
Árabe y musulmán: caída o ascetismo.....	96
Apoteosis del dulce.....	101
 Capítulo 4 El apetito europeo.....	 107
Los caballos del progreso.....	110
El vientre de los caminantes.....	114
Tiempos de Apocalipsis.....	119
Descomposición, recomposición.....	124
La revancha de los gordos.....	130
Comer con los ojos.....	134
¿Existe una comida europea?.....	136
 Capítulo 5 Afición por lo nuevo y obsesión por lo de siempre.....	 145
La magia de la novedad.....	147
Belleza de eterno retorno.....	153
Mundialización y mundos inmóviles.....	155
Encuentro del sol con la luna.....	165
Transmisión frente a invención.....	168
Variantes americanas.....	170
Variaciones sobre la patata.....	172
Lo mejor y lo superfluo.....	176



Nuevas adquisiciones

Capítulo 6 El imperio del medio.....	183
Una confusa mezcla de sensaciones.....	184
El escándalo francés.....	190
Historia de una fábula.....	193
Nacimiento de una religión.....	200
En el reino de los chefs.....	204
¡Cocineras fuera!.....	207
Un país inimitable.....	211
Capítulo 7 La época de los visionarios.....	221
Adoptar América.....	224
Que los hambrientos esperen.....	233
Una tranquilizadora miopía.....	239
Caldo para todos.....	243
La industria salvadora.....	251
Otra mirada.....	256
Capítulo 8 El espíritu de cruzada.....	265
Movimientos de tropas.....	267
Gastroestrategias.....	272
Cuestiones de detalle.....	279
Los avatares del santuario culinario.....	284
La cocina, un arte de la memoria.....	291
Cuestión de identidades.....	298
Rupturas morales.....	303
El día y la noche.....	306
El consuelo de la comida.....	310
El redescubrimiento de América.....	312
Capítulo 9 El principio de anarquía.....	317
Comer en paz.....	318
La mecánica del conformismo.....	325
La ley del doble yugo.....	330
La época de los reaccionarios.....	334
El triunfo del conformismo.....	339
Conclusión provisional. Apología del concejo.....	347



El Dilema del Omnívoro : En busca de la comida perfecta

Clasificación:
641.5 P771

Nos hemos enfrentado a esta pregunta desde que el hombre descubrió el fuego, pero para Michael Pollan la manera en que la abordamos hoy en día podría llegar a determinar nuestra supervivencia en cuanto a especie. El hecho de que seamos omnívoros y podamos ingerir todo tipo de alimentos hace que nuestro acto de decidir qué queremos comer se vuelva un dilema, sobre todo ante la abundancia de productos que nos ofrece el desconcertante y traicionero mercado alimentario. En este revolucionario libro, uno de los escritores más brillantes de Estados Unidos aborda la aparente sencilla pregunta de qué deberíamos comer y nos ofrece unas respuestas que tienen profundas implicaciones políticas, económicas, psicológicas e incluso morales para todos nosotros.



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN: Nuestro desorden alimenticio nacional.....11

PRIMERA PARTE

Industrial: Maíz

1 La planta: La conquista del maíz.....	25
2 La granja.....	45
3 El silo.....	73
4 El cebadero: fabricar carne (54.000 granos).....	82
5 La planta de procesos: fabricar alimentos complejos (18.000 granos).....	104
6 El consumidor: una república de grasa.....	121
7 La comida: <i>fast food</i>	131

SEGUNDA PARTE

Pastoril: hierba

8 Toda carne es hierba.....	147
9 Orgánico a lo grande.....	159
10 Hierba: trece maneras de mirar un pasto.....	215
11 Los animales: practicar la complejidad.....	240
12 La matanza: en un matadero de cristal.....	260
13 El mercado: "Saludos de la gente sin código de barra".....	274
14 La comida: comer hierba.....	300

TERCERA PARTE

Personal: el bosque

15 El buscador de comida.....	315
16 El dilema del omnívoro.....	326
17 La ética de comer animales.....	345
18 De caza: la carne.....	378
19 Buscar setas: los hongos.....	410
20 La comida perfecta.....	440

AGRADECIMIENTOS.....	463
----------------------	-----

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS.....	467
-----------------------------	-----

ÍNDICE ALFABÉTICO.....	491
------------------------	-----

Nuevas adquisiciones

Clasificación:
641.59861 A59



Envueltos de plátano, yuca y maíz en las cocinas tradicionales de Colombia

Ejemplar de 287 páginas que incluye historia, investigación, crónicas, relatos familiares, diversificación del bollo o envuelto, aspectos culturales, técnicas de cocción tradicional, 7 técnicas de los envueltos con hojas, 18 recetas de ingredientes y 40 recetas de envueltos de plátano, yuca y maíz

CONTENIDO

1

Prólogo.....	11
Prefacio.....	15
Introducción.....	19
¿Qué son hoy los bollos o envueltos y qué eran?.....	22
Técnicas tradicionales asociadas a la elaboración de envueltos.....	33
Mención de cronistas sobre las técnicas en la elaboración de los bollos o envueltos.....	37
Métodos de cocción de los bollos o envueltos.....	41
Relatos de cronistas sobre la cocción de los envueltos.....	44
Cultura y arraigo de los bollos o envueltos en Colombia.....	47
Refranes, poemas, adivinanzas y música relacionados con la preparación o elementos de un bollo o envuelto.....	51

2

UTENSILIOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE BOLLOS O ENVUELTOS.....	59
--	----



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Nuevas adquisiciones

3

LA ENVOLTURA EN LAS COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA.....	68
Envoltura cónica.....	72
Envoltura de joroba o colita.....	76
Envoltura de sobre.....	80
Envoltura de cilindro.....	84
Sacar el capacho y dejar el tapón.....	88
Envoltura cabeza de hacha.....	92
Envoltura de hojas interpuestas.....	96

4

RECETARIO BÁSICO.....	100
Pescado salado.....	103
Leche de coco.....	105
Leche cortada.....	107
Guarapo.....	109
Cuajada.....	111
Nata.....	113
Queso costeño.....	115
Queso fresco campesino.....	117
Carne oreada.....	119
Chorizos.....	121
Chocho o pava o machucado de ají.....	123
Empella y chicharrones.....	125
Supia.....	127
Bocadillo de guayaba.....	129
Harina de arroz.....	131
Harina de maíz.....	133
Harina de plátano.....	135
Plátano paso.....	137

5

BOLLOS O ENVUELTOS O TUNGOS DE PLÁTANO MADURO.....	138
Origen.....	140
Diversificación.....	143
Recetario.....	145
Bollo de plátano y harina de trigo.....	151
Bollo de plátano maduro batido con manteca de cerdo.....	153



Nuevas adquisiciones

Bollo de plátano frito.....	155
Bollo de plátano maduro y harina de plátano.....	157
Bollo de plátano cocido y maíz.....	159
Bollo de plátano maduro y harina de plátano subido.....	161
Bollo de plátano maduro, verde y coco.....	163
Bollo de plátano maduro, huevos y harina de maíz subido.....	165
Bollo de plátano maduro y harina precocida.....	167
Bollo de plátano maduro y guarapo.....	168
Bollo de plátano maduro y pimienta.....	171
Bollo de plátano y harina de arroz.....	173
Envuelto de popocho maduro.....	175
Tamal de plátano.....	177
Bollo de plátano paso.....	179

6

BOLLOS O ENVUELTOS DE YUCA.....	180
Origen.....	182
Diversificación.....	183
Recetario.....	184
Bollo de yuca.....	187
Bollo de yuca cocida y sal.....	189
Bollo de yuca cruda, panela y coco.....	191
Envuelto de yuca cocida y plátano cocido.....	193

7

BOLLOS O ENVUELTOS DE MAÍZ VERDE.....	194
Origen.....	196
Diversificación.....	200
Recetario.....	204
Bollo agrio.....	207
Bollo básico de mazorca.....	209
Bollo de mazorca y anís.....	211
Bollo de mazorca colado.....	213
Bollo de esponjado de mazorca.....	215
Bollo de maíz biche y coco.....	217
Bollo de maíz tierno maíz cernido.....	219
Bollo de mazorca con supias de chicharrón.....	221
Bollo de mazorca y alverja verde.....	223



Nuevas adquisiciones

Bollo preñado de carne salada.....	225
Bollo relleno de carne oreada.....	227
Bollo relleno de chocho ají.....	229
Envuelto de mazorca y chicharrón.....	231
Envuelto de maíz biche subido.....	233
Envuelto de maíz tierno y licor.....	235
Envuelto de mazorca y frijol.....	237
Envuelto de mazorca y asadura.....	239
Envuelto de mazorca y bocadillo de guayaba.....	241
Molido de mazorca y arroz.....	243
Molido de mazorca, cebolla y azúcar.....	245

8

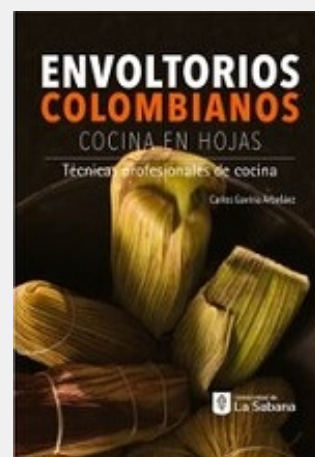
RELATOS.....	246
SOBRE LAS AUTORIAS.....	261
PREMIOS Y HONORES.....	276
AGENDA.....	282
BIBLIOGRAFÍA.....	284
ABREVIACIONES Y EQUIVALENCIAS.....	286



Envoltorios colombianos, cocina en hojas : técnicas profesionales de cocina

"En Colombia, la cocina en hojas es un legado de nuestra cocina indígena, esto significa que, desde antes de la llegada de los españoles, la cocinera aborigen ya aprovechaba una gran variedad de hojas y con ellas preparaba diferentes recetas, muchas de las cuales durante los años de la Colonia fueron intervenidas por las cocineras españolas y africanas, y así contribuyeron al mestizaje y el enriquecimiento de nuestra cocina actual" (tomado del prólogo, escrito por Julián Estrada Ochoa). Por favor, quítese el mito que cocinar maíz, moler y hacer envoltorios es algo dispendioso, que requiere campo, que necesita mucha gente o que es de Navidad. Este libro permite que usted se acerque amigablemente a estas preparaciones y que, junto con las arepas, empecemos a cocinar nuestros amasijos con identidad y orgullo.

Clasificación:
641.59861 G283e



CONTENIDO

Presentación.....	10
Prólogo.....	11
Introducción.....	13
1 Ayacos.....	14
2 Bollos de maíz.....	27
3 Bollos de plátano.....	44
4 Bollos de yuca.....	57
5 Cojongos.....	69
6 Envueltos.....	81
7 Estacas.....	95
8 Fiambres.....	110
9 Hallacas.....	115
10 Indios.....	123
11 Insulsos.....	131

Nuevas adquisiciones

12	Pandaos.....	138
13	Pasteles.....	147
14	Quimbolitos.....	155
15	Tamales planos.....	163
16	Tamales de moño.....	182
17	Tamales rectangulares.....	190
18	Tamales de plátano.....	199
19	Tamales de chingua.....	206
20	Tamales de yuca.....	211
21	Tungos.....	219
	Bibliografía.....	228
	Índice de recetas.....	230



Clasificación:
641.013 D824



Comer es un acto político

El acto de comer y de cocinar implica una responsabilidad colectiva que va de la tierra al plato. Mientras destruimos otras formas de vida, tanto animales como vegetales, estamos condenándonos a un futuro incierto. Un auténtico tratado en favor de una gastronomía humanista como una nueva declaración de derechos humanos. El prestigioso chef francés Alain Ducasse acaba de publicar en castellano el libro Comer es un acto político, en el que defiende que el acto de comer y de cocinar implica una responsabilidad colectiva que va de la tierra al plato. En poco más de 150 páginas, repasa los temas candentes de la gastronomía tanto francesa como global, que van desde el cambio climático a la defensa de lo local, pasando por la soberanía alimentaria o el diseño de las ciudades.

CONTENIDO

PRÓLOGO.....	9
I SABOREAR EL MUNDO.....	15
LA REVOLUCIÓN DEL SABOR ESTÁ EN MARCHA.....	18
HEMOS ENTRADO EN UNA AUTÉNTICA "TRANSICIÓN ALIMENTARIA".....	19
APRENDER A COMER BIEN Y SANO.....	20
II EL SIGNIFICADO DE COMER.....	29
UN PEQUEÑO RODEO POR EL PSICOANÁLISIS.....	31
RECUPERAR EL PODRE SOBRE UNO MISMO.....	33
LA "PARADOJA DEL OMNÍVORO".....	34
ACCEDER AL SIMBOLISMO QUE NOS UNE.....	37
¡DETENGAMOS LA ESTANDARIZACIÓN CULINARIA!.....	38
APRENDAMOS A CULTIVAR EL PLACER DEL GUSTO.....	41
CONCIENCIARSE DEL IMPACTO DE LO QUE COMEMOS EN NUESTRA SALUD.....	45

Nuevas adquisiciones

III DE LA NATURALEZA A LA NATURALIDAD.....49

DETRAS DE UN PRODUCTO DE CALIDAD, LA HISTORIA DE UN PRODUCTOR.....	51
EMPEZAR POR LO ESENCIAL.....	55

IV ¿CONVERTIRSE EN CHEFF?.....61

UNA ESCUELA DE LA VIDA.....	63
El vínculo intergeneracional en el corazón del oficio de chef.....	67
Un puente entre la tradición y la modernidad.....	66
"¿Te gusta? ¡Lo he hecho yo!".....	68
"Adentrarse en la cocina".....	70
Inspirar autoridad.....	71
Tomar el relevo de las familias.....	74
Descubrir e impulsar los talentos.....	75
Aprender a comunicar.....	77
EL ARTE DE LA COMIDA.....	78
Crear un ritual único en la mesa.....	80
Escenificar la conversación en la mesa.....	82
DESARROLLAR UNA CONCEPCIÓN MÁS HUMANISTA DE LA FORMACIÓN.....	84
Abrirle el futuro a un niño.....	87

V LA INFLUENCIA MUNDIAL DE LA GASTRONIMÍA FRANCESA.....91

LA ESCUELA DE COCINA DEL MUNDO.....	93
EL DINAMISMO Y EL INGENIO DE LAS NUEVAS GENERACIONES.....	94
LA COCINA FRANCESA SE ABRE AL MUNDO.....	95
LA VITALIDAD DE LAS IDENTIDADES CULINARIAS A TRAVÉS DEL MUNDO.....	101
LA GASTRONOMÍA, EL NUEVO VÍNCULO SOCIAL MUNDIAL.....	104

IV ALIMENTAR AL MUNDO DE OTRA FORMA.....109

LA NECESIDAD DE CAMBIAR NUESTRO SISTEMA.....	112
ABERRACIONES.....	113
ANESTESIA COLECTIVA.....	116
UN MENÚ 100% ECO.....	118
BREVE ANTOLOGÍA DE LA TRAZABILIDAD OPACA Y DEL FRAUDE DELAS ETIQUETAS.....	120
LA ÉTICA DE LA TIERRA.....	122
EL ECOSISTEMA DE LA CALIDAD.....	124
La principal fuente de calidad es la calidad relacional.....	126



Nuevas adquisiciones

La calidad es accesible para todos.....	128
La calidad no perdurará si no se fomenta de manera global.....	130
Responder a las necesidades humanas esenciales para la salud de los seres humanos	131
Promover el modelo cultural de la diversidad.....	132
Desarrollar una economía basada en la calidad.....	133
Fomentar la calidad alimentaria procedente de los artesanos.....	134
Situar al ser humano en el corazón del ser humano.....	137

CONCLUSIÓN

MANIFIESTO POR UNA GASTRONOMÍA CIUDADANA.....	134
LLAMAMIENTO A UNA DECLARACIÓN UNIVERSAL DE LA GASTRONOMÍA HUMANISTA.....	146
POR UNA EUROPA DE LAS REGIONES.....	146
UNA MOVILIZACIÓN INTERNACIONAL POR UN NUEVO CONTRATO SOCIAL.....	146
LOS DERECHOS Y LOS DEBERES DE UNA GASTRONOMÍA HUMANISTA.....	147
AGRADECIMIENTOS.....	153
EL COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE.....	155



Administración de la cadena de suministro : estrategia, planeación y operación

Clasificación:
658.5 C549

Esta nueva edición de Administración de la cadena de suministro está dirigida tanto a estudiantes como académicos y profesionales interesados en la administración y la logística de la cadena de suministro. Además, puede servir como una buena referencia de ambos conceptos, y proporcionar una metodología a los profesionales en consultoría de la industria. El autor se ha enfocado en realizar cambios que mejoran la capacidad de los lectores para afinar sus habilidades de pensamiento crítico y de análisis de datos conforme estudian el libro. Todos los conceptos explicados están vinculados con la toma de decisiones en una cadena de suministro, y todas las ideas cuantitativas se pueden ejecutar en la práctica a través de hojas de cálculo.



CONTENIDO

Prefacio.....X

PARTE I: CONSTRUCCIÓN DE UN MARCO DE TRABAJO ESTRATÉGICO PARA ANALIZAR LAS CADENAS DE SUMINISTRO

Capítulo 1: Qué es la cadena de suministro.

¿Qué es la cadena de suministros?.....	1
Objetivo de una cadena de suministros.....	3
Importancia de las decisiones en la cadena de suministros.....	4
Fases de decisión en una cadena de suministros.....	6
Visualización de los procesos de una cadena de suministros.....	8
Ejemplos de cadenas de suministro.....	13
Resumen.....	17
Preguntas y temas para debates.....	17
Bibliografía.....	18

Capítulo 2: Desempeño de la cadena de suministro: cómo lograr el ajuste y alcance estratégico.....19

Estrategias competitiva y de la cadena de suministro.....	19
---	----

Nuevas adquisiciones

Cómo lograr el ajuste estratégico.....	21
Expansión del alcance estratégico.....	32
Retos para lograr y mantener el ajuste estratégico.....	34
Resumen.....	36
<i>Preguntas y temas para debates.....</i>	<i>36</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>37</i>

Capítulo 3: Controladores y métricas de la cadena de suministro.....38

Medidas financieras de desempeño.....	38
Controladores del desempeño de una cadena de suministros.....	41
Marco para estructurar los controladores.....	43
Instalaciones.....	44
Inventario.....	47
Transporte.....	49
Información.....	51
Aprovisionamiento.....	54
Fijación de precios.....	56
Resumen.....	58
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>59</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>59</i>

PARTE II: DISEÑO DE UNA RED DE LA CADENA DE SUMINISTROS

Capítulo 4: Diseño de redes de distribución y aplicaciones a ventas en línea.....68

El rol de distribución en la cadena de suministros.....	68
Factores que afectan el diseño de una red de distribución.....	69
Opciones de diseño para una red de distribución.....	73
Ventas en línea y la red de distribución.....	86
Redes de distribución en la práctica.....	99
Resumen.....	100
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>101</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>101</i>

Capítulo 5: Diseño de redes en la cadena de suministro.....108

Rol de diseño de una red en la cadena de suministro.....	108
Factores que influyen en las decisiones del diseño de una red.....	109
Marco para tomar decisiones de diseño de una red.....	114
Modelos para la ubicación de las instalaciones y la asignación de la capacidad.....	116

Nuevas adquisiciones

Toma de decisiones de diseño de la red en la práctica.....	132
Resumen.....	133
<i>Preguntas para debate</i>	134
<i>Ejercicios</i>	134
<i>Bibliografía</i>	139

Capítulo 6: Diseño de redes de cadena de suministro globales.....143

Impacto de la globalización en redes de cadena de suministros.....	143
La decisión de localizar externamente (offshoring): costo total.....	145
Administración del riesgo en cadenas de suministro globales.....	148
Flujos de efectivo descontados.....	152
Evaluación de decisiones del diseño de red mediante árboles de decisión.....	153
Localización interna (<i>onshore</i>) y localización externa (<i>offshore</i>): evaluación de decisiones del diseño de una cadena de suministros global bajo incertidumbre.....	161
Toma de decisiones del diseño de la cadena de suministros bajo incertidumbre en la práctica.....	170
Resumen.....	170
<i>Preguntas para debate</i>	171
<i>Ejercicios</i>	171
<i>Bibliografía</i>	173

PARTE III: PLANEACIÓN Y COORDINACIÓN DE LA DEMANDA Y LA OFERTA EN LA CADENA DE SUMINISTROS

Capítulo 7: Pronóstico de la demanda en una cadena de suministro.....178

Rol del pronóstico en una cadena de suministro.....	178
Características de los pronósticos.....	179
Componentes de un pronóstico y métodos de pronosticar.....	180
Método básico para pronosticar la demanda.....	181
Métodos de pronosticar por series de tiempo.....	183
Medidas del error de pronóstico.....	193
Selección de la mejor constante de suavizamiento.....	195
Pronóstico de la demanda en Tahoe Salt.....	197
El rol de la TI en el pronóstico.....	203
Administración de riesgos en el pronóstico.....	204
El pronóstico en la práctica.....	205
Resumen.....	205
<i>Preguntas para debate</i>	206

Nuevas adquisiciones

<i>Ejercicios</i>	206
<i>Bibliografía</i>	208

Capítulo 8: Planeación agregada en una cadena de suministro.....211

Rol de la planeación agregada en una cadena de suministros.....	211
El problema de la planeación agregada.....	213
Estrategias de planeación agregada.....	215
Planeación agregada utilizando programación lineal.....	216
Planeación agregada en Excel.....	224
Construcción de un programa de producción maestro preliminar.....	226
Rol de la tecnología de la información en la planeación agregada.....	227
Implementación de la planeación agregada en la práctica.....	228
Resumen de los objetivos de aprendizaje.....	228
<i>Preguntas para debate</i>	229
<i>Ejercicios</i>	229
<i>Bibliografía</i>	231

Capítulo9: Planeación de ventas y operaciones: planeación de la oferta y la demanda en una cadena de suministro.....234

Respuestas en la variabilidad predecible en la cadena de suministros.....	234
Administración de la oferta.....	235
Administración de la demanda.....	237
Implementación de la planeación de ventas y operaciones en la práctica.....	244
Método básico para pronosticar la demanda.....	181
Métodos de pronosticar por series de tiempo.....	183
Medidas del error de pronóstico.....	193
Selección de la mejor constante de suavizamiento.....	195
Pronóstico de la demanda en Tahoe Salt.....	197
El rol de la TI en el pronóstico.....	203
Administración de riesgos en el pronóstico.....	204
El pronóstico en la práctica.....	205
Resumen.....	205
<i>Preguntas para debate</i>	206
<i>Ejercicios</i>	206
<i>Bibliografía</i>	208

Capítulo 8: Planeación agregada en una cadena de suministro.....211

Rol de la planeación agregada en una cadena de suministros.....	211
El problema de la planeación agregada.....	213

Nuevas adquisiciones

Estrategias de planeación agregada.....	215
Planeación agregada utilizando programación lineal.....	216
Planeación agregada en Excel.....	224
Construcción de un programa de producción maestro preliminar.....	226
Rol de la tecnología de la información en la planeación agregada.....	227
Implementación de la planeación agregada en la práctica.....	228
Resumen de los objetivos de aprendizaje.....	228
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>229</i>
<i>Ejercicios.....</i>	<i>229</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>231</i>

Capítulo9: Planeación de ventas y operaciones: planeación de la oferta y la demanda en una cadena de suministro.....234

Respuestas en la variabilidad predecible en la cadena de suministros.....	234
Administración de la oferta.....	235
Administración de la demanda.....	237
Implementación de la planeación de ventas y operaciones en la práctica.....	244
Resumen.....	245
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>245</i>
<i>Ejercicios.....</i>	<i>246</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>248</i>

Capítulo 10: Coordinación en una cadena de suministro.....250

Falta de coordinación en la cadena de suministro y el efecto de látigo.....	250
Efecto de la falta de coordinación en el desempeño.....	252
Obstáculos para la coordinación en una cadena de suministros.....	254
Palancas administrativas para lograr la coordinación.....	258
Reabastecimiento continuo e inventarios administrados por el vendedor.....	263
Planeación, pronosticación y reabastecimiento colaborativos (CPFR).....	264
Logro de la coordinación en la práctica.....	267
Resumen.....	269
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>269</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>270</i>

PARTE IV: PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE INVENTARIOS EN UNA CADENA DE SUMINISTROS.

Capítulo 11: Administración de las economías de escala en una cadena de suministro: inventario de ciclo.....271

Nuevas adquisiciones

Rol del inventario de ciclo en una cadena de suministro.....	271
Estimación práctica de los costos relacionados con el inventario de ciclo.....	274
Economías de escala para explotar los costos fijos.....	276
Economías de escala para aprovechar los descuentos por cantidad.....	289
Descuentos en el corto plazo: promociones comerciales.....	300
Administración del inventario de ciclo multiescalón.....	305
Resumen.....	307
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>308</i>
<i>Ejercicios.....</i>	<i>308</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>310</i>

Capítulo 12: Administración de la incertidumbre en una cadena de suministro: inventario de seguridad.....314

Rol del inventario de seguridad en una cadena de suministros.....	314
Determinación del nivel adecuado del inventario de seguridad.....	316
Efecto de la incertidumbre en el suministro del inventario de seguridad.....	327
Efecto de la agregación en el inventario de seguridad.....	329
Efecto de las políticas de reabastecimiento sobre el inventario de seguridad....	341
Administración del inventario de seguridad en la cadena de suministro multiescalón.....	344
Rol de la TI en la administración del inventario.....	345
Estimación y administración del inventario de seguridad en la práctica.....	346
Resumen.....	347
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>348</i>
<i>Ejercicios.....</i>	<i>348</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>351</i>

Capítulo 13: Determinación del nivel óptimo de disponibilidad del producto.....358

Importancia del nivel de disponibilidad del producto.....	358
Factores que afectan el nivel óptimo de disponibilidad del producto.....	359
Instrumentos administrativos para mejorar la rentabilidad de la cadena de suministros.....	370
Ajustes de la disponibilidad del producto para múltiples artículos bajo restricciones de capacidad.....	384
Determinación de los niveles óptimos de disponibilidad del producto en la práctica.....	386
Resumen.....	387

Nuevas adquisiciones

<i>Preguntas para debate</i>	387
<i>Ejercicios</i>	388
<i>Bibliografía</i>	390

PARTE V: DISEÑO Y PLANEACIÓN DE REDES DE TRANSPORTE.

Capítulo 14: Transporte en una cadena de suministro	397
Rol del transporte en la cadena de suministro.....	397
Medios de transporte y sus características de desempeño.....	399
Infraestructura y políticas de transporte.....	403
Opciones de diseño para una red de transporte.....	406
Trueques (concesiones) en el diseño del transporte.....	411
Transporte adaptado.....	420
Rol de la tecnología de la información en el transporte.....	422
Administración del riesgo en el transporte.....	422
Toma de decisiones de transporte en la práctica.....	424
Resumen.....	424
<i>Preguntas de debate</i>	425
<i>Ejercicios</i>	425
<i>Bibliografía</i>	426

PARTE VI: ADMINISTRACIÓN DE LOS CONTROLADORES DE FUNCIONES CRUZADAS EN UNA CADENA DE SUMINISTROS

Capítulo 15: Decisiones de aprovisionamiento en una cadena de suministro....	428
Rol del aprovisionamiento en una cadena de suministros.....	428
Actividad interna u outsourcing.....	430
Proveedores logísticos externos 3PL y 4PL.....	436
Utilización del costo total para evaluar proveedores.....	439
Selección del proveedor, subasta y negociaciones.....	441
Contratos, compartición del riesgo y desempeño de la cadena de suministro...444	
Colaboración en el diseño.....	455
Proceso de adquisición.....	457
Diseño de un portafolio de aprovisionamiento: aprovisionamiento adaptado...459	
Administración del riesgo en el aprovisionamiento.....	460
Toma de decisiones de aprovisionamiento en la práctica.....	461
Resumen.....	462
<i>Preguntas para debate</i>	463
<i>Ejercicios</i>	463
<i>Bibliografía</i>	465

Nuevas adquisiciones

Capítulo 16: Fijación de precios y administración de los ingresos en una cadena de suministro.....466

Rol de la fijación de precios y de la administración de los ingresos en una cadena de suministros.....	466
Fijación de precios y administración de los ingresos en múltiples segmentos de clientes.....	468
Fijación de precios y administración de los ingresos para activos perecederos	475
Fijación de precios y administración de los ingresos para la demanda estacional.....	481
Fijación de precios y administración de los ingresos para contratos al mayoreo y de entrega inmediata.....	481
Uso de la fijación de precios y administración de los ingresos en la práctica.....	483
Resumen.....	485
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>485</i>
<i>Ejercicios.....</i>	<i>486</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>487</i>

Capítulo 17: Tecnología de la información en una cadena de suministro...488

Rol de la TI en una cadena de suministro.....	488
Marco de la TI en la cadena de suministro.....	490
Administración de las relaciones con los clientes.....	491
Administración interna de la cadena de suministro.....	492
Administración de las relaciones con los proveedores.....	493
Fundamento de administración de las transacciones.....	494
Futuro de la TI en la cadena de suministro.....	495
Administración del riesgo en la TI.....	496
TI de la cadena de suministro en la práctica.....	497
Resumen.....	498
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>498</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>498</i>

Capítulo 18: Sustentabilidad y la cadena de suministro.....500

Rol de la sustentabilidad en una cadena de suministro.....	500
La tragedia de los comunes.....	502
Métricas clave para medir la sustentabilidad.....	504
Sustentabilidad y elementos clave de la cadena de suministro.....	505
Cadena de suministro de ciclo cerrado.....	508
Resumen.....	508
<i>Preguntas para debate.....</i>	<i>509</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>509</i>



Nuevas adquisiciones

Clasificación:
338 H473



Dirección de la Producción y de Operaciones : Decisiones Estratégicas

En este manual presentamos una perspectiva puntera de función de operaciones. Las operaciones constituyen una excitante área de la administración de empresas, que tiene un profundo efecto sobre la productividad. De hecho, pocas actividades tienen tanto impacto sobre la calidad de nuestras vidas. El objetivo de este manual es presentar una amplia introducción al campo de las operaciones, de forma práctica y realista. Incluso si no piensa desarrollar su carrera en el área de las operaciones, es probable que tenga relaciones con profesionales de dicha área. Por tanto, tener un buen conocimiento del papel de la función de operaciones dentro de una organización le proporcionará grandes ventajas.

CONTENIDO

PRIMERA PARTE.

Introducción a la dirección de operaciones.....	1
Capítulo 1. Operaciones y productividad.....	1
Capítulo 2. Estrategia de operaciones en un entorno global.....	35
Capítulo 3. Dirección de proyectos.....	73
Capítulo 4. Previsión.....	131

SEGUNDA PARTE.

Diseño de operaciones.....	199
Capítulo 5. Diseño de bienes y servicios.....	199
Suplemento 5. Sostenibilidad en la cadena de suministros.....	243
Capítulo 6. Gestión de la calidad.....	267
Suplemento 6. Control estadístico de procesos.....	307
Capítulo 7. Estrategia y diseño de procesos.....	348
Suplemento 7. Capacidad y gestión de restricciones.....	385
Capítulo 8. Estrategias de localización.....	421

Nuevas adquisiciones

Capítulo 9. Estrategias de layout.....	459
Capítulo 10. Recursos humanos, diseño del trabajo y medición del trabajo.....	509
Apéndices.....	555
Bibliografía.....	571
Índice de nombres.....	575
Índice analítico.....	579



Las especias : historia de una tentación

Durante siglos, las especias suavizaban los ácidos vinos, enmascaraban el hedor de los cadáveres y se usaban como afrodisíacos en las noches de bodas. Eran imprescindibles en la cocina, la medicina y el culto religioso; y, dada su escasez, símbolos de riqueza y poder: tanto en oriente como en occidente llegaron a valer más que los metales preciosos. por ello, durante todo el medievo se discutió si representaban paradisíacos dones del señor o tan sólo vanas y pecaminosas tentaciones. Ya en el renacimiento, el deseo de poseerlas llevó a los exploradores a dar la vuelta al mundo: en buena medida debemos a las especias un hito histórico como el descubrimiento de un nuevo continente. En este ensayo sensual, fascinante y documentado, Jack Turner nos invita a recorrer el globo y visitar la mitología y la literatura desde la antigüedad hasta la conquista de América para descubrirnos en peso del deseo en la historia.

Clasificación:
641.3383 T948



CONTENIDO

Mapas

La concepción de Colón del Atlántico y las Indias.....	9
Las especias en la era de los descubrimientos.....	11
Derrota de Vasco da Gama, 1497-1499.....	13
La ruta de la circunnavegación de Magallanes, 1519-1522.....	15

<i>Introducción. La idea de las especias.....</i>	<i>17</i>
---	-----------

I. LA CARRERA POR LAS ESPECIAS

1 Los buscadores de especias

El sabor que botó un millar de naves.....	39
Los cristianos y las especias.....	50
Disputas y controversias entre españoles y portugueses.....	50
El perfume del Paraíso.....	81

II. PALADAR

2 Appetitos antiguos

Los aromanautas.....	105
----------------------	-----



Nuevas adquisiciones

Loros especiados y lirones rellenos.....	117
Espicias para Trimalción.....	124
Decadencia, caída, supervivencia.....	140

3 La Europa medieval

Sabores de Cucaña.....	161
¿Sal, gusanos y podredumbre?.....	172
La lamprea regidida y el castor mortal.....	190
Para no ser menos que los Percy.....	203

III. CUERPO

4 El sabor de la vida

La nariz del faraón.....	223
La petición del abad Eberhard.....	241
Viruela, peste y pomas.....	261

5 La especia del amor

Cuando la tierna juventud desposó a la encorvada vejez.....	273
<i>Hot Stuff</i>	283
<i>Spice Girls</i>	297
Epílogo, o cómo hacer que un pene pequeño se vuelva espléndido.....	324

IV. ESPÍRITU

6 El alimento de los dioses

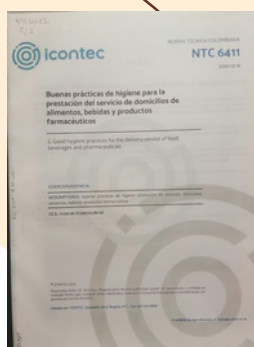
Humo sagrado.....	331
La nariz de Dios.....	351
Olores de santidad.....	361
Era antigua, era nueva.....	370

7 A algunos les gusta soso

La trifulca familiar de San Bernardo.....	383
Sucio lucro.....	404

<i>Epílogo. El final de la era de las especias</i>	414
<i>Agradecimientos</i>	442
<i>Fuentes y bibliografía</i>	444
<i>Ilustraciones</i>	484
<i>Índice</i>	487





Buenas prácticas de higiene para la presentación del servicio de domicilios de alimentos, bebidas y productos farmacéuticos.



CONTENIDO

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	1
2 REFERENCIAS NORMATIVAS.....	1
3 REQUISITOS PARA LAS EMPRESAS PRESTADORAS DEL SERVICIO DE DOMICILIOS.....	1
3.1 Dotación de los domiciliarios (bioseguridad).....	1
3.2 Requisitos para la presentación del servicio de domicilios.....	2
3.3 Vigilancia en salud del domiciliario.....	3
4 REQUISITOS DEL PROVEEDOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS.....	3
5 REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DOMICILIARIOS.....	4

ANEXOS

ANEXO A (Normativo)	
EMPLEO CORRECTO DEL TAPABOCAS.....	8

ANEXO B (Normativo)	
REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA DE VEHÍCULOS (AUTOMÓVILES, MOTOCICLETAS Y BICICLETAS).....	11

ANEXO C (Informativo)	
BIBLIOGRAFÍA.....	12

Diagrama 1. Procedimiento del lavado de manos.....	6
---	----------

Nuevas adquisiciones

Modernist Bread

Clasificación:
641.815/M689

6 Volúmenes : ilustrados a color.

Vol.1: Historia y fundamentos.

Vol.2: Ingredientes.

Vol.3: Técnicas y Equipamiento.

Vol.4: Recetas I.

Vol.5: Recetas II.

Vol.6: Manual de cocina.



CONTENIDO

VOLUMEN 1

HISTORIA Y FUNDAMENTOS

CAPÍTULO 1: HISTORIA DEL PAN.....	2
El mundo antiguo.....	6
La premodernidad.....	50
La era industrial.....	84
La era de la información.....	118
El futuro del pan.....	142
CAPÍTULO 2: MICROBIOLOGÍA PARA PANES.....	154
Deterioro y fermentación.....	164
Enfermedades de transmisión alimentaria.....	192
Fuentes de contaminación.....	200
Prevenir la contaminación.....	214
CAPÍTULO 3: EL PAN Y LA SALUD.....	226
Dietas.....	230
Dietas médicas.....	242



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Nuevas adquisiciones

Dietas alternativas.....	276
Intolerancia al gluten.....	292

CAPÍTULO 4: CALOR Y ENERGÍA.....304

Naturaleza del calor y de la temperatura.....	308
Energía, potencia y eficiencia.....	316
Calor en movimiento.....	320

CAPÍTULO 5: LA FÍSICA DE LOS ALIMENTOS Y DEL AGUA.....342

El agua es una sustancia rara.....	346
Congelación y descongelación.....	352
Evaporación y condensación.....	358
El agua como disolvente.....	364
Calidad y pureza del agua.....	368

LECTURAS COMPLEMENTARIAS.....372

VOLUMEN 2

INGREDIENTES

CAPÍTULO 6: CÓMO SE HACE EL PAN.....2

Nociones básicas del pan.....	6
Planificación del proceso.....	62
El proceso de hacer pan en este libro.....	74

CAPÍTULO 7: CEREALES.....76

Prodigiosas gramíneas.....	80
Trigo.....	94
Otros cereales.....	106
El ciclo de vida de los cereales.....	124
Economía y política de los cereales.....	164
Las materias primas y el pan barato.....	182

CAPÍTULO 8: HARINAS.....192

La molienda.....	200
¿Qué contiene la harina?.....	230
Harina de trigo.....	238
Harina de centeno.....	254
Otras harinas.....	258

Nuevas adquisiciones

CAPÍTULO 9: LEUDADO.....	266
Levadura.....	270
Masa madre.....	284
Leudantes químicos.....	292

CAPÍTULO 10: INGREDIENTES FUNCIONALES.....	296
Clasificación de los ingredientes.....	300
Sal.....	302
Azúcares.....	308
Grasas y aceites.....	316
Mejorantes panarios.....	324

CAPÍTULO 11: OTROS INGREDIENTES.....	354
Añadidos.....	358
Granos y semillas.....	366
Saborizantes y purés.....	390
Frutas y verduras.....	398
Carnes y quesos.....	412
Dulces y frutos secos.....	418

LECTURAS COMPLEMENTARIAS.....	424
--------------------------------------	------------

VOLUMEN 3

TÉCNICAS Y EQUIPAMIENTO

CAPÍTULO 12: FERMENTACIÓN.....	2
Levadura comercial.....	10
Prefermentos.....	14
Masa madre.....	42

CAPÍTULO 13: AMASADO.....	66
Detalles del amasado.....	78
El amasado a máquina.....	102
El amasado a mano.....	116
Fermentación en bloque.....	126

CAPÍTULO 14: DIVISIÓN Y FORMADO.....	130
La división.....	134



Nuevas adquisiciones

El formado a mano.....	140
El trenzado.....	185
Panes regionales franceses.....	192
CAPÍTULO 15: FERMENTACIÓN FINAL.....	200
Equipamiento de fermentación.....	204
Métodos de fermentación.....	212
La fermentación óptima.....	220
La fermentación en frío.....	226
CAPÍTULO 16: CORTE Y ACABADO.....	230
El corte.....	234
El acabado.....	256
CAPÍTULO 17: CÓMO SE HORNEA EL PAN.....	278
La física del horneado.....	284
Hornos.....	300
Hornos para pan.....	314
Hornos de convención con vapor.....	318
Hornos de convención sin vapor.....	322
Hornos para pizza.....	326
Hornos tandoor.....	330
CAPÍTULO 18: COCCIÓN.....	332
Transformación de la masa en pan.....	344
Cocción en hornos profesionales.....	358
Cocción en hornos domésticos.....	372
Cocción sin horno.....	384
Precocción del pan.....	392
CAPÍTULO 19: ENFRIADO Y PRESENTACIÓN.....	384
El enfriado.....	398
Revenimiento y deterioro.....	402
La conservación.....	412
Cortado y presentación.....	424
LECTURAS COMPLEMENTARIAS.....	436



VOLUMEN 4

RECETAS I

CAPÍTULO 20: PAN COMÚN.....	2
Ingredientes del pan común.....	6
Pan francés clásico.....	14
Panes de masa madre.....	54
Panes campestres.....	96
Panes de cereales antiguos.....	120
Panes de trigo integral.....	134
Panes de alta hidratación.....	144

CAPÍTULO 21: PANES ENRIQUECIDOS.....	184
Ingredientes de los panes enriquecidos.....	188
Brioche.....	204
Challah.....	270
Panes de mole.....	282

CAPÍTULO 22: PANES DE CENTENO.....	328
Características.....	342
Panes con sabor a centeno.....	350
Panes 100% de centeno.....	380

CAPÍTULO 23: PANES DE MOLDE MULTIGRANO.....	410
Panes de grano entero.....	416
Vollkornbrot.....	428
Pumpernickel.....	446

VOLUMEN 5

RECETAS II

CAPÍTULO 24: PANES PLANOS Y PIZZAS.....	2
Ingredientes del pan plano.....	8
Naan.....	12
Panes inflados.....	48
Focaccia.....	76

Nuevas adquisiciones

Pizza.....	100
Dosa.....	142
Injera.....	150
Crackers.....	158

CAPÍTULO 25: BAGELS, PRETZELS Y BAO.....170

Ingredientes de bagels, pretzels y bao.....	174
Bagels.....	180
Pretzels.....	210
Bao.....	232

CAPÍTULO 26: PANES SIN GLUTEN.....250

Ingredientes sin gluten.....	256
------------------------------	-----

CAPÍTULO 27: PANES DE PANIFICADORA.....286

El viaje de la panificadora.....	291
Nuestras recetas.....	294

LECTURAS COMPLEMENTARIAS.....II

LIBROS DE HISTORIA Y DE COCINA.....	X
FOTOGRAFÍAS E ILUSTRACIONES.....	XII
GLOSARIO.....	XIV
RECETAS BASE.....	XX
TABLAS DE REFERENCIA.....	XXX
RECURSOS.....	XXXVIII
EL EQUIPO DE MODERNIST CUSINE, AGRADECIMIENTOS.....	XLIV
ÍNDICE.....	LIV

VOLUMEN 6

MANUAL DE COCINA

Notas sobre las recetas.....	X
------------------------------	---