

BIOLOGÍA E INDUSTRIA



Editorial Acribia, S.A.

Í N D I C E

BIOLOGÍA E INDUSTRIA

I.	Ciencias biomédicas y biofarmacéuticas	1
II.	Ciencias químicas y bioquímicas	25
	a) Química	25
	b) Bioquímica	32
III.	Biotecnología, biología molecular e ingeniería genética	38
IV.	Oceanografía, biología marina e industrias del mar	48
V.	Agua, propiedades y aplicaciones	57
VI.	Ecología y ciencias medioambientales	59
VII.	Ciencias físico-matemáticas y tecnología industrial	62
VIII.	Colección deportiva	66
IX.	Miscelánea	67
X.	Títulos publicados en portugués	69
XI.	Libros infantiles	69

OTROS CATÁLOGOS DEL FONDO DE EDITORIAL ACRIBIA, S.A.

CIENCIA Y TÉCNICA VETERINARIA
AGRONOMÍA Y TÉCNICA AGRARIA
COLECCIÓN DE MANUALES
DE TÉCNICA AGROPECUARIA

—oOo—

CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS
NUTRICIÓN HUMANA
GASTRONOMÍA

Editorial ACRIBIA, S.A. – Royo, 21 Local – 50006 ZARAGOZA (España)

Apartado 466 – 50080 ZARAGOZA (España)

Teléfono (34) 976 23 20 89 – Fax (34) 976 21 92 12

e-mail: acribia@editorialacribia.com — www.editorialacribia.com

BIOLOGÍA E INDUSTRIA

I. CIENCIAS BIOMÉDICAS Y BIOFARMACÉUTICAS

Radiación atómica y vida

ALEXANDER, P. Del Royal Cancer Hospital, Londres.

Contenido: Reconocimientos - Lista de ilustraciones - Lista de gráficas del texto - Prólogo del Profesor Alexander Haddow, M.D., D.SC. - Prólogo a la edición española - Introducción - I. ¿Qué son las radiaciones atómicas? - II. Las respuestas de la célula - III. Trastornos de radiación - IV. Los pecados de los padres - V. La espada de dos filos. Cura y causa del cáncer - VI. Protección - VII. Recuperación y tratamiento - VIII. La intervención del químico - IX. Atinando en el «blanco» - X. Cómo actúan las radiaciones - XI. Productos químicos que producen los mismos efectos que las radiaciones atómicas - Bibliografía.

1962 12,5 × 19,5 292 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0071-8

Introducción al biodeterioro

ALLSOPP, D., SEAL, K. y GAYLARDE, CH.

Contenido: Prólogo - 1. Introducción - 2. Materiales naturales - 3. Biodeterioro de materiales procesados y refinados - 4. Edificios, estructuras, infraestructuras y transportes - 5. Investigación del biodeterioro - 6. Control del biodeterioro - Índice de organismos.

2008 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1112-7

Fundamentos de radiobiología

BACQ, Z.M. Profesor Doctor de la Universidad de Lieja.

ALEXANDER, P. Del Instituto de Investigación del Cáncer, Londres.

Contenido: Prólogo - Introducción - 1. Intervención de las radiaciones ionizantes con la materia - 2. Acciones directa e indirecta en sistemas biológicos - 3. Relaciones dosis-respuesta en sistemas químicos y biológicos - 4. La naturaleza de la lesión química inicial en radiobiología celular - 5. Radioquímica general - 6. Radioquímica en sistemas acuosos - 7. Efecto de la radiación en macromoléculas - 8. Compuestos químicos que simulan los efectos biológicos de las radiaciones ionizantes - 9. Efectos a nivel celular - 10. Mecanismos bioquímicos de los efectos celulares: Hipótesis de la liberación de enzimas - 11. El efecto del oxígeno en radiobiología - 12. Radiosensibilidad comparada de organismos vivos - 13. Bioquímica patológica de los organismos vivos irradiados - 14. Procesos de recuperación después de la irradiación - 15. Reacciones neuroendocrinas en la enfermedad de radiación. Stres y síndrome de adaptación - 16. Fisiopatología de la enfermedad de radiación en mamíferos - 17. Efectos retardados - 18. Interacción entre células y tejidos después de la irradiación - 19. Protección química contra los rayos X y gamma - 20. Tratamiento con células de médula ósea y bazo - 21. Experiencia humana - Epílogo.

1964 17 × 24 608 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0328-3

Manual de técnicas de microbiología médica

BAKER, F.J. O.B.E., F.I.M.L.S. Hospital Brompton, London.

BREACH, M.R. F.I.M.L.S. Hospital Westminster, London.

Contenido: *Sección I:* Generalidades - *Sección II:* Bacteriología médica - *Sección III:* Micología médica - *Sección IV:* Virología médica - *Sección V:* Parasitología médica - *Sección VI:* Técnicas y compuestos antimicrobianos - *Sección VII:* Pruebas serológicas - *Sección VIII:* Técnicas de laboratorio - *Apéndices:* I. Bibliografía - II. Medios de cultivo. Fórmulas y medios de cultivo - III. Preparación de colorantes y reactivos - IV. Tablas de probabilidad de McCrady - V. Medición de líquidos por goteo - VI. Unidades SI, bombonas de gases, factores de conversión y soluciones tampón.

1990 17 × 24 698 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0664-2

Listeria

Aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos

BELL, CH. Consultant Food Microbiologist UK.

KYRIAKIDES, A. Company Microbiologist, Sainsbury's Supermarkets Ltd. London.

Contenido: Consideraciones generales: Taxonomía, listeriosis y fuentes de Listeria. Brotes: causas y lecciones que deben aprenderse. Factores que afectan al crecimiento y la supervivencia de *Listeria monocytogenes*. Enfoque industrial: control de *Listeria monocytogenes*. Acción y reacción de la industria. Métodos de ensayo. El futuro. Glosario de términos. Apéndice: centros nacionales para el tipado de cultivos de *Listeria*.

2000 17 × 24 184 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0911-7

Escherichia coli

Aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos

BELL, CH. Consultant Food Microbiologist UK.

KYRIAKIDES, A. Company Microbiologist, Sainsbury's Supermarkets Ltd. London.

Contenido: Antecedentes (Taxonomía. Enfermedades y procedencias de *E. coli*). Brotes: causas y lecciones a aprender. Factores que influyen en el crecimiento y en la supervivencia de *E. coli*. Objetivo de la industria: control de *E. coli*. Acción y reacción de la industria. Métodos de examen. El futuro. Glosario de términos.

2000 17 × 24 242 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0910-0

Clostridium botulinum

Aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos

BELL, CH. Consultant Food Microbiologist UK.

KYRIAKIDES, A. Company Microbiologist Sainsbury's Supermarkets Ltd. London, UK.

Contenido: Antecedentes - Los brotes epidemiológicos: causas y lecciones a aprender - Factores que afectan al crecimiento y a la supervivencia de *Clostridium botulinum* - El enfoque de la industria: el control de *Clostridium botulinum* - Acción y reacción de la industria - Métodos de estudio - El futuro - Glosario de términos - Referencias.

2005 17 × 24 286 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1055-7

Introducción a la nutrición y el metabolismo

BENDER, D.A. Department of Biochemistry and Molecular Biology, University College, London.

Contenido: Prefacio - 1. ¿Por qué comemos? - 2. Dieta y salud: las enfermedades de la opu-

lencia - 3. Las bases químicas de la vida - 4. Compuestos biológicamente importantes: carbohidratos, lípidos, proteínas y ácidos nucleicos - 5. Enzimas y rutas metabólicas - 6. Nutrición energética - 7. Sobre peso y obesidad - 8. Desnutrición - 9. Nutrición y metabolismo de las proteínas - 10. Control hormonal del metabolismo - 11. Micronutrientes: vitaminas y minerales - 12. Errores congénitos del metabolismo - Apéndice I: Unidades de medida - Apéndice II: Aportación de nutrientes de algunos alimentos usuales - Glosario - Bibliografía.

1995 17 × 24 358 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0790-8

Biología celular

BOLSOVER, S. R. Department of Physiology University College London

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Notas para los profesores - Células y tejidos - Del agua al DNA: La química de la vida - Membranas y orgánulos - La estructura del DNA y el código genético - El DNA como medio de almacenamiento de datos - Transcripción y control de la expresión génica - El DNA recombinante y la ingeniería genética - La fabricación de proteínas - La estructura de las proteínas - El tráfico intracelular de proteínas - El funcionamiento de las proteínas - El intercambio de energía en la célula - Metabolismo - Iones y voltajes - El potencial de acción - Señalización intracelular - Comunicación intercelular - Las moléculas mecánicas - El ciclo celular y el control de la proliferación celular - Estudio de un caso: La fibrosis quística - Apéndice: Canales y transportadores - Glosario.

2008 21 × 26,5 496 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1097-7

Farmacognosia

Fitoquímica. Plantas medicinales

BRUNETON, J. Prof. del Laboratorio de Farmacología de la Facultad de Farmacia de Angers, Francia.

Contenido: Parte 1. Compuestos del metabolismo primario: Glúcidos (Introducción · osas sim-

ples · oligosacáridos · polisacáridos: de bacterias y hongos; de algas; de vegetales superiores homogéneos y heterogéneos [gomas y mucílagos]) - Lípidos (Generalidades · aceites vegetales · alcanos · poliinos) - Aminoácidos, péptidos y proteínas (Aminoácidos tóxicos · heterósidos cianógenos · glucosinolatos · betalainas · proteínas edulcorantes · lectinas · enzimas) - Parte 2. Compuestos fenólicos, sikimatos, acetatos: Generalidades - Sikimatos Generalidades · aromagénesis · fenoles, ácidos fenoles · cumarinas · lignanos, neolignanos · derivados por extensión del fenilpropano · flavonoides · antocianósidos · taninos - Poliacetatos (Quinonas · naftodiantronas · orcinoles y floroglucinoles (Cannabis) - Parte 3. Terpenos y esteroides: Introducción · monoterpénos · sesquiterpénos · aceites esenciales · oleoresinas · iridoides · piretrinas · lactonas sesquiterpénicas · diterpenos · triterpenos · saponósidos · cardiótónicos · otros triterpenos y esteroides · carotenoides - Parte 4. Alcaloides: Generalidades - Alcaloides derivados de ornitina y lisina Alcaloides tropánicos · pirrolizidínicos · quinolizidínicos · indolizidínicos · piperidínicos - Alcaloides derivados del ácido nicotínico - Alcaloides derivados de fenilalanina y tirosina fenetilaminas · isoquinoleínas simples · benciltetrahidroisoquinoleínas (morfinanos) · fenitilisoquinoleínas · alcaloides de las Amaryllidaceae · alcaloides isoquinoleinmonoterpénicos - Alcaloides derivados del triptófano Triptaminas, carbolinas · Haba del Calabar ergolínicos · alcaloides indolmonoterpénicos · (alcaloides quinoleínicos) - Alcaloides derivados del ácido antranílico, -de la histidina, -del metabolismo terpénico, -con estructuras diversas, -bases púricas - Anexo: glosario de términos botánicos - Índice de las ilustraciones.

Segunda edición

2001 17 × 24 1116 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0956-8

Fitoterapia

BRUNETON, J. Prof. del Laboratorio de Farmacología de la Facultad de Farmacia de Angers, Francia.

Contenido: Prólogo - Abreviaturas, siglas y acrónimos - Definiciones. Aspectos reglamenta-

rios - Ansiedad - Cáncer: alimentación vegetal y prevención - «Colesterol». Prevención del riesgo cardiovascular - Corazón: «palpitaciones» - Depresión - Dolores de origen artrósico. Dolor de espalda - Fatiga - Hipertrofia benigna de próstata - Infecciones urinarias. Cistitis - Insomnio: «mal de insomnio» - Insuficiencia venosa crónica - Menopausia - Migraña - Náuseas, mareos (cinetosis) - Enfriamiento «estado gripal» - Trastornos funcionales intestinales - Trastornos de la memoria en el anciano. Enfermedad de Alzheimer.

2004 17 × 24 266 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1034-2

Plantas tóxicas

Vegetales peligrosos para el hombre y los animales

BRUNETON, J. Prof. del Laboratorio de Farmacología de la Facultad de Farmacia de Angers, Francia.

Contenido: Introducción - Abreviaturas - Primera parte. Generalidades: El hombre y las plantas: incidentes y accidentes vinculados a los vegetales - Importancia cuantitativa - Circunstancias de los incidentes y accidentes - Riesgos asociados a la fitoterapia y a las medicinas tradicionales - Tratamiento de las intoxicaciones vegetales - Identificación de la planta causante - Métodos de descontaminación digestiva - Medios documentales - Intoxicaciones de animales por plantas - Segunda parte. Monografías - Pteridófitos y Gimnospermas - Pteridophyta - Gimnospermae: Cicadópsidos. Gnetópsidos. Pinópsidos. Taxopsida - Angiospermas: Aceraceae. Amaryllidaceae. Anacardiaceae. Apiaceae. Apocynaceae. Araceae. Araliaceae. Asteraceae. Berberidaceae. Boraginaceae. Brassicaceae. Buxaceae. Cactaceae. Cannabaceae. Caprifoliaceae. Celastraceae. Coriariaceae. Crassulaceae. Cucurbitaceae. Ericaceae. Euphorbiaceae. Fabales. Fagaceae. Hippocastanaceae. Juglandaceae. Lamiaceae. Lauraceae. Liliaceae. Myrtaceae. Oleaceae. Papaveraceae. Phytolaccaceae. Piperaceae. Poaceae. Polygonaceae. Primulaceae. Ranunculaceae. Rhamnaceae. Rosaceae. Rubiaceae. Rutaceae. Sapindaceae. Scrophulariaceae. Solanaceae. Sterculiaceae. Verbenaceae. Viscaceae. Zygophyllaceae - Anexos: Glosario de

términos botánicos - Elementos de fitoquímica - Tabla de ilustraciones.

2001 17 × 24 540 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0935-3

Trasplante renal

CALNE, R.Y. M.S. Profesor de cirugía del Westminster Hospital de Londres.

Contenido: Prólogo - Prefacio - Agradecimientos - *Primera parte:* Consideraciones generales sobre trasplantes de tejidos: Introducción e historia. Consideraciones técnicas. I. Etiología de la repulsa de tejidos homólogos. II. Prevención de la repulsa de tejidos homólogos - *Segunda parte:* Trasplantes renales: III. Trasplante renal experimental en receptores animales no modificados. IV. Trasplante renal en receptores humanos no modificados. V. Intentos experimentales para prevenir la repulsa del homoinjerto renal. VI. Intentos para prevenir la repulsa del homoinjerto renal en el hombre. VII. Situación actual.

1965 17 × 24 212 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0171-5

Principios de virología molecular

CANN, A. J. University of Leicester, UK

Contenido: Prefacios de la primera a la cuarta edición - 1. Introducción - 2. Partículas - 3. Genomas - 4. Replicación - 5. Expresión - 6. Infección - 7. Patogénesis - 8. Agentes subvirales: genomas sin virus, virus sin genomas - Apéndices: 1. Glosario y abreviaturas - 2. Clasificación de los agentes infecciosos subcelulares - 3. La historia de la virología.

2009 17 × 24 332 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1135-6

Introducción a la farmacocinética

CLARK, B. B.Sc., Ph.D., Head of Toxicology, Fisons plc Pharmaceutical Division.

SMITH, D.A. B.Sc., M.Sc., Ph.D. Head of Metabolism and Pharmacokinetics Unit, Department of Metabolic Studies, Fisons plc Pharmaceutical Division.

Contenido: Prólogo a la segunda edición - Prólogo a la primera edición - Lista de símbolos más comunes - Introducción a la farmacocinética - Inyección intravenosa rápida (bolus) - Aclaramiento - Extracción - Determinación del aclaramiento - Aclaramiento, flujo y extracción - Importancia del lugar de administración - Efectos de primer paso - Área bajo la curva - El concepto de compartimentos - Procesos de primer orden y de orden cero - Perfusión endovenosa - Datos parciales de perfusión - Dosis oral única - Biodisponibilidad y bioequivalencia - Otras aplicaciones - Dosis repetidas - Excreción de medicamentos en orina - Datos incompletos de excreción urinaria - Procesos de capacidad limitada - Eliminación con capacidad limitada - Unión a proteínas - Conclusión - Apéndices: Modelos fisiológicos. Ejercicios, soluciones a los ejercicios. Importancia de la toma de muestras - Bibliografía - Gráficas de papel semilogarítmico.

1989 13,5 × 21,5 116 pp. DESCATALOGADO
I.S.B.N.: 978-84-200-0647-5

Métodos microbiológicos

COLLINS, C.H. M.B.E., M.Phil., F.R.C. Path., F.I. Biol., F.I.M.L.S. Oficial Técnico Superior, Servicio de Laboratorio de Sanidad Pública de Dulwich, Londres.

LYNE, P.M. M.I. Biol., A.I.F.S.T.

Contenido: Seguridad en microbiología. Equipo de laboratorio. Esterilización, desinfección y tratamiento de los materiales infectados. Medios de cultivo. Métodos de cultivo. Métodos de tinción. Métodos de identificación. Métodos micológicos. Recuento de microorganismos. Reacciones de aglutinación. Material clínico. Técnicas de anticuerpos fluorescentes. Pruebas de sensibilidad y análisis de antibióticos. Toxiinfecciones alimentarias. Alimentos: principios generales. Carne. Pescado. Leche y productos lácteos. Alimentos diversos. Alimentos procesados térmicamente. Refrescos, zumos de frutas y bebidas alcohólicas. Control higiénico. Productos farmacéuticos y cosméticos. Subproductos animales, hierba y ensilados. Agua. *Pseudomonas*, *Acinetobacter*, *Alkaligenes*, *Achromobacter*, *Flavobacterium*, *Chromobacterium* y *Acetobacter*. *Vibrio*, *Aeromonas*, *Plesiomonas* y *Photobacterium*. *Escherichia*, *Citrobacter*, *Klebsiella*, *Enterobacter*, *Salmonella*, *Shigella* y *Proteus*. *Brucella*, *Haemophilus*, *Gardnerella*,

Moraxella, *Bordetella*, *Actinobacillus*, *Yersinia*, *Pasteurella*, *Francisella*, *Bacteroides*, *Campylobacter* y *Legionella*. *Neisseria*, *Branhamella*, *Gemella* y *Veillonella*. *Staphylococcus*, *Micrococcus*, *Peptococcus* y *Sarcina*. *Streptococcus*, *Aerococcus*, *Leuconostoc* y *Pediococcus*. *Corynebacterium*, *Microbacterium*, *Brochothrix*, *Propionibacterium*, *Brevibacterium*, *Erysipelothrix*, *Listeria*, *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*. *Bacillus*. *Clostridium*. *Mycobacterium*. *Actinomyces*, *Nocardia* y *Streptomyces*. Espiroquetas. Levaduras. Mohos. Hongos patógenos.

Segunda edición

1989 17 × 24 534 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0657-4

Principios de inmunología

CUSHING, J.E. Profesor adjunto, Departamento de Ciencias Biológicas, Universidad de California.

CAMPBELL, D.H. Catedrático de Inmunoquímica, División de Química e Ingeniería Química, Instituto de Tecnología de California.

Contenido: Prólogo - Prefacio - *Primera parte:* Introducción. 1. Revisión general de algunos principios fundamentales de Inmunología - *Segunda parte:* Inmunobiología. 2. Control genético de la estructura antigénica - 3. Genética de población de los antígenos - 4. Los antígenos y los estudios de la evolución - 5. Individualidad antigénica - 6. Sustancias que intervienen específicamente en el proceso de la fecundación - 7. Desarrollo embrionario de los antígenos y del mecanismo inmunitario - 8. La inmunología y el mecanismo de diferenciación durante el desarrollo del individuo - 9. Anticuerpos naturales y hemoaglutininas - 10. Inmunidad en ausencia de anticuerpos - 11. Variación antigénica de los microorganismos - 12. Inmunología comparada - *Tercera parte:* Anticuerpos y sus reacciones. 13. Naturaleza de los antígenos - 14. Naturaleza de los anticuerpos - 15. Manifestaciones de las reacciones antígeno-anticuerpo - 16. Mecanismo de control de la especificidad de las reacciones inmunológicas.

1960 16 × 24 382 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0169-2

Métodos de biología molecular

CHANDRA, P. Profesor Doctor del Instituto de Bioquímica Terapéutica de la Universidad de Frankfurt.

APPEL, W. Diplomado Químico Doctor del Hospital San Vincentius, Karlsruhe.

Ver Sección III, pág. 40.

Manual médico para las líneas aéreas: primeros auxilios en vuelo

CHAPMAN, P. Consultor de medicina aeronáutica y antiguo oficial médico principal de las British Caledonian Airways.

Contenido: Prefacio - Agradecimientos - Prólogo - Introducción - 1. La atmósfera - 2. Ambiente de la cabina - 3. Fisiología básica - 4. Cuidados médicos básicos en vuelo - 5. Cuidados médicos avanzados en vuelo: empleo de medicamentos - 6. Cuidados médicos avanzados en vuelo: empleo de la reanimación cardiopulmonar y los desfibriladores automáticos - 7. Avances futuros - *Apéndices:* A. Botiquín («Kit») para la medicina aeronáutica - B. «Phone patch system» - C. Temor a volar - D. Nombres internacionales de los medicamentos.

1994 11 × 17,5 202 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0756-4

Cosmética para farmacéuticos

CHARLET, E.

Contenido: Prólogo - Introducción - 1. Fundamentos legales - 2. La piel humana y su aseo - 3. Protección cosmética antisolar - 4. Cuidados del pelo - 5. Cuidados de la boca y la dentadura - Bibliografía - Abreviaturas más usuales en cosmética.

1996 17 × 24 206 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0797-7

AGOTADO

Elementos de tecnología farmacéutica

DÄRR, A. Doctor Director de Estudios Ph.D., y colaborador de la Escuela de Ingeniería Farmacéutica, Leipzig.

Contenido: Prefacio - 1. La preparación de medicamentos en el ente farmacéutico - 2. Normas de seguridad de la salud, en el trabajo y de incendio en el campo de la preparación de medicamentos - 3. Métodos de medida en la farmacia - 4. Prescripciones para la expedición de medicamentos - 5. Acondicionamiento de medicamentos - 6. Servicio, entretenimiento y cuidado de las máquinas y aparatos - 7. Formas farmacéuticas de la 2.AB-DDR - 8. Formas farmacéuticas que se preparan según las «normas sobre la realización de la esterilización» - 9. Formas farmacéuticas semisólidas - 10. Formas farmacéuticas sólidas - 11. Formas farmacéuticas gaseosas-aerosoles - Problemas prácticos para el cálculo de mezclas y de porcentajes - Bibliografía.

1982 17 × 24 122 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0500-3

Tecnología farmacéutica

DÄRR, A. Doctor Director de Estudios Ph.D., y colaborador de la Escuela de Ingeniería Farmacéutica, Leipzig.

Contenido: Introducción - Prefacio - 1. Operaciones básicas tecno-farmacéuticas - 2. Polvos (pulveres) - 3. Cápsulas (capsulae) - 4. Supositorios (suppositoria) - 5. Óvulos vaginales (globulivaginales) - 6. Soluciones (solutiones) - 7. Suspensiones - 8. Aerodispersiones - 9. Aceites medicinales - 10. Extractos de plantas - 11. Emulsiones - 12. Jabones - 13. Pomadas (ungüenta) - 14. Pomadas oftálmicas (oculenta) - 15. Pastas - 16. Esterilización - 17. Soluciones para inyección e infusión - 18. Formas farmacéuticas líquidas para uso oftalmológico - 19. Granulados como forma farmacéutica - 20. Comprimidos - 21. Grageas - 22. Formas farmacéuticas de acción retardada - 23. Acondicionamiento - 24. Incompatibilidades.

1981 17 × 24 384 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0478-5

Manual de ginecología

DODDS, G.H. M.D. (Edin.). F.R.C.S. (Eng. y Edin.), F.R.C.O.G.

Contenido: Prólogos a la cuarta y a la quinta edición - Prólogo a la primera edición - I. Anatomía del tracto genital femenino - II. Fisiología de los órganos genitales - III. Desarrollo del tracto genital - IV. Embarazo - V. Cuidados prenatales - VI. Parto y puerperio - VII. Aborto. Embarazo ectópico. Mola hidatiforme y corioepitelioma - VIII. Hemorragias prepartum - IX. Preeclampsia y eclampsia. La hipertensión como complicación del embarazo. Nefritis crónica y embarazo. Hiperémesis gravídica - X. Enfermedades de la vulva - XI. Enfermedades de la vagina - XII. Enfermedades del útero - XIII. Desviaciones del útero - XIV. Enfermedades de los ovarios - XV. Enfermedades de las trompas uterinas - XVI. Trastornos de la menstruación - XVII. Esterilidad - XVIII. Exploraciones ginecológicas - XIX. Preparación de la paciente para la operación - XX. Operaciones ginecológicas - XXI. Tratamiento postoperatorio - XXII. Complicaciones postoperatorias - XXIII. Enfermedades venéreas - Apéndice. Intersexo.

1975 13,5 × 21,5 206 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0362-7

Microbiología de los alimentos Fundamentos y fronteras

DOYLE, M. P., Beuchat, L. R. Center for Food Safety and Quality Enhancement, Department of Foods Science and Technology, University of Georgia.

MONTVILLE, T.J. Department of Food Science, Rutgers, The State University of New Jersey, New Brunswick.

Contenido: I. Factores de especial relevancia en la microbiología de los alimentos - La evolución de la microbiología de los alimentos - Principios que influyen en el crecimiento, la supervivencia y la muerte microbiana en los alimen-

tos - Las esporas y su trascendencia - Microorganismos indicadores y criterios microbiológicos - II. Alteración microbiana de los alimentos - Carne de mamíferos, aves y pescado - Leche y productos lácteos - Frutas, hortalizas y granos - III. Bacterias patógenas transmitidas por alimentos - Especies de *Salmonella* - *Campylobacter jejuni* - *Escherichia coli* O157:H7 - *Yersinia enterocolitica* - Especies de *Shigella* - Especies de *Vibrio* - Especies de *Aeromonas* y *Plesiomonas* - *Clostridium botulinum* - *Clostridium perfringens* - *Bacillus cereus* - *Listeria monocytogenes* - *Staphylococcus aureus* - Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos - IV. Mohos micotoxigénicos - Especies toxigénicas de *Aspergillus* - Especies toxigénicas de *Penicillium* - *Fusarium* y otros mohos toxigénicos distintos de *Aspergillus* y *Penicillium* - V. Virus - Virus transmitidos por alimentos - VI. Parásitos transmitidos por los alimentos y el agua - Helmintos de la carne - Helmintos transmitidos con el pescado, los mariscos y otros alimentos - Protozoos parásitos transmitidos por los alimentos y por el agua - VII. Métodos de conservación y conservantes - Métodos físicos de conservación de alimentos - Conservantes químicos y compuestos antimicrobianos naturales - Sistemas biológicos de conservación y bacterias probióticas - VIII. Fermentaciones alimentarias - Productos lácteos fermentados - Vegetales fermentados - Productos fermentados de carne, ave y pescado - Alimentos fermentados tradicionales - Cacao y café - Cerveza - Vino - IX. Técnicas avanzadas en microbiología de los alimentos - Detección de microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos y de sus toxinas. Los métodos convencionales frente a los métodos rápidos y automatizados - Técnicas genéticas e inmunológicas para detectar microorganismos patógenos y toxinas de transmisión alimentaria - Modelización predictiva - El sistema de análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos. Su utilización en el control de los peligros de origen microbiano.

2001 21 × 26,5 816 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0933-9

Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana

ELEY, A.R. Dept. of Experimental and Clinical Microbiology, Univ. of Sheffield Medical School, Sheffield, UK.

Contenido: Colaboradores - Prólogo - Agradecimientos - 1. Introducción - 2. Intoxicación alimentaria de origen bacteriano y de carácter infeccioso - 3. Intoxicación alimentaria de origen microbiano y de carácter tóxico - 4. Otras bacterias patógenas - 5. Hongos micotoxigénicos - 6. Virus y protozoos - 7. Diagnóstico laboratorial - 8. Epidemiología - 9. Control microbiológico de la producción de alimentos - 10. Seguridad alimentaria y legislación - Apéndice A: Clasificación de los alimentos en seguros y peligrosos - Apéndice B: Conceptos básicos de manipulación de alimentos y medidas preventivas - Bibliografía general.

1994 17 × 24 224 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0762-5

Introducción a la genética cuantitativa

FALCONER, D. S. Formerly with Institute of Cell, Animal and Population Biology University of Edinburgh.

MACKAY, T. F. C. Department of Genetics North Carolina State University.

Contenido: Constitución genética de una población - Cambios de la frecuencia génica - Poblaciones pequeñas: I. Cambios de la frecuencia génica en condiciones simplificadas - Poblaciones pequeñas: II. Condiciones menos simplificadas - Poblaciones pequeñas III: Genealogías y sistemas regulares de consanguinidad - La variación continua - Valores y medias - Varianza - Parecido entre parientes - Heredabilidad - Selección: I. La respuesta y su predicción - Selección: II. Resultados experimentales - Selección: III. Información de parientes - Consanguinidad y cruzamiento: I. Cambios de la media - Consanguinidad y cruzamiento: II. Cambios de la varianza - Consanguinidad y cruzamiento: III. Aplicaciones - Escala - Caracteres umbral - Ca-

racteres correlacionados - La acción de la selección natural sobre los caracteres métricos - Loci de los caracteres cuantitativos - Apéndice - Glosario de símbolos - Soluciones de los problemas - Referencias.

Reimpresión 2006

2001 17 × 24 490 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0949-0

Compendio de bacteriología general médica

FEY, J.H. Director del Instituto de Bacteriología Veterinaria de la Universidad de Berna.

Contenido: 1. Prefacio - 2. Resumen histórico de la microbiología y la inmunología - 3. Constitución estructural y funcional de las bacterias - 4. Microscopía - 5. Tinciones bacterianas - 6. Resumen de la fisiología bacteriana - 7. Crecimiento de bacterias en cultivo - 8. Aislamiento de las bacterias a partir de material contaminado - 9. Diferenciación bacteriana - 10. Nomenclatura taxonomía, clasificación - 11. Microorganismos de importancia médica - 12. Análisis bacteriológico de material patológico y no patológico - 13. Bacteriófagos - 14. Genética - 15. Relación parásito-hospedador. Mecanismos patogénicos - 16. Diagnóstico de las enfermedades infecciosas - 17. Desinfección, esterilización - 18. Quimioterapia - 19. Fundamentos de epidemiología - 20. Lucha y profilaxis epidemiológica.

1983 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0520-1

Nutrición y dietética Libro de bolsillo

FINK, E.

Contenido: Prólogo - Abreviaturas - Necesidades energéticas - Nutrientes y alcohol - Sus-

tancias no nutritivas - Sustancias minerales - Vitaminas - Compuestos vegetales secundarios - Sustancias nocivas presentes en los alimentos - Nuevos alimentos - Formas de alimentación especiales - La alimentación en casos especiales - Dietética - ¿Alimentos - Medicamentos?

2006 11,5 × 16,5 262 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1075-5

Anestesia de animales de laboratorio

Introducción práctica para investigadores y técnicos

FLECKNELL, P.A. Comparative Biology Centre The Medical School Newcastle-Upon-Tyne UK.

Contenido: Cuidados pre-operatorios. Medicación pre-anestésica. Anestesia. Manejo anestésico. Técnicas especiales. Cuidados post-operatorios. Anestesia de las especies habituales de laboratorio. Apéndices: I. Técnicas recomendadas y datos fisiológicos. II. Estimación de las cantidades requeridas de agentes anestésicos volátiles y gases anestésicos. III. Ejemplos de diluciones de mezclas anestésicas para pequeños roedores. IV. Equipo básico para anestesia de animales de laboratorio. V. Fármacos anestésicos: Nombres farmacológicos, nombres comerciales y fabricantes en el Reino Unido y EE UU. VI. Direcciones de fabricantes y distribuidores de fármacos. VII. Origen de los aparatos de anestesia y equipo relacionado.

1998 17 × 24 296 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0851-6

La biología en números

FLINDT, R.

Contenido: Introducción - Parte 1: Zoología - 1.1 Generalidades: Tamaño, peso, edad - 1.2

Movimiento, locomoción - 1.3 Alimentación, digestión - 1.4 Metabolismo - 1.5 Excreción - 1.6 Corazón y sistema circulatorio - 1.7 Sangre - 1.8 Respiración - 1.9 Reproducción: desarrollo - 1.10 Sistema nervioso - 1.11 Sentidos - Parte 2: Botánica - 2.1 Valores generales: peso, edad, etc. - 2.2 Valores celulares - 2.3 Germinación y crecimiento - 2.4 Reproducción: flores, frutos, semillas - 2.5 Composición y contenidos - 2.6 Valores fisiológicos - Parte 3: Microbiología - 3.1 Tamaño y constitución de los virus - 3.2 Dimensiones de las bacterias - 3.3 Tiempo de multiplicación de algunas bacterias - 3.4 Zonas de pH adecuadas para la multiplicación de bacterias y hongos - 3.5 Temperaturas letales para algunos microorganismos - 3.6 Temperaturas y tiempos de inactivación de algunos virus - 3.7 Tasa respiratoria de algunas bacterias y hongos - 3.8 Plazos de incubación de algunas enfermedades contagiosas importantes - Parte 4: Biología humana - 4.1 Valores generales - 4.2 Piel y formaciones cutáneas - 4.3 Corazón, sistema circulatorio, sangre - 4.4 Respiración - 4.5 Alimentación, digestión, excreción - 4.6 Encéfalo, nervios, órganos sensoriales - Parte 5: Valores comparativos - 5.1 Composición, en elementos químicos, de diversos organismos animales y vegetales - 5.2 Contenido de agua de diversos organismos - 5.3 Tamaño y peso molecular de algunas moléculas biológicas importantes - 5.4 Potencial redox de algunos compuestos orgánicos - 5.5 Tamaño de las células y orgánulos celulares - 5.6 Velocidad de desplazamiento de células y orgánulos celulares - 5.7 Duración de la división (mitosis) de diversas células - 5.8 Tamaño de los núcleos celulares - 5.9 Tamaño de las mitocondrias de diversos órganos y organismos - 5.10 Cantidad de mitocondrias existentes en algunas células - 5.11 DNA contenido en los núcleos de células diploides - 5.12 Tamaño del DNA de diversos organismos - 5.13 Proporción de las bases en el DNA de diversos organismos - 5.14 Diferencias entre el hombre y diversos organismos en el número de aminoácidos, con el ejemplo del citocromo c - Bibliografía de nombres.

2006 17 × 24 314 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1069-4

Farmacología básica

FOSTER, R.W. Departamento de Farmacología, Materia Médica y Terapéutica de la Universidad de Manchester.

Contenido: Prefacio - Introducción - Lista de abreviaturas - 1. Acción de los fármacos sobre tejidos excitables periféricos, fármacos relacionados con los neurotransmisores acetilcolina y noradrenalina - 2. Acción de fármacos sobre tejidos periféricos, fármacos no relacionados con neurotransmisores u hormonas - 3. Farmacología endocrina - 4. Acción de los fármacos sobre el sistema nervioso central - 5. Quimioterapia antiparasitaria - 6. Disposición y metabolismo de los fármacos - 7. Farmacología aplicada - 8. Farmacología general - Selección bibliográfica.

1991 17 × 24 444 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0708-3

Biodiversidad. Introducción

GASTON, K. J. Professor of Biodiversity and Conservation Department of Animal & Plant Sciences University of Sheffield y **SPICER, J. I.** Reader in Marine Biology and Physiological Ecology School of Biological Sciences University of Plymouth.

Ver Sección VI, pág. 61.

Introducción a la biofarmacia

GIBALDI, M. Profesor titular, Departamento de Farmacia. Escuela de Farmacia, Universidad del Estado de Nueva York, en Buffalo, Nueva York.

Contenido: Prólogo - Algunas consideraciones cinéticas en la administración de medicamentos - Factores biológicos en la absorción medicamentosa - Factores físico-químicos que afectan a la absorción medicamentosa - Consideraciones sobre las formas de dosificación en la absorción gastrointestinal - Distribución de los medicamentos - Papel futuro de la Biofarmacia en la inves-

tigación y desarrollo farmacéutico - Apéndice: Generalidades fármaco-cinéticas - Bibliografía.

1974 17 × 24 106 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0332-0

Introducción a la nutrición humana

GIBNEY, M. J., VORSTER, H. H., KOK, F. J.

Contenido: Introducción a la nutrición humana: una perspectiva global sobre los alimentos y la nutrición - Composición corporal - Metabolismo energético - Nutrición y metabolismo de proteínas y aminoácidos - Digestión y metabolismo de los carbohidratos - Nutrición y metabolismo de los lípidos - Estándares de referencia dietética - Vitaminas - Minerales y elementos traza - Medida de la ingesta de alimentos - Composición de los alimentos - Política alimentaria y cuestiones reglamentarias - Metodología de investigación en nutrición - Seguridad alimentaria: un problema de salud pública de importancia creciente - Alimentación y nutrición: el reto global.

2005 21 × 26,5 398 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1047-2

Nutrición y metabolismo

GIBNEY, M. J., MACDONALD, I. A. y ROCHE, H. M.

Contenido: Conceptos nutritivos fundamentales - Aspectos moleculares de la nutrición - Integración del metabolismo 1: Energía - Integración del metabolismo 2: Proteínas y aminoácidos - Integración del metabolismo 3: Macronutrientes - Gestación y lactancia - Crecimiento y envejecimiento - Nutrición y el cerebro - Los sistemas sensoriales: gusto, olfato, quimioestesis y vista - Aparato gastrointestinal - El sistema cardiovascular - El sistema esquelético - Los sistemas inmune e inflamatorio - Fitoquímicos - Control de la ingesta de alimentos - Sobrealimentación - Desnutrición - Rendimiento deportivo.

2005 21 × 26,5 464 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1063-2

Nutrición y salud pública

GIBNEY, M. J., MARGETTS, B. M., KEARNEY, J. M. y ARAB, L.

Contenido: Conceptos fundamentales de nutrición en salud pública - Epidemiología nutricional - Evaluación del estado nutricional en individuos y poblaciones - Evaluación de la actividad física - Estrategias nutritivas de salud pública para intervenir a nivel ecológico - Estrategias nutritivas en salud pública para intervenir a nivel individual - Directrices dietéticas - Elección de alimentos - Aspectos de la salud pública de la sobrealimentación - Aspectos de salud pública de la desnutrición - Deficiencia de vitamina A - El yodo y los trastornos de su deficiencia - Anemias por deficiencia de hierro - El miedo a engordar y las dietas adelgazantes de moda - Nutrición y desarrollo infantil - Alimentación infantil - Resultados adversos del embarazo: El papel del folato y vitaminas del grupo B relacionadas - Nutrición materna, programación fetal y enfermedades crónicas del adulto - Enfermedad cardiovascular - Diabetes mellitus - Dieta y cáncer - Prevención de enfermedad: osteoporosis y fractura de cadera - Apéndice.

2006 21 × 26,5 458 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1078-6

Microbiología ambiental

GRANT, W.D. B.Sc., Ph.D. Lecturer in Microbiology University of Leicester. LONG, P.E. B.Sc., Ph.D. Lecturer in Botany University of Leicester.

Ver Sección VI, pág. 61.

Inmunología

GRAY, D.F. DSc. (Qld.), D.V.Sc., M.Sc. (Melb.), Dip. Bact. (Lond.), B.V.Sc. (Syd. and Qld.), H.D.A. Escuela de Microbiología de la Universidad de Melbourne.

Contenido: Prólogo - *Parte I:* Inmunidad - 1. El hospedador, el parásito y el ambiente - 2. Mecanismo de acción de los microorganismos patógenos - 3. La respuesta del organismo animal a los antígenos - 4. Inmunidad adquirida - 5. Anticuerpos - 6. Teorías sobre la síntesis de

anticuerpos y la inmunidad celular - 7. Teoría instructiva-genética de la inmunidad - 8. Reacciones alérgicas (hipersensibilidad) - 9. Reacciones alérgicas (continuación) - 10. Aplicaciones profilácticas y terapéuticas de la inmunología - *Parte II:* Serología - 11. Reacciones antígeno-anticuerpo - 12. Reacciones antígeno-anticuerpo (continuación) - 13. Reacciones antígeno-anticuerpo (continuación).

1969 13,5 × 21,5 204 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0198-2

Fisiología clínica básica

GREEN, J.H. M.A., M.B., B.Chir., Ph.D. Professor of Physiology, University of London at the Middlesex Hospital Medical School.

Contenido: Prólogo - Preámbulo - Tabla de conversión al S.I. - 1. Introducción - Sistema cardiovascular: 2. El corazón - 3. Músculo cardíaco y la electrocardiografía - 4. Presión sanguínea - 5. Gasto cardíaco - 6. Sangre - 7. Líquido tisular y linfa - Sistema respiratorio: 8. Respiración - 9. Transporte de oxígeno y de dióxido de carbono - 10. Trastornos de la función respiratoria - Sistema digestivo, metabolismo y sistema urinario: 11. Aparato digestivo y trastornos de la función digestiva - 12. Metabolismo - 13. Requerimientos nutritivos - 14. Riñón y balance hídrico y electrolítico - 15. Regulación de la temperatura - 16. Hígado - Sistema de control (1)-Hormonas: 17. Hormonas - Sistema reproductivo: 18. Reproducción - Sistema de control (2)-Nervios: 19. Nervios autónomos - 20. Nervios motores y sensitivos - 21. Ojo - 22. Oído - 23. Gusto y olfato.

1986 19 × 24,5 210 pp. **Segunda edición**
I.S.B.N.: 978-84-200-0576-8*

Cuidados intensivos de corazón y pulmón

HARRIS, E.A. y otros. Médico, Departamento de Fisiología Clínica; Hospital Green Lane, Auckland, New Zealand, y un grupo de destacados científicos ingleses.

Contenido: Prefacio - Prólogo - Introducción - 1. Anatomía y fisiología: Electrolitos y equili-

brio ácido-básico. Metabolismo. El sistema nervioso autónomo. El corazón y la circulación. Respiración. Los riñones - 2. Drogas utilizadas en cuidados intensivos: Diuréticos. Drogas que actúan sobre el sistema cardiovascular. Infección y antibióticos. Drogas que actúan sobre el sistema nervioso. Corticoesteroides - 3. Aspectos clínicos de los cuidados intensivos. Arritmias cardíacas. Cuidados intensivos cardíacos. Enfermedad cardíaca isquémica. Cuidados intensivos respiratorios. Cuidados de lactantes y niños pequeños - Apéndice I: El carrito de urgencias - Apéndice II: Drogas utilizadas con frecuencia.

1975 13,5 × 21,5 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0377-1

Elementos de microbiología general (Introducción a la biología de los microorganismos)

HAWKER, L.E. D.Sc., Ph.D. Profesor de Micología.
LINTON, A.H. M.Sc., Ph.D. Profesor de Bacteriología Veterinaria.
FOLKES, B.F. B.Sc., Ph.D. Profesor de Botánica.
CARLILE, M.J. M.A., Ph.D. Profesor de Botánica, todos ellos de la Universidad de Bristol.

Contenido: Prefacio de los autores - Tipos de microorganismos: Sus características especiales y lugares de vida - *Sección I:* Morfología y ciclos biológicos de los microorganismos: 1. Bacterias - 2. Hongos - 3. Los protozoos, y mohos mucosos - 4. Las algas - 5. Los virus - *Sección II:* Fisiología y metabolismo de los microorganismos: 6. Química de los microorganismos - 7. Metabolismo - 8. Nutrición - 9. Crecimiento - 10. Cambios de fase, diferenciación y reproducción - 11. Supervivencia, letargo, senectud y muerte - *Sección III:* Ecología de los microorganismos: 12. Microbiología del suelo - 13. Microbiología del aire y del agua - 14. Los microorganismos y plantas - 15. Los microorganismos y los animales - 16. Microbiología de los alimentos y de otros productos comerciales - 17. Fermentaciones industriales - *Apéndice:* Algunas técnicas utilizadas en el estudio de los microorganismos.

1964 17 × 24 498 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0061-9

Toxicología moderna

HODGSON, E. Dep. of Environmental and Biochemical Toxicology. North Carolina State University.

Contenido: Prefacio - Colaboradores - I. Introducción - 1. Introducción a la toxicología - 2. Introducción a los métodos bioquímicos y moleculares en toxicología - 3. Principios de análisis de las sustancias tóxicas y aseguramiento de la calidad - II. Clases de tóxicos - 4. Agentes tóxicos en el aire, el agua, el suelo y los lugares domésticos y de trabajo - 5. Clases de agentes tóxicos: utilización de las clases - III. Procesado de los agentes tóxicos in vivo - 6. Absorción y distribución de los agentes tóxicos - 7. Metabolismo de las sustancias tóxicas - 8. Metabolitos reactivos - 9. Influencias químicas y fisiológicas sobre el metabolismo de los xenobióticos - 10. Eliminación de los agentes tóxicos - IV. Acción tóxica - 11. Toxicidad aguda - 12. Carcinogénesis química - 13. Teratogénesis - 14. Hepatotoxicidad - 15. Nefrototoxicidad - 16. Toxicología del sistema nervioso - 17. Sistema endocrino - 18. Toxicidad respiratoria - 19. Inmunotoxicidad - 20. Sistema reproductivo - 21. Pruebas de toxicidad - 22. Toxicología forense y clínica - 23. Prevención de la toxicidad - 24. Valoración del riesgo para la salud humana - 25. Métodos analíticos en toxicología - 26. Toxicología ambiental básica.

17 × 24 570 pp. aprox
I.S.B.N.: 978-84-200-

Principios de medicina y cuidados médicos

HOUSTON, J.C. M.D., F.R.C.P., Médico y Decano de las Escuelas Médica y Dental, Guy's Hospital, Londres.
STOCKDALE, M.G. S.R.N., S.C.M., R.S.C.M., Diplomada Enfermera-Tutor del Guy's Hospital, Londres.

Contenido: Índice de materias - Prólogo a la colección inglesa - Prólogo a la primera edición - I. Sistema cardiovascular - II. Alteraciones de la sangre y del sistema linfático - III. El aparato respiratorio - IV. El aparato digestivo - V. El aparato urinario - VI. Vitaminas - VII. Sistema endocrino - VIII. Enfermedades reumáticas crónicas y enfermedades del colágeno - IX. El sis-

tema nervioso - X. Enfermedades de la piel - XI. Enfermedades infecciosas - XII. Cuidado de los enfermos mentales - XIII. Enfermedades producidas por vermes - XIV. Enfermedades venéreas - Terminología - Dietas.

1975 13,5 × 21,5 248 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0357-3

Microorganismos de los alimentos 1

Su significado y métodos de enumeración

ICMSF

Contenido: *Parte I. Significado de los microorganismos y de sus toxinas en los alimentos: Microorganismos indicadores* - Bacterias productoras de enfermedades transmitidas por los alimentos - Parásitos y virus transmitidos por los alimentos - Toxinas microbianas transmitidas por los alimentos - Consideraciones de importancia para el analista de alimentos - *Parte II. Métodos recomendados para el análisis microbiológico de los alimentos:* Introducción - Preparación y dilución de los homogeneizados de alimentos - Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos: Métodos de recuento en placa - Bacterias coliformes - *Enterobacteriaceae* - Enterococos - Estreptococos hemolíticos - Recuentos de mohos y levaduras - *Salmonelas* - *Sigheas* - *Escherichia coli* enteropatógeno (ECE) - *Vibrio parahaemolyticus* - *Vibrio cholerae* - *Staphylococcus aureus* - Enterotoxinas estafilocócicas - *Clostridium botulinum* - *Clostridium perfringens* - *Bacillus cereus* - *Parte III. Condiciones que deben reunir los ingredientes, los medios de cultivo y los reactivos* - Apéndices - Bibliografía.

2000 17 × 24 464 pp.

Segunda edición

I.S.B.N.: 978-84-200-0908-7

Microorganismos de los alimentos 2

Métodos de muestreo para análisis microbiológicos: Principios y aplicaciones específicas

ICMSF

Contenido: *Parte I. Principios* - 1. Criterios microbiológicos significativos para los alimentos - 2.

Conceptos de probabilidad y muestreo - 3. Principios para la obtención de muestras - 4. Programas de muestreo apropiados - 5. Elección del programa de muestreo según el objetivo - 6. Programas de muestreo para situaciones con riesgo directo de presencia de patógenos - 7. Control en el punto de origen - aproximación al análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos - 8. Aplicaciones de programas variables - 9. Recogida y manipulación de muestras y unidades analíticas - *Parte II. Propuestas específicas para el muestreo y programas de muestreo* - 10. Introducción: Aplicación y utilización de criterios - 11. Programas de muestreo para carnes crudas - 12. Programas de muestreo para carnes procesadas - 13. Programas de muestreo para carnes de aves y productos derivados - 14. Programas de muestreo para piensos de origen animal y alimentos para animales de compañía - 15. Programas de muestreo para leche y productos lácteos - 16. Programas de muestreo para huevos y ovoproductos - 17. Programas de muestreo para pescados y mariscos - 18. Programas de muestreo para hortalizas, frutas y frutos secos - 19. Programas de muestreo para bebidas refrescantes, zumos, concentrados y conservas de frutas - 20. Programas de muestreo para cereales y sus productos - 21. Programas de muestreo para especias, condimentos y gomas - 22. Programas de muestreo para grasas y aceites - 23. Programas de muestreo para azúcar, cacao, chocolate y productos de pastelería - 24. Programas de muestreo para alimentos formulados - 25. Programa de muestreo para aguas minerales naturales, otras aguas embotelladas, agua procesada y hielo - 26. Alimentos enlatados estables - Apéndices - Glosario.

1999 17 × 24 282 pp.

Segunda edición

I.S.B.N.: 978-84-200-0890-5

Microorganismos de los alimentos 5

Características de los patógenos microbianos

ICMSF

Contenido: 1. *Aeromonas* - 2. *Bacillus cereus* - 3. *Brucella* - 4. *Campylobacter* - 5. *Clostridium botulinum* - 6. *Clostridium perfringens* - 7. *Escherichia coli* patógeno intestinal - 8. *Listeria monocytogenes*

- 9. Parásitos: Anisakidae - 10. Parásitos: *Taenia* spp. (*T. saginata* y *T. solium*) - 11. Parásitos: *Trichinella spiralis* - 12. *Plesiomonas* - 13. *Pseudomonas cocovenenans* - 14. Salmonelas - 15. Toxinas de origen microbiano de los alimentos marinos - 16. *Shigella* - 17. *Staphylococcus aureus* - 18. *Streptococcus* - 19. Hongos toxigénicos: *Aspergillus* - 20. Hongos toxigénicos: *Fusarium* - 21. Hongos toxigénicos: *Penicillium* - 22. *Vibrio cholerae* - 23. *Vibrio parahaemolyticus* - 24. *Vibrio vulnificus* - 25. Virus - 26. *Yersinia enterocolitica* - Lecturas complementarias - Modelación de las respuestas microbianas en los alimentos - Apéndice I: Objetivos y logros de la ICMSF - Apéndice II: Componentes de la ICMSF - Apéndice III: Contribuyentes al fondo de mantenimiento de la ICMSF - Apéndice IV: Publicaciones de la ICMSF.

1998 19 × 25 612 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0854-7

Microorganismos de los alimentos 6

Ecología microbiana de los productos alimentarios

ICMSF

Contenido: Carne y productos cárnicos - Carne de aves y productos derivados - Pescados y productos derivados - Piensos y alimentos para animales de compañía - Hortalizas y productos de hortalizas - Frutas y productos de fruta - Especies, sopas deshidratadas y condimentos orientales - Cereales y derivados - Frutos en nuez, semillas oleaginosas y legumbres secas - Cacao, chocolate y confituras - Alimentos a base de aceites y grasas - Azúcar, jarabes y miel - Bebidas no alcohólicas, zumos de frutas, concentrados y mermeladas - Agua - Huevos y ovoproductos - Leche y productos lácteos - Prevención del uso incorrecto de los alimentos después de la elaboración - Apéndice I. Objetivos y logros de la ICMSF - Apéndice II. Participes de la ICMSF - Apéndice III. Contribuyentes al fondo de mantenimiento de la ICMSF - Apéndice IV. Publicaciones de la ICMSF.

2001 21 × 26,5 608 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0934-6

Microorganismos de los alimentos 7

Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria

ICMSF

Contenido: Introducción - Comité Editorial - Miembros del ICMSF durante la preparación del Libro 7 - Asesores - Colaboradores - Peligros microbiológicos y su control - Evaluación de riesgos y establecimiento de objetivos de seguridad alimentaria - Consecución del objetivo de seguridad alimentaria con medidas de control - Selección y uso de criterios de aceptación - Establecimiento de criterios microbiológicos para la aceptación de un lote - Conceptos de probabilidad y principios del muestreo - Planes de muestreo - Selección de casos y planes de atributos - Muestreos investigativo, intensivo y reducido - Experiencias en la utilización de planes de atributos de dos clases para la aceptación de lotes - Muestreos para evaluar el control del entorno - Muestreo, manipulación y análisis de la muestra - Control del proceso - Aflatoxinas en cacahuets - Salmone-lla en leche en polvo - *Listeria monocytogenes* en salchichas cocidas (frankfurters) - *Escherichia coli* O157:H7 en hamburguesas congeladas de carne de vacuno picada - Apéndices: A. Glosario - B. Objetivos y logros de la comisión internacional de especificaciones microbiológicas de los alimentos - C. Participantes en la ICMSF - D. Publicaciones de la ICMSF - E. Lista de las fuentes.

2004 21 × 26,5 382 pp. Reimp. 2013
I.S.B.N.: 978-84-200-1037-3

Microorganismos de los alimentos 8

Uso de datos para evaluar el control del proceso y la aceptación del producto

ICMSF

Contenido: Tabla de términos inglés/español de España/español de Latinoamérica - Prefacio - Colaboradores y revisores - Abreviaturas - Parte 1. Fundamentos del manejo de datos en el control microbiológico - Utilidad de las pruebas microbianas para la seguridad y calidad - Valida-

ción de las medidas de control - Verificación del control del procesado - Verificación del control del entorno - Acciones correctoras para restablecer el control - Pruebas microbiológicas en las relaciones entre proveedor y cliente - Parte II. Aplicaciones de los principios a las categorías de productos - Aplicaciones y utilización de criterios y otras pruebas - Carne y productos cárnicos - Carne de aves y productos derivados - Pescado y productos pesqueros - Piensos y alimentos para animales de compañía - Hortalizas y derivados - Frutas y derivados - Especies, sopas deshidratadas y condimentos asiáticos - Cereales y derivados - Frutos en nuez, semillas oleaginosas, legumbres secas y café - Cacao, chocolate y confituras - Alimentos a base de aceites y grasas - Azúcar, jarabes y miel - Bebidas no alcohólicas - Agua - Huevos y ovoproductos - Leche y productos lácteos - Alimentos estabilizados mediante tratamiento térmico - Alimentos deshidratados para bebés y niños - Alimentos combinados - Apéndice: Consideraciones del muestreo y aspectos estadísticos de los planes de muestreo - Cálculos para el Capítulo 2 - Métodos ISO citados en las Tablas - Objetivos y logros de la ICMSF - Participantes de la ICMSF - Publicaciones de la ICMSF - Patrocinadores de las actividades de la ICMSF - Índice alfabético.

2016 17 × 24 500 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1170-7

El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos

Su aplicación a las industrias de alimentos

ICMSF

Contenido: Lista de tablas - Lista de figuras - Prefacio - Prólogo a la edición en castellano - *Primera parte:* Principios - 1. Control microbiológico de los alimentos, situaciones para aplicar el sistema A.R.I.C.P.C. - 2. Enfoque del análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos para controlar la inocuidad y calidad de los alimentos - 3. Aplicación del sistema A.R.I.C.P.C. - 4. Diseño higiénico de las áreas donde se preparan alimentos - 5. Consideraciones higiénicas para el diseño y empleo del equipo - 6. Limpieza y desinfección - 7. Salud e

higiene del personal - 8. Conocimientos que precisa el personal y el público - *Segunda parte:* Aplicaciones - 9. Producción y recolección de alimentos vegetales - 10. Producción, productos animales - 11. Tratamiento de los alimentos - 12. Comercialización y venta al detall - 13. Servicio de comidas - 14. Hogares - Apéndices: I. Aspectos estadísticos de la comprobación o monitorización - II. Objetivos y actividades de la ICMSF - III. Miembros de la ICMSF y de sus subcomisiones, consultores - IV. Contribuyentes a los fondos de mantenimiento de la ICMSF o al programa de comprobación de métodos para 1982-1987 - V. Publicaciones de la ICMSF - VI. Laboratorios que colaboran en los ensayos o comprobaciones de técnicas de análisis microbiológicos de la ICMSF.

1991 17 × 24 351 pp. AGOTADO
I.S.B.N.: 978-84-200-0716-8

Higiene de los alimentos

Directrices para profesionales

de hostelería, restauración y catering

JOHNS, N. BSc, PhD, Cert. Ed., Dip. FE.

Contenido: 1. Higiene general y de los alimentos - 2. Enfermedades producidas por los alimentos, microorganismos y parásitos - 3. Productos alimenticios, procesado y cocinado - 4. Higiene de los alimentos y legislación - 5. Higiene de los alimentos y manejo de instalaciones y edificios - 6. Higiene de los alimentos y manejo de la planta y el equipo - 7. Higiene de los alimentos y manejo del personal - 8. Higiene de los alimentos y manejo del procesado - 9. Estrategia y política de la higiene de los alimentos - Apéndices: Respuestas a los ejemplos - Glosario.

2000 17 × 24 396 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0894-3

Virus de transmisión alimentaria

Avances y retos

KOOPMANS, M., BOSCH, A. y CLIVER, D. O.

Contenido: Autores - Prólogo del Editor de la serie - Prólogo - 1. Revisión histórica de la virología de los alimentos - 2. Virus de transmisión alimentaria: situación actual - 3. Hepatitis de transmisión intestinal - 4. El desafío de estimar la magnitud de una enfermedad infradeclarada - 5.

Enfermedades víricas alimentarias emergentes - 6. La evolución vírica y su importancia en la epidemiología de los virus de transmisión alimentaria - 7. Replanteamiento de la detección de virus en los alimentos - 8. Fijación e inactivación de los virus sobre y dentro de los alimentos, con atención en la función de su matriz - 9. Utilización del Codex de análisis de riesgos para reducir los riesgos asociados con los virus en los alimentos - 10. Evaluación del riesgo de los virus presentes en los alimentos: Oportunidades y desafíos - Índice alfabético.

2010 17 × 24 266 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1154-7

Fundamentos de fisiología

LAMB, J.F. M.B., Ph.D., F.R.C.P.(E); INGRAM, C.G. M.B., Ch.B.; JOHNSTON, I.A. B.Sc., Ph.D.; PITMAN, R.M. B.Sc., Ph.D. Departamento de Fisiología y Farmacología de la Universidad de St. Andrews.

Contenido: Prefacio - Prólogo a la segunda edición - *Parte I:* Propiedades básicas. - 1. Introducción y células - 2. Nervio y sinapsis - 3. Músculo - *Parte II:* Sistemas de mantenimiento: 4. Sangre y líquidos corporales - 5. El sistema cardiovascular - 6. Sistema gastrointestinal y nutrición - 7. Sistema respiratorio - 8. Riñón y micción - *Parte III:* Comunicación y control central: 9. Sistema nervioso - 10. Sentidos especiales - 11. Endocrinología y metabolismo - *Parte IV:* Reproducción: 12. Fisiología de la reproducción - *Parte V:* Integración - 13. Regulación de la concentración de hidrogeniones - 14. Regulación de los líquidos corporales y de los electrólitos - 15. Regulación de la temperatura - 16. Ejercicio - 17. Ritmos circadianos - Apéndice, datos útiles - Material bibliográfico - Procedencia de las figuras.

1987 17 × 24 502 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0613-0

Cirugía fisiológica animal

LANG, C.M. Dept. of Comp. Medic., The Milton S. Hershey Medic. Center of The Pennsylvania State Univ., Hershey, PA.

Contenido: Prólogo - *I:* Introducción a la cirugía. 1. Técnicas generales de quirófano - 2. Instrumental quirúrgico y material para suturas - 3. Cicatrización de las heridas - 4. Anestesia - 5. Metabolismo del agua y de los electrólitos - *II:* Operaciones quirúrgicas. 6. Laparatomía - 7. Esplenectomía - 8. Lobectomía - 9. Ligadura de una arteria coronaria - 10. Nefrectomía -

11. Adrenalectomía - 12. Paratiroidectomía y tiroidectomía - 13. Laminectomía - 14. Extirpación de la corteza motora - *III:* Técnicas de laboratorio. 15. Métodos de análisis clínicos aplicados a la cirugía fisiológica - 16. Electrocardiografía básica - 17. Uso del esfigmomanómetro para determinar la presión arterial en el perro - 18. Necropsia del perro - Bibliografía.

1979 17 × 24 182 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0428-0

Elementos de fisiología

LANGLEY, L.L. Ph.D. Profesor de Fisiología, Universidad de Alabama.

Contenido: Prefacio - 1. Principios básicos - 2. Fisiología del nervio - 3. Fisiología del músculo - 4. Sensaciones somáticas y viscerales - 5. Percepción: vista - 6. Percepción: oído, gusto y olfato - 7. Movimiento - 8. El sistema nervioso autónomo - 9. Coordinación - 10. Sueros, ritmos circadianos y funciones intelectuales - 11. Sangre - 12. Dinámica cardíaca - 13. Electrocardiografía - 14. Circulación arterial y venosa - 15. Capilares y sistemas linfático - 16. Circulación a través de regiones especiales - 17. Mecánica respiratoria - 18. Difusión y transporte de los gases respiratorios - 19. Regulación de la respiración - 20. Consecuencias fisiológicas de los viajes espaciales y submarinos - 21. Digestión - 22. Metabolismo - 23. Nutrición - 24. Función renal - 25. Balance de agua y equilibrio ácido-básico - 26. La glándula tiroidea - 27. Glándulas paratiroides - 28. Páncreas - 29. Las glándulas adrenales - 30. Gonadas y reproducción - 31. Hipófisis y glándula pineal.

Segunda edición

1987 17 × 24 682 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0317-7

Automedicación

Directrices para un asesoramiento farmacéutico

LENNECKE, K., HAGEL, K. y PRZONDZIO, K.

Contenido: 1. La nutrición en el mundo moderno - 2. Intolerancia a los alimentos y actitud frente a los mismos - 3. Alimentos y medicina alternativa - 4. Fisiología de la digestión - 5. Mecanismos

de la intolerancia de los alimentos - 6. Manifestaciones clínicas - 7. Aditivos alimentarios - 8. Leche de vaca y algunas alternativas - 9. Sensibilidad al gluten y enfermedad celiaca - 10. El dilema de los pacientes. Glosario. Bibliografía.

17 × 24 236 pp. aprox.

I.S.B.N.: 978-84-200-

Alergia e intolerancia a los alimentos

LESSOF, M. H. Emeritus Professor of Medicine. United Medical and Dental Schools Guy's and Thoma's Hospitals.

Contenido: La nutrición en el mundo moderno. Intolerancia a los alimentos y actitud frente a ellos. Los alimentos y la medicina alternativa. Fisiología de la digestión. Mecanismos de intolerancia de los alimentos. Manifestaciones clínicas. Aditivos alimentarios. La leche de vaca y algunas alternativas. Sensibilidad al gluten y enfermedad celiaca. El dilema del paciente. Glosario.

1996 17 × 24 230 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0807-3

Fundamentos de toxicología

LOOMIS, T.A. Ph.D. M.D. Profesor de Farmacología y Toxicología. Escuela de Medicina de la Universidad de Washington. Scattle, Washington (EE.UU.).

Contenido: Prólogo - Prólogo a la edición española - Introducción del traductor - 1. Introducción y objeto - 2. Aspectos cuantitativos de la toxicología - 3. Factores biológicos que influyen sobre la toxicidad - 4. Factores químicos que influyen sobre la toxicidad - 5. Influencia de la vía de administración sobre la toxicidad - 6. Factores genéticos que influyen sobre la toxicidad - 7. Clasificación de los efectos nocivos de las sustancias químicas - 8. Efectos tóxicos normales de las sustancias químicas - 9. Respuestas anormales a las sustancias químicas - 10. Los fundamentos de la toxicidad selectiva - 11. Los fundamentos de la terapéutica antidótica - 12. Principios de los ensayos biológicos de toxicidad - 13. Métodos de ensayo toxicológicos - Referencias generales.

1982 17 × 24 274 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0503-4

Inmunología.

Manual de técnicas de investigación en el laboratorio

LUTTMANN, W., BRATKE, K., KÜPPER, M. y MYRTEK, D.

Contenido: *Prólogo - Digresiones - Abreviaturas* - 1. Anticuerpos - 2. La separación de células - 3. La citometría de flujo - 4. Los inmunoensayos cuantitativos - 5. La transferencia Western - 6. Inmunolocalización *in situ* - 7. La inmunoprecipitación - 8. La célula: Vivir, comer, morir - 9. Inmunoensayos especiales - 10. Una pequeña excursión al despreciado mundo de la estadística - Apéndice: Antígenos CD - Glosario.

2009 17 × 24 316 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1108-0

Introducción a la dermofarmacia y a la cosmetología

MARTINI, M.CI. Professeur de dermopharmacie et cosmétologie Institut des sciences pharmaceutiques et biologiques Université Claude-Bernard Lyon 1.

Contenido: Prefacio - Prólogo - Siglas y abreviaturas - Legislación - Anatomía y fisiología de la piel - Penetración cutánea - Hidratación cutánea y productos hidratantes - Acné, seborrea y productos terapéuticos - Envejecimiento cutáneo - Tipologías cutáneas - Higiene del lactante - Imperfecciones cutáneas y dermatosis banales - Pigmentación y productos solares - Afecciones solares - Intolerancia a los cosméticos - Champús y jabones líquidos - Alopecia, productos anticaída y depilatorios - Láseres - Dentífricos - Desodorantes y antitranspirantes - Productos para las uñas - Cicatrización y cicatrizantes - Celulitis y productos adelgazantes - Fitocosmética - Materias primas utilizadas en la formulación cosmética de productos tópicos cutáneos - Formas galénicas - Formulación de una preparación magistral en dermatología - Sistemas vehiculares - Cosmetología «oral» - Bibliografía.

2005 17 × 24 414 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1053-3

Reimp. 2018

Asesoramiento nutricional y dietético en la Oficina de Farmacia

MASON, P. B.Sc, MSc., PhD. Farmacéutica colegiada, Máster en Ciencias y Doctora en Nutrición por el King's College de Londres.

Contenido: Prefacio - *Sección 1:* Comunicación de los consejos nutricionales. 1. El papel del farmacéutico - *Sección 2:* La dieta en la salud. 2. Patrones dietéticos - 3. Alimentación sana - 4. Seguridad de los alimentos - *Sección 3:* La dieta en la enfermedad. 5. Trastornos del sistema cardiovascular - 6. Diabetes mellitus - 7. Cáncer - 8. Enfermedad gastrointestinal - 9. Intolerancia a los alimentos - 10. Anemias - 11. Enfermedad renal - 12. Enfermedad hepática - 13. Trastornos músculo-esqueléticos - 14. Piel - *Sección 4:* La dieta a lo largo del ciclo vital. 15. Embarazo y lactancia - 16. Bebés - 17. Niños y adolescentes - 18. Las personas mayores - *Sección 5:* La dieta en determinadas situaciones. 19. Control de peso - 20. Deporte y atletismo - 21. Vegetarianismo - 22. De viaje por el extranjero - 23. Diversidad cultural - 24. Bajos ingresos - *Sección 6:* Fármacos y nutrición. 25. Suplementos dietéticos - 26. Interacciones fármaco-nutriente - *Sección 7:* Soporte nutricional. 27. La necesidad de un soporte nutricional - 28. Nutrición enteral - 29. Nutrición parenteral - *Apéndices:* 1. Valores Dietéticos de Referencia - 2. Funciones, fuentes alimentarias y síntomas de deficiencia de vitaminas, minerales y elementos traza - 3. Fuentes dietéticas de hierro - 4. Fuentes dietéticas de calcio - 5. Fuentes dietéticas de vitamina D - 6. Suplementos polivitamínicos-minerales - 7. Fabricantes de productos dietéticos y de alimentación.

1995 17 × 24 366 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0781-6

Fisiología de los vertebrados

McCAULEY, W.J. Profesor de Biología de la Universidad de Arizona (U.S.A.).

Contenido: Prólogo - 1. Introducción - 2. Células - 3. Respiración - 4. Circulación: Fundamentos - 5. Circulación: Sistemas cardiovasculares en los

vertebrados: El sistema cardiovascular en mamíferos. Sistemas cardiovasculares de los vertebrados no mamíferos - 6. Respiración y circulación: Adaptaciones especiales - 7. Sangre: Funciones de transportes. Otras funciones de la sangre - 8. Función renal: Balance hídrico y salino: El riñón de los mamíferos. Evolución de la nefrona - 9. Nutrición y digestión. Nutrición. Alimentación y digestión - 10. Metabolismo. Metabolismo energético. Metabolismo de lípidos. Metabolismo de aminoácidos - 11. El sistema nervioso: Principios de integración - 12. El sistema nervioso: Anatomía funcional - 13. Receptores generales. Quimiorrecepción. Mecanorrecepción - 14. Receptores del oído interno. Aparato vestibular. Aparato auditivo - 15. Fotorrecepción. Principios ópticos - El ojo como cámara fotográfica - La retina - Adaptaciones de los vertebrados - 16. Músculos y locomoción. Músculo esquelético. Músculo cardíaco y liso. Locomoción en los vertebrados - 17. Endocrinología. Endocrinología del sistema reproductor - 18. Termorregulación. Aves y mamíferos - Bibliografía.

1976 17 × 24 466 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0382-5

El futuro del hombre

MEDAWAR, P.B. F.R.S. Premio Nobel de Medicina, 1960. Profesor de Zoología de la Universidad de Londres.

Contenido: Introducción - I. La fiabilidad de la predicción - II. El significado de aptitud - III. Los límites del progreso evolutivo - IV. El sistema genético del hombre - V. Inteligencia y fertilidad - VI. El futuro del hombre - Notas a todas las conferencias.

1961 12 × 17 176 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0055-8

La singularidad del individuo

MEDAWAR, P.B. F.R.S. Premio Nobel de Medicina, 1960. Profesor de Zoología de la Universidad de Londres.

Contenido: Agradecimientos - Introducción - I. La vejez y la muerte natural - II. Un problema

biológico sin resolver - III. Una nota sobre el «Método científico» - IV. Un comentario sobre el lamarckismo - V. La estructura del crecimiento y de la transformación orgánicas - VI. Las imperfecciones del hombre - VII. La tradición: La aportación de la Biología - VIII. La singularidad del individuo.

1960 11,5 × 20 212 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0056-5

Compendio de riesgos alimentarios

MOLL, M. Docteur de l'université Henri Poincaré-Nancy I, Consultant international y **MOLL, N.** Docteur ès sciences physiques. Expert chimiste.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Lista abreviaturas - Índice de figuras - Índice de tablas - Parte I. Presentación de los peligros potenciales en la alimentación del hombre - Sección 1. Contaminantes microbiológicos y parasitarios - Capítulo 1. Contaminantes microbiológicos y parasitarios - Sección 2. Contaminantes químicos y su prevención - Capítulo 1. Riesgos ligados a la agricultura - Capítulo 2. Riesgos ligados al medio ambiente - Capítulo 3. Riesgos ligados a los hábitos alimentarios - Capítulo 4. Riesgos ligados a los tratamientos de conservación - Capítulo 5. Alergias e intolerancias alimentarias - Bibliografía - Parte II. Glosario.

2006 17 × 24 400 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1068-7

Nutrición y salud pública

MÜLLER, M. J. es profesor de nutrición humana y medicina interna (especialidad: gastroenterología) en el Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde de la Universidad Christian-Albrecht de Kiel.

Contenido: Autores - Introducción - Salud pública y nutrición en salud pública - Fundamentos de la epidemiología nutricional - Prevención y fomento de salud - La paradoja de la prevención - Influencia de factores de tipo social en la salud, el estilo de vida y la nutrición - Prevención de las enfermedades asociadas a la nutrición - Actividad física y salud - Estrategias

de la promoción de la salud y la prevención - Prevención y promoción de la salud en la escuela: «escuela saludable» - Prevención y promoción de la salud en la ciudad: «ciudad saludable» - Prevención y promoción de la salud en la comunidad: estrategias de difusión comunitaria - Medidas de prevención con el ejemplo del tabaquismo - Posibilidades y limitaciones de la prevención clínica - Prevención de riesgos en la protección de la salud del consumidor - Aspectos económicos de la prevención y de la promoción de la salud - Metas y política de la salud: ¿en el buen camino hacia una sociedad saludable?

2008 17 × 24 304 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1095-3

La ingeniería genética y sus aplicaciones

PELLÓN, J.R. M.Sc., Ph.D., M.B.A. Subdirector General de INVESGEN. Coordinador de la obra.

Ver Sección III, pág. 44.

Nutrición pediátrica práctica

POSKITT, E.M.E. MA, MB., BChir, FRCP, Profesor de Salud Infantil, Universidad de Liverpool, Consultor Pediátrico Honorario, Real Hospital Infantil de Liverpool.

Contenido: Prefacio - Prólogo a la edición española - 1. Valoración clínica nutricional - 2. Nutrición durante el embarazo y sus efectos sobre el feto - 3. Lactancia materna - 4. Alimentación con leches de fórmula - 5. Niños de bajo peso de nacimiento - 6. Destete - 7. Fallo de medro - 8. Malnutrición proteico-energética - 9. Deficiencias minerales - 10. Deficiencias de vitaminas - 11. Problemas de las dietas vegetarianas y de otras poco frecuentes - 12. Nutrición y dentición - 13. Errores innatos del metabolismo - 14. Reacciones por la intolerancia a los alimentos - 15. Enfermedades gastrointestinales - 16. Nutrición parenteral-alimentación intravenosa (AIV) - 17. Problemas renales - 18. Diabetes - 19. Obesidad y anorexia nerviosa - 20. Adolescencia - 21. Nutrición del niño y salud en edades posteriores de la vida - Apéndice.

1992 17 × 24 352 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0722-9

Microbiología de las aguas

RHEINHEIMER, G. Profesor Dr.rer., nat. Instituto de Oceanografía de la Universidad de Kiel.

Contenido: Prólogos - 1. Introducción - 2. Biotopos de los microorganismos de las aguas - 3. Bacterias - 4. Cianofíceas - 5. Hongos - 6. Virus - 7. Distribución de los microorganismos y de su biomasa - 8. Influencia de los factores físicos y químicos sobre los microorganismos de las aguas - 9. Influencia de los factores biológicos sobre los microorganismos de las aguas - 10. Los microorganismos como colonizadores de plantas y animales - 11. Participación de las bacterias y los hongos en el ciclo material de las aguas - 12. Las bacterias y los hongos en los ecosistemas de las aguas - 13. Microorganismos y sedimentación - 14. Contribución de los microorganismos de las aguas a la formación de las riquezas del subsuelo - 15. Microorganismos e impurificación de las aguas - 16. Importancia económica de los microorganismos de las aguas - 17. Epílogo - 18. Bibliografía - 19. Índice alfabético de los nombres de géneros.

AGOTADO

1987 17 × 24 308 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0614-7

Introducción a la historia de la medicina

RHODES, P. MA, MB, Bchir (Cantab), FRCS, FRCOG, FRACMA. Professor of Postgraduate Medical Education, University of Southampton, and Dean of Graduate Medicine, Wessex Region of the National Health Service.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Introducción - 1. Los comienzos - 2. La tradición Griega - 3. Roma - 4. La contribución árabe - 5. La Edad Media - 6. El Renacimiento - 7. El siglo de Newton (XVII) - 8. El siglo de Ilustración (XVIII) - 9. El siglo de Darwin (XIX) - 10. Especialización (XX). Disciplinas clínicas - 11. Medicina y sociedad - 12. Filosofía de la medicina - Selección bibliográfica - Cronología - Índice de nombres.

1987 17 × 24 262 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0618-5

Genética fundamental

RINGO, J. University of Maine.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Formas de vida y sus orígenes - Ácidos nucleicos - Proteínas - Cromosomas sencillos - Cromosomas de eucariotas - Contenido del genoma - Síntesis de RNA I: transcripción - Síntesis de RNA 2: procesamiento - Abundancia de los RNAs en bacterias - Abundancia de los RNAs en eucariotas - Síntesis de proteínas - Replicación del DNA - Replicación del cromosoma - Eventos moleculares de recombinación - Micromutaciones - Reparación de las alteraciones en el DNA - Reproducción de bacterias - Transferencia génica horizontal en bacterias - Ciclos celulares de eucariotas - Meiosis - Anomalías cromosómicas - Ciclos de vida de eucariotas - Reproducción de los virus - Procesos genéticos en el desarrollo - Determinación sexual y compensación de dosis - Cáncer - Digestión, separación y copiado del DNA - Análisis del DNA: genotipado - Organismos modificados genéticamente - Genómica - Comportamientos de genes y alelos - Probabilidad y estadística - Genes, ambiente e interacciones - Localización de genes - Búsqueda y detección de mutaciones - Herencia citoplasmática - Variación genética en las poblaciones - Mutación, migración y deriva genética - Selección natural - Genética cuantitativa - Especiación - Evolución molecular y filogenia - Glosario.

2007 21 × 26,5 398 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1085-4

Las hierbas medicinales de Tyler

Uso terapéutico de las fitomedicinas

ROBBERS, J.E. PhD
TYLER, V.E. PhD, ScD

Contenido: Contenido: Principios básicos - El dilema de la reglamentación de las hierbas - Contenidos y usos de los capítulos siguientes - Problemas del aparato digestivo - Problemas renales, urinarios y de la próstata - Problemas del tracto respiratorio - Problemas del sistema cardiovascular - Alteraciones del

sistema nervioso - Problemas endocrinos y metabólicos - Procesos artríticos y músculo-esqueléticos - Problemas de la piel, de las membranas mucosas y de las encías - Resistencia e inmunodeficiencias.

2003 17 × 24 256 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1015-1

Introducción a la toxicología de los alimentos

SHIBAMOTO, T. Departamento de Toxicología Ambiental. Universidad de California, Davis. Davis. California.

BJELDANES, L.F. Departamento de Ciencias de la Nutrición. Universidad de California, Berkeley

Contenido: 1. Fundamentos de toxicología - 2. Determinación de los tóxicos de los alimentos - 3. Biotransformación - 4. Toxinas naturales de los alimentos de origen animal - 5. Toxinas naturales de los alimentos vegetales - 6. Toxinas fúngicas de los alimentos - 7. Contaminantes tóxicos de los alimentos procedentes de desechos industriales - 8. Residuos de plaguicidas de los alimentos - 9. Aditivos alimentarios - 10. Tóxicos formados durante el procesado de los alimentos.

1996 17 × 24 216 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0822-6

Psicofarmacología clínica

SHEPHERD, M. M.A., D.M., M.R.C.P., D.P.M. Professor of Epidemiological Psychiatry. Institute of Psychiatry, University of London.

LADER, M. B.Sc., Ph.D., M.D., D.P.M. Medical Research Council, Department of Pharmacology, University College London and Institute of Psychiatry.

RODNIGHT, R. B.Sc., Ph.D., Reader in Biochemistry, Department of Biochemistry, Institute of Psychiatry.

Contenido: Prólogo - Prólogo de los autores - Lista de figuras - I: Antecedentes e introducción - II: Métodos para el estudio de las drogas psicotrópicas. 1. Técnicas animales - III: Métodos para el estudio de las drogas psicotrópicas. 2. Técnicas humanas IV: Algunos sedantes, hipnóticos y estimulantes clásicos. 1. Sedantes e hipnóticos - 2. Estimulantes - 3. Litio - V: «Tranquilizantes»: Fenotiacinas, derivados de Rauwolfia, Butirofenonas y otros - VI: Drogas antidepresivas: 1. Inhibidores de la monoaminoxidasa - 2. Antidepresivos tricíclicos - 3.

Comparación de las terapéuticas antidepresivas - VII: Algunos fármacos psicotrópicos nuevos. 1. Sedantes e hipnóticos - 2. Estimulantes diversos - 3. Derivados del difenil metano - 4. Fármacos utilizados para el tratamiento de los efectos extrapiramidales de origen medicamentoso - VIII: Drogas psicotromiméticas - IX: Efectos bioquímicos de las drogas psicotrópicas: 1. Metabolismo energético - 2. Aspectos generales del funcionamiento de la membrana - 3. Aminas biógenas - X: Problemas inherentes a la investigación psicofarmacológica - Bibliografía.

1972 13,5 × 21,5 374 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0014-5

Botulismo

El microorganismo, sus toxinas, la enfermedad

SMITH, L.Ds. Ph.D.

Contenido: Presentación - Prólogo - 1. Introducción histórica - 2. El microorganismo - 3. Las esporas - 4. Bacteriófagos, Bacteriocinas, Bacteriolisinas - 5. Detección y aislamiento - 6. Presencia de *Clostridium botulinum* - 7. Las toxinas de *Clostridium botulinum* - 8. Acción de las toxinas - 9. Toxoides botulínicos - 10. Botulismo humano: Presentación - 11. Botulismo en el hombre: La enfermedad - 12. Botulismo en los mamíferos - 13. Botulismo en las aves.

1980 17 × 24 230 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0451-8

Introducción a la fisiología animal

SVENDSEN, P.

Contenido: 1. Homeostasis y sistemas de control - 2. Sistema nervioso - 3. Sistema muscular - 4. Órganos sensoriales - 5. Sistema endocrino - 6. Alimentación de los animales domésticos - 7. Digestión en los animales monogástricos - 8. Digestión en los rumiantes - 9. Absorción y metabolismo - 10. Sangre - 11. Sistema cardiovascular - 12. Sistema respiratorio - 13. Sistema urinario - 14. Reproducción. Ovogénesis - 15. Lactación - 16. Producción de calor y termorregulación - Bibliografía recomendada.

1976 13,5 × 21,5 216 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0002-2

Principios de cirugía y cuidados quirúrgicos

TAYLOR, S. D.M., M.Ch., F.R.C.S. Decano de la Real Escuela de Medicina para Postgraduados, Cirujano, Hospital Hammersmith.

Contenido: Prólogo - 1. Inflamación, ulceración y gangrena - 2. Infección, antibióticos e infección cruzada - 3. Choque y hemorragia - 4. Balance líquido y electrolítico - 5. Quemaduras y escaldaduras. La mano - 6. Tumores y neoplasias - 7. Cuidadores pre- y post-operatorios - 8. El quirófano - 9. Cabeza y cuello - 10. Garganta, nariz y oído - 11. El tórax - 12. La mama - 13. Las hernias - 14. Estómago, duodeno e intestino delgado - 15. Apéndice e intestino grueso - 16. Hígado vesícula biliar, páncreas y bazo - 17. Aparato genitourinario - 18. Sistema nervioso simpático y enfermedades vasculares periféricas - 19. Sistema endocrino - 20. El cráneo, el cerebro, la columna vertebral y médula - 21. y 22. Ortopedia - 23. Fracturas - 24. Amputaciones - 25. Piel - 26. Ojos - 27. Cirugía en Pediatría.

1974 13,5 × 21,5 332 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0342-9.

Vitaminas y minerales en la salud y la nutrición

TOLONEN, M. Profesor en la Universidad de Helsinki. Consultor para la OMS en Ginebra y Copenhague. Miembro de los comités científicos del Journal of Nutritional Medicine y del International Clinical Nutrition Review (Australia).

Contenido: Prólogo a la edición española - Introducción - 1. Reexaminemos nuestra vida - 2. Oligoterapia - 3. Dieta - 4. Vitaminas - 5. Minerales y oligoelementos - 6. Ácidos grasos esenciales - Glosario - Apéndice: Vitaminas y minerales de diversos alimentos y aporte diario recomendado.

1995 17 × 24 288 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0780-9

Introducción a la microbiología

TORTORA, G.J. Profesor de Biología, Microbiología y Anatomía y Fisiología humana en el Bergen Community College de Paramus, New Jersey (USA).

FUNKE, B.R. Licenciado, Máster y Doctor en Microbiología en la Universidad del Estado de Kansas.

Profesor de Microbiología en la Universidad de Dakota del Norte.

CASE, C.L. Profesora de Microbiología en el Skyline College de San Bruno, California. Doctorada en Educación en la Universidad de Nova y Máster en Microbiología en la Universidad del Estado de San Francisco.

Contenido: *Parte I:* Fundamentos de microbiología: 1. El mundo microbio y el hombre - 2. Principios químicos - 3. Observando los microorganismos a través del microscopio - 4. Anatomía funcional de las células procarióticas y eucarióticas - 5. Metabolismo microbio - 6. Crecimiento microbio - 7. Control del crecimiento microbio - 8. Genética microbio - *Parte II:* Visión del mundo microbio: 9. Clasificación de los microorganismos - 10. Bacterias - 11. Hongos, algas, protozoos y parásitos pluricelulares - 12. Virus - *Parte III:* Interacción entre los microorganismos y el huésped - 13. Principios sobre enfermedades y epidemiología - 14. Mecanismos de patogenicidad - 15. Defensas inespecíficas del huésped - 16. Defensas específicas del huésped: la respuesta inmunitaria - 17. Aplicaciones de la inmunología - 18. Alteraciones asociadas al sistema inmunitario - 19. Agentes antimicrobianos - *Parte IV:* Microorganismos y enfermedades humanas: 20. Enfermedades infecciosas de la piel y de los ojos - 21. Enfermedades microbianas del sistema nervioso - 22. Enfermedades microbianas del sistema cardiovascular - 23. Enfermedades microbianas del sistema respiratorio - 24. Enfermedades microbianas del aparato digestivo - 25. Enfermedades microbianas de los aparatos urinario y genital - *Parte V:* Microbiología, medio ambiente y actividades humanas: 26. Microbiología del agua y del suelo - 27. Microbiología aplicada y biotecnología - Apéndice A. Clasificación de las bacterias según el Bergey's Manual of Systematic Bacteriology - Apéndice B. Raíces de términos utilizados en microbiología - Apéndice C. Tabla de números más probables (NMP) - Apéndice D. Métodos para tomar muestras clínicas - Apéndice E. Rutas bioquímicas - Apéndice F. Exponentes, notación exponencial y logaritmos - Glosario - Origen de las fotografías.

1993 21 × 26,5 832 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0735-9

Patología renal

ULDALL, R. Doctor M.D.M.R.C.P. - Profesor de Nefrología de la Universidad de Newcastle upon Tyne (Inglaterra).

Contenido: Introducción - 1. Consideraciones fisiológicas - 2. Pruebas y exámenes - 3. Enfermedades renales más importantes - 4. Insuficiencia renal - 5. Diálisis peritoneal - 6. Hemodiálisis - 7. Trasplante renal - Apéndice I. Informaciones dietéticas - Apéndice II. Técnica para la preparación de solución para la diálisis peritoneal conteniendo cloruro potásico y heparina.

1975 13,5 × 21,5 220 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0366-5

Introducción a la virología animal

WATERSON, A.P. M.D., M.R.C.P. Catedrático de Patología en la Universidad de Cambridge. Miembro del Emmanuel College.

Contenido: Agradecimientos - Introducción - 1. Estudio de los virus - 2. Examen de las partículas víricas - 3. Métodos cuantitativos - 4. Hemoaglutinación - 5 y 6. Ciclo de crecimiento: I y II - 7. Genética de los virus animales - 8. Virus tumorales animales - 9. Virus y enfermedad - Obras para ampliación de estudio - Bibliografía - Láminas.

1962 13,5 × 21,5 132 pp. AGOTADO
I.S.B.N.: 978-84-200-0142-5

Fisiología de los insectos

WIGGLESWORTH, V.B. Prof. Emérito de Biología. Universidad de Cambridge. Ex-Director de la Unidad de Fisiología de los Insectos del Consejo de Investigación Agrícola.

Contenido: Introducción - 1. Tegumento - 2. Respiración - 3. Sistema circulatorio y tejidos adyacentes - 4. Digestión - 5. Excreción - 6. Nutrición y metabolismo - 7. Crecimiento - 8. Reproducción - 9. Músculos y movimiento - 10. Sistema nervioso. Órganos sensoriales y comportamiento - 11. Sistema endocrino.

1978 13,5 × 21,5 156 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0303-0

Índice glucémico

Clasificación fisiológica de los hidratos de carbono de la dieta

WOLEVER, T. M. S. Department of Nutritional Sciences, University of Toronto, Ontario, Canada.

Contenido: Prefacio - 1. Introducción histórica - 2. Determinación del IG de los alimentos. Consideraciones metodológicas - 3. La respuesta de insulina a los alimentos con hidratos de carbono: evaluación crítica del índice insulínico - 4. Mecanismos por los cuales los hidratos de carbono diferentes dan lugar a diferentes respuestas glucémicas - 5. Índice glucémico: su aplicación a mezclas de comidas - 6. Medición del IG de la dieta - 7. Índice glucémico y salud - 8. Índice glucémico y enfermedad - 9. Índice glucémico vs. carga glucémica - Bibliografía.

2008 17 × 24 298 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1104-2

Nutrición y deporte

WOOTTON, S. Profesor de Nutrición Humana. Universidad de Southampton.

Contenido: Prólogo - Prólogo a la edición española - Prefacio - 1. Nutrición: conceptos básicos - 2. De alimento a energía - 3. De energía a trabajo muscular - 4. Nutrición y entrenamiento - 5. El atleta y los líquidos - 6. Nutrición y competición - 7. Perder y ganar peso - 8. Vitaminas y minerales - 9. Píldoras, polvos y pociones - 10. Consejos nutricionales para grupos específicos de atletas - 11. De la teoría a la práctica, incluye una sección de preguntas y respuestas - Lista de libros recomendados - Bibliografía sobre nutrición y deporte - Apéndice I: Cuestionario para autoevaluación de los conocimientos nutricionales - Apéndice II: Toma de postura del American College of Sports Medicine - Apéndice III: Ingestiones de nutrientes recomendadas - Glosario.

1990 17 × 24 250 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0676-5

Guía de las familias de plantas con flor

ZOMLEFER, W.B. The University of North Carolina Press, Chapel Hill & London.

Contenido: Prefacio - Agradecimientos - *Introducción:* Alternativas de clasificación - Elección de las familias y lista de familias - Estudio de las familias - Diagnóstico de la familia - Caracterización de la familia - Géneros/especies - Distribución - Géneros más importantes - Representación en EE UU y Canadá - Plantas y productos de interés económico - Comentario - Bibliografía - Tablas - Ilustraciones y Muestras Vegetales - *Dicotiledóneas y monocotiledóneas:* *Un ejemplo de parafilia* - *Observación, disección y dibujo de plantas con flor* - Examen de campo y de laboratorio - Aspectos importantes de la ilustración botánica - *Familias de plantas:* Illiciaceae - Magnoliaceae - Annonaceae - Aristolochiaceae - Lauraceae - Piperaceae - Menispermaceae - Ranunculaceae - Papaveraceae - Nymphaeaceae - Caryophyllaceae - Portulacaceae - Cactaceae - Phytolaccaceae - Nyctaginaceae - Chenopodiaceae - Amaranthaceae - Theaceae - Aquifoliaceae - Sarraceniacae - Clusiaceae o Guttiferae - Ericaceae - Sapotaceae - Myrsinaceae - Polygonaceae - Celastraceae - Malvaceae - Sterculiaceae - Tiliaceae - Ulmaceae - Urticaceae - Rhamnaceae - Euphorbiaceae - Cistaceae - Violaceae - Salicaceae - Passifloraceae - Turneraceae - Cucurbitaceae - Begoniaceae -

Brassicaceae o Cruciferae - Viscaceae - Zygophyllaceae - Rhizophoraceae - Oxalidaceae - Geraniaceae - Malpighiaceae - Polygalaceae - Rutaceae - Meliaceae - Anacardiaceae - Sapindaceae - Fabaceae o Leguminosae - Platanaceae - Hamamelidaceae - Juglandaceae - Myricaceae - Betulaceae - Fagaceae - Rosaceae - Hydrangeaceae - Vitaceae - Cornaceae - Apiaceae o Umbelliferae - Caprifoliaceae - Asteraceae o Compositae - Campanulaceae - Solanaceae - Convolvulaceae - Boraginaceae - Polemoniaceae - Lythraceae - Melastomataceae - Combretaceae - Onagraceae - Myrtaceae - Loganiaceae - Rubiaceae - Apocynaceae - Gentianaceae - Oleaceae - Bignoniaceae - Scrophulariaceae - Plantaginaceae - Lentibulariaceae - Acanthaceae - Verbenaceae - Lamiaceae o Labiatae - Liliaceae - Iridaceae - Asparagaceae - Agavaceae - Amaryllidaceae - Smilacaceae - Dioscoreaceae - Orchidaceae - Alismataceae - Hydrocharitaceae - Araceae - Lemnaceae - Arecaceae o Palmaceae - Bromeliaceae - Pontederiaceae - Haemodoraceae - Typhaceae - Zingiberaceae - Costaceae - Cannaceae - Marantaceae - Xyridaceae - Commelinaceae - Eriocaulaceae - Juncaceae - Cyperaceae - Poaceae o Gramineae - Glosario Apéndice A: Familias contenidas en este libro según el sistema de clasificación de Cronquist - Apéndice B: Cuadro resumen de familias.

2004 21 × 26,5 456 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1036-6

II. CIENCIAS QUÍMICAS Y BIOQUÍMICAS

a) Química

Problemas de química inorgánica

AYLETT, B.J. M.A., Ph.D. Profesor de Química, Westfield College, Universidad de Londres.

SMITH, B.C. M.A., Ph.D. Profesor de Química, Birkbeck College, Universidad de Londres.

Contenido: Palabras previas del Editor - Prólogo - Tabla periódica - Referencias generales - Constantes físicas - I. Hidrógeno, halógenos y gases nobles - II. Metales alcalinos y alcalinotérreos - III. Grupo 3 - IV. Grupo 4 - V. Grupo 5 - VI. Grupo 6 - VII. Metales de transición: Parte general - VIII. Grupos de los metales de transición - IX. Lantánidos y actínidos - X. Tipos de estructuras - Respuestas - Logaritmos - Masas atómicas.

1968 15,5 × 21,5 164 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0179-1

Introducción a la química-física moderna

BLOCK, H. Profesor de Química Inorgánica, Física e Industrial de la Universidad de Liverpool.

HOLLIDAY, A.K. Profesor de Química Inorgánica de la Universidad de Liverpool.

Contenido: 1. Matemáticas, leyes y unidades en química física - 2. La naturaleza del átomo - 3. El electrón - 4. Valencia y estabilidad de los compuestos - 5. Una introducción a la energética - 6. El equilibrio químico - 7. Cinética química - 8. El estado gaseoso - 9. El estado líquido - 10. Electroquímica I: El comportamiento de los iones en solución - 11. Electroquímica II: Electrólisis, pilas electroquímicas, ácidos y bases - 12. El estado sólido - 13. Coloides y superficies.

1977 13,5 × 21,5 370 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0293-4

La química del color

CHRISTIE, R.M. Heriot-Watt University, Scottish Borders Campus, Galashiels, UK.

Contenido: Abreviaturas - El color: una breve revisión histórica - El origen físico y químico del color - Los tintes y pigmentos azoicos - Los tintes y pigmentos carbonílicos - Las ftalocianinas - Diversas familias químicas de tintes y pigmentos orgánicos - Los tintes textiles (exceptuando los tintes reactivos) - Los tintes reactivos para las fibras textiles - Los pigmentos - Los tintes y pigmentos funcionales o de «alta tecnología» - El color y el medio ambiente - Bibliografía.

2003 17 × 24 224 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1009-0

La química verde

COLONNA, P. Doctor en Ciencias, es director de investigación en el Instituto Nacional de Investigación Agronómica, donde dirige el departamento de «Procesos y productos de la agricultura».

Ver Sección VI, pág. 60.

Manual de química y bioquímica de los alimentos

COULTATE, T.P. South Bank Univ., London, UK.

Contenido: Introducción - Azúcares - Polisacáridos - Lípidos - Proteínas - Pigmentos - Flavores - Vitaminas - Conservantes - Sustancias nocivas o indeseables - Minerales - Agua -

Apéndice I. Necesidades nutritivas y fuentes dietéticas - Apéndice II. Textos generales.

Tercera edición

Reimp. 2016

(Primera edición publicada con el título de Alimentos. Química de sus componentes)

2007 17 × 24 458 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1089-2

Tecnología farmacéutica

DÁRR, A. Doctor Director de Estudios Ph.D., y colaborador de la Escuela de Ingeniería Farmacéutica, Leipzig.

Ver Sección I, pág. 6.

Elementos de tecnología farmacéutica

DÁRR, A. Doctor Director de Estudios Ph.D., y colaborador de la Escuela de Ingeniería Farmacéutica, Leipzig.

Ver Sección I, pág. 6.

Métodos de análisis químico agrícola. Manual práctico

FAITHFULL, N. T. Institute of Rural Studies University of Wales Aberystwyth UK.

Contenido: Prefacio - Sobre el autor - Limitación de responsabilidad - Agradecimientos - Abreviaturas y siglas - La planificación de los experimentos - La preparación de las muestras - La medida de pesos y volúmenes - Los procedimientos de la digestión ácida, la calcinación y la extracción - El análisis de los suelos y de los compostes - El análisis de los fertilizantes - El análisis de los piensos y las materias vegetales - El análisis de los ensilados - La espectroscopía infrarroja cercana - Los métodos en la nutrición equina - Los métodos para los agricultores y los cultivadores biológicos - La garantía y el control de la calidad - Referencias -

Apéndices: Suministradores de equipos de segunda mano - Tabla de los índices de los suelos - La tasa de aplicación de cal en los terrenos cultivables - La tasa de aplicación de cal en las praderas - El nitrato y el nitrito en los extractos de los suelos, las plantas y los fertilizantes - El fosfato en los extractos de los suelos, las plantas y los fertilizantes - Los métodos analíticos utilizados por el ADAS para el análisis de los abonos orgánicos - La seguridad en el laboratorio - Las fuentes de datos sobre la composición química de las plantas, los piensos, la sangre, la orina y los suelos - Pesos atómicos, unidades y tablas de conversión - Índice comercial.

2005 17 × 24 318 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1044-1

La reacción de Maillard

FAYLE, S. E. Crop and Food Research, Christchurch, New Zealand y **GERRARD, J.A.** University of Canterbury, Christchurch, New Zealand.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Abreviaturas - ¿Qué es la reacción de Maillard? - Consecuencias de la reacción de Maillard en los alimentos - Extracción de los productos de la reacción de Maillard de los alimentos - Cromatografía de gases - Cromatografía líquida - Espectrometría de masas - Electroforesis - Electroforesis capilar - Nuevas tecnologías, nuevos enfoques.

2005 17 × 24 160 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1045-8

Deseo y amor ¿sólo química?

FROBÓSE, G. y R.

Contenido: Prólogo de los autores - Una catarata secreta de emociones - Nuestra doble vestimenta nerviosa - Señales del amor - Encadenados a una doble hélice - Las hormonas: El correo ordinario en la transmisión de información - Estrógenos y testosterona, los motores de nuestro mundo emocional - La oxitocina, el

aperitivo de las hormonas - La dopamina, el arma secreta con doble filo de Casanova - La serotonina, el mensajero de la felicidad en el torrente sanguíneo - La feniletilamina, una sustancia que nos pones exultantes - La química de la anticoncepción - La menopausia: Cuando el suministro de hormonas se atasca - Opiáceos endógenos. La química de la euforia - Química para la vista: El lápiz de labios a lo largo del tiempo - El aroma secreto de la seducción - Feromonas: Las «palabras» en el diálogo de las fragancias - Pequeño compendio de los afrodisíacos - Viagra y Cía. ¿Qué aportan los nuevos estimulantes? - Regreso del aeropuerto - Bibliografía.

2009 17 × 24 192 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1122-6

La química orgánica a través de ejercicios y problemas

GEISSMAN, T.A. Profesor Doctor de la Universidad de California, Los Angeles.

Contenido: Prefacio - Introducción - 1. Determinación de la constitución de un compuesto orgánico - 2. Enlace y modelos de moléculas orgánicas - 3. Estereoquímica - 4. Métodos de síntesis - I. Formación del enlace carbono-carbono por reacciones de tipo aldólico - 5. Métodos de síntesis - II. La utilización de los reactivos de Grignard y otros compuestos organometálicos en la formación del enlace carbono-carbono - 6. Métodos de síntesis - III. Formación del enlace carbono-carbono por C-Alquilación y C-Acilación de carbaniones - 7. La síntesis de Wittig en la formación del enlace carbono-carbono - 8. Reacciones de desplazamiento nucleofílico en síntesis - 10. Reacciones de oxidación - 11. Proyecto de síntesis de un compuesto orgánico - 12. Problemas con interpretación de datos experimentales - 13. Problemas especiales de síntesis y análisis estructural - Soluciones.

1975 17 × 24 254 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0375-7

Cálculos de química-física

HAWES, B.W.V. B.Sc., Ph.D., F.R.I.C. Kaduna Polytechnic, Nigeria.

DAVIES, N.H. B.Sc., Ph.D., F.R.I.C. Llandaff College of Technology Cardiff.

Contenido: Prólogo - Prólogos a la segunda y tercera edición - Agradecimientos - Introducción: Unidades SI - I. Física atómica y química nuclear - II. Gases - III. Sólidos - IV. Líquidos y soluciones - V. Cambios de estado - VI. La regla de las fases - VII. Química de las superficies - VIII. Termodinámica - IX. Electroquímica - X. Cinética química y fotoquímica - XI. Estructura molecular - XII. Ejercicios de recapitulación - Soluciones - Logaritmos - Antilogaritmos - Constantes físicas y sus logaritmos - Tabla internacional de pesos atómicos (Escala 12c).

1974 13,5 × 21,5 248 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0189-0

Energía, caos y cambio químico

JOHNSTONE, A.H. y **WEBB, G.** De la Univ. de Glasgow.

Contenido: Prefacio - Introducción para los profesores - Introducción para los estudiantes - ¿Por qué se estudia Termodinámica? - Acordando los términos - Calculando lo imposible - La dirección del cambio químico - El cambio y su dirección - La materia del entorno - ¿Entalpía, entropía o ambas? - Ensamblando piezas - Energía libre y equilibrio - La posición del equilibrio - La velocidad de obtención del equilibrio - Cómo trabaja la termodinámica en el laboratorio - La termodinámica y las cosas cotidianas - Datos termodinámicos - Respuesta a los problemas de las secciones de consolidación.

1979 13,5 × 21,5 128 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0432-7

Prácticas de radioquímica

LADD, M.F.C. M.Sc., F.R.I.C. Profesor de Cristalografía. Colegio Battersea de Tecnología Avanzada.

LEE, W.H. B.Sc. Ph.D., F.R.I.C. Profesor de Química Física. Colegio Battersea de Tecnología Avanzada.

Contenido: Prefacio - Definiciones - Principales símbolos y abreviaturas - 1. Introducción - 2. Medida de radiación ionizante - 3. Métodos experimentales y tratamiento de datos - 4. Experiencias (se citan 20 distintas) - Apéndices: 1. Equipo simplificado - 2. Mantenimiento y control del equipo electrónico usado en la medida de radiactividad - 3. Aspectos sanitarios de la radiación - 4. Detalles de fuente - 5. Características de tubos - Bibliografía.

1969 13,5 × 21,5 164 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0177-7

Problemas elementales de química-física

MANDLEBERG, J.H. M.A., F.R.I.C., F.C.S.

Contenido: Prefacio a la segunda edición - Del prefacio a la primera edición - I. Plan general de la obra - II. Gases - III. Liquefacción de gases - IV. Eudiometría - V. Líquidos - VI. Soluciones - VII. Ley de distribución o reparto - VIII. Presión osmótica - IX. Presión de vapor de las disoluciones - X. Ascenso del punto de ebullición y descenso del punto de congelación - XI. Acción de masas - XII. Velocidad y orden de las reacciones - XIII. Termoquímica - XIV. Electrólisis y electrolitos - Apéndices: Algunos métodos matemáticos - Soluciones a los ejercicios de la Sección C - Índice de materias.

1961 13,5 × 21,5 366 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0185-2

Análisis volumétrico elemental

MacDONALD, A.M.G. Ph. D., A.R.I.C. Departamento de Química de la Universidad de Birmingham.

Contenido: Prólogo - I. Introducción - II. Aparatos - III. Titraciones ácido-base - IV. Métodos argentométricos - V. Valoraciones redox - VI. Valoraciones complexométricas - Bibliografía - Índice de materias - Tabla de pesos atómicos.

1961 13,5 × 21,5 160 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0187-6

El análisis químico en el laboratorio. Guía básica

MUELLER-HARVEY, I. y BAKER, R. M. The University of Reading, Reading, UK.

Contenido: Prólogo - Prefacio - Agradecimientos - Preparándose para obtener resultados analíticos útiles - El plan de muestreo, la toma y la preparación de las muestras - La planificación del trabajo en el laboratorio - Los pesos y las medidas - La digestión y la extracción - Las determinaciones - Bibliografía - Apéndice: Datos de seguridad para los reactivos.

2005 17 × 24 126 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1048-9

Reimp. 2013

Fundamentos de estequiometría

MÜLLER, O. Químico Diplomado, Bitterfeld.

Contenido: Prólogos a la primera, segunda y tercera edición - Introducción - 1. Las teorías y leyes de la materia - 2. Las disoluciones - 3. La teoría de los gases - 4. Sistemas de dos componentes - 5. Equilibrios químicos - 6. Electroquímica - 7. Fotoquímica - 8. Cinética química - 9. Termodinámica - 10. Termoquímica - Apéndice - Soluciones de los problemas - Tablas - Bibliografía - Índice de las tablas - Índice de materias y de autores.

1965 17 × 24 352 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0174-6

Cuestiones y problemas en química orgánica

ONGLEY, P.A. B.A., M.Sc., Ph.D., F.R.I.C. Profesor de Química Orgánica, Colegio de Tecnología Superior, Birmingham.

Contenido: Prefacio - I. Determinación de fórmulas; problemas sobre volúmenes de gases - II. Alcanos, alquenos y alquinos - III. Compuestos halogenados - IV. Alcoholes y éteres - V. Aminas - VI. Aldehídos y cetonas - VII. Ácidos y sus derivados - VIII. Estereoquímica - IX. Azúcares - X. Revisión alifática - XI. Hidrocarburos aromáticos

cos, bencil y benzalderivados - XII. Compuestos halogenados aromáticos - XIII. Compuestos nitrogenados aromáticos - XIV. Ácidos sulfónicos y fenoles - XV. Aldehídos, cetonas, ácidos aromáticos y sus derivados - XVI. Revisión aromática.

1967 14 × 21,5 164 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0183-8

Problemas de química general

PIERCE, C. University of California, Riverside.
SMITH, R.N. Pamona College.

Contenido: Prólogo - 1. El modo de estudiar la resolución de problemas - 2. Exponentes, logaritmos y la regla de cálculo - 3. Uso de dimensiones - 4. Las unidades de las medidas científicas - 5. La exactitud de las medidas - 6. Densidad y peso específico - 7. Fórmulas y nomenclatura - 8. Tamaños y formas de las moléculas - 9. Estequiometría I. Cálculos basados en las fórmulas - 10. Gases - 11. Estequiometría II. Cálculos basados en las ecuaciones químicas - 12. Estequiometría III. Cálculos basados en las concentraciones de las disoluciones - 13. Equilibrio químico en los gases - 14. Oxidación-reducción. I. Ecuaciones - 15. Oxidación-reducción. II. Electroquímica - 16. Estequiometría - IV. Peso equivalente y normalidad - 17. Propiedades coligativas de las disoluciones - 18. Concentración en iones hidrógeno y pH - 19. Equilibrio ácido-base en disolución - 20. Productos de solubilidad y precipitación - 21. Iones complejos - 22. Termoquímica - 23. Química nuclear - 24. Reacciones: Predicción y síntesis - Respuestas a los problemas de los grupos A.

Segunda edición

1967 15,5 × 21 336 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0182-1

Química orgánica técnica

RIECHE, A. Director del Instituto de Química Orgánica. Miembro de la Academia Alemana de Ciencias de Berlín y del Instituto de Química Técnica de la Universidad Friedrich-Schiller, Jena.

Contenido: Prólogo a la primera, segunda y tercera edición - Introducción - A. Química del carbón y de los petróleos. Obtención de sus principales productos. Obtención de los interproductos. 1. Tecnología del carbón - 2. Gas natural y petróleos - 3. Hidrogenación de carbón, de alquitraciones y de petróleos - 4. Síntesis con óxido de carbono - 5. Obtención y preparación industrial de parafinas y olefinas - 6. Tecnología de diferentes compuestos alifáticos - 7. Obtención y síntesis de acetileno - 8. Los interproductos aromáticos - B. Preparación químico-técnica de las materias primas procedentes de la agricultura y de la selvicultura. 1. La madera como materia prima - 2. Azúcar, almidón y glucosa - 3. Las industrias de la fermentación - 4. Tecnología de las grasas, aceites, ácidos grasos y jabones - 5. Curtidos. Obtención de cuero: Materias curtientes - C. Manufacturas por elaboración químico industrial de materias primas naturales y artificiales - 1. Las fibras artificiales - 2. Plastómeros. Elastómeros. Resinas de intercambio. Siliconas - 3. Medios de ayuda para textiles y detergentes - 4. Medicamentos - 5. Productos para la lucha contra las plagas del campo - 6. Los colorantes orgánicos artificiales - 7. Materias explosivas (Explosivos de tiro y explosivos rompedores) - Índice de materias.

1967 17 × 24 672 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0180-7

Experimentos de química física superior

ROSE, J. M.Sc., Ph.D. F.R.I.C. Formely Vicepresidente del Coventry Technical College.

Contenido: Prefacio - Prólogo - Términos y símbolos - Tabla de constantes químico-físicas - I. Análisis: 11 experimentos - II. Formación de complejos: 9 experimentos - III. Electroquímica: 13 experimentos - IV. Cinética: 11 experimentos - V. Fotoquímica: 6 experimentos - VI. Espectroscopía: 10 experimentos - VII. Termodinámica: 9 experimentos - VIII. Experiencias diversas: 13 experimentos - Apéndice: Errores,

equivocaciones y desviaciones. Método de los mínimos cuadrados de autores de materias.

1966 13,5 × 21,5 458 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0184-5

Métodos físicos en química orgánica

SCHWARZ, J.C.P. M.A., B.Sc., Ph.D. Professor in Chemistry, University of Edinburgh.

Contenido: Prólogo - Colaboradores - 1. Introducción - 2. Espectroscopía en las regiones ultravioleta, visible e infrarroja - 3. Espectroscopía infrarroja y raman - 4. Espectroscopía en las regiones ultravioleta y visible - 5. Espectroscopía de resonancia magnética - 6. Rotación óptica - 7. La determinación de masas moleculares - 8. Métodos de difracción - 9. Espectrometría de masas - 10. Momentos dipolares - Símbolos griegos más corrientes - Índice general.

1968 15,5 × 21,5 372 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0178-4

Termodinámica química elemental

SHIREBY, D. A.R.I.C.

Contenido: Prólogo - Tabla de pesos atómicos - 1. Naturaleza del tema y unidades empleadas - 2. Primera ley de termodinámica - 3. Leyes termoquímicas y ecuaciones basadas en la primera ley de termodinámica - 4. Segunda ley de termodinámica y entropía - 5. La segunda ley de termodinámica y la energía libre - 6. Termodinámica de los cambios de estado - 7. Termodinámica de los sistemas en equilibrio - 8. Tercera ley de termodinámica - 9. Reacciones en las pilas voltaicas - Respuestas a los problemas de los símbolos y abreviaturas empleados - Libros para posterior lectura - Apéndice matemático.

1961 13,5 × 21,5 168 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0186-9

Los cálculos del análisis cuantitativo

WEST, P.W. Profesor de la División de Química Analítica de la Universidad del Estado de Louisiana.

Contenido: Prefacio a la edición española - Prólogo - Prólogo de los traductores - I. Introducción - II. Los factores químicos y fundamentales del análisis gravimétrico - III. Los cálculos fundamentales del análisis volumétrico y la concentración de las disoluciones - IV. Los cálculos en los que interviene el porcentaje. El peso específico y el porcentaje. La molaridad. La normalidad y la equivalencia de las disoluciones - V. Oxidación-reducción - VI. Potenciales de oxidación-reducción - VII. Cálculos diversos - VIII. El equilibrio químico y la ley de acción de masas - IX. Exactitud de los resultados analíticos - Apéndice.

1959 14 × 21,5 208 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0188-3

Prácticas de química-física

WILSON, J.M., DENARO, A.R., NEWCOMBE, R.J. y RICKETT, R.M.W. Laboratorios de Química-Física, Escuela de Tecnología, Liverpool.

Contenido: Prólogo - Símbolos utilizados - *Parte I:* Propiedades Físicas y estructura molecular - Termodinámica - Equilibrios de fase - Luz y espectros - Cinética química - Química superficial y coloides - Conductividad y transporte - Equilibrios iónicos - Potencial electrodródico y procesos en los electrodos - *Parte II:* Método propiedades físicas y estructura molecular - Termodinámica - Equilibrios de fase - Luz y espectros - Cinética química - Química superficial y coloides - Conductividad y transporte - Equilibrios iónicos - Potencial electrodródico y procesos en los electrodos - Radioquímica. Medidas de seguridad - *Parte III:* Investigaciones - Apéndice I: Bibliografía - Apéndice II: Material instrumental y sus fabricantes - Tabla de logaritmos - Tabla de antilogaritmos.

1966 17 × 24 312 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0175-3

Historia de la química

WOJTKOWIAK, B. Profesor de la Universidad de Nantes.

Contenido: Prefacio - Prólogo - 1. Los comienzos de la química - 2. Las «doctrinas de la química» greco-romana - 3. De la alquimia a la «química del Renacimiento» - 4. La química en el siglo de la razón (siglo XVII) - 5. Primera mitad del siglo XVIII. Del flogisto a la teoría de Lavoisier - 6. Primera mitad del siglo XIX. Comienzo de la química cuantitativa. Bases de la química - 7. Segunda mitad del siglo XIX. Expansión de la química y de la industria química orgánica - 8. Química, químicos e industria química en la primera mitad del siglo XX: El primer cuarto del siglo XX. Segundo cuarto del siglo XX. Los premios Nobel de química (1901-1983).

1987 17 × 24 206 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0591-1

Problemas de química física

WOOD, A. Departamento de Química, Politécnico de Liverpool.

Contenido: Prólogo - I. Termodinámica - II. Equilibrio de fases - III. Electroquímica - IV.

Cinética - V. Química de superficies - VI. Cristalografía - VII. Química cuántica y espectroscópica - VIII. Espectrofotometría - Bibliografía - Soluciones - Unidades SI - Logaritmos - Antilogaritmos.

1979 13,5 × 21,5 184 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0392-4

Cálculos y problemas en química orgánica

YEOMAN, G. D. Ph.D., B.Sc., A.R.I.C. Head of Chemistry Department Gateway School, Leicester.

DONAGH, V. B.Sc., A.R.I.C. Assistant Master Gateway School, Leicester.

Contenido: Prólogo - Reconocimientos - Introducción - Pesos atómicos aproximados que se utilizan en los cálculos - 1. Análisis cuantitativo - 2. Hidrocarburos - 3. Análisis de mezclas gaseosas - 4. Alcoholes - 5. Haluros de alquilo - 6. Éteres - 7. Aldehídos y cetonas - 8. Ácidos grasos, cloruros de ácido, anhídridos de ácido, cloroácidos - 9. Ésteres - 10. Compuestos nitrogenados, nitrilos, aminas, amidas, compuestos de amonio - 11. Compuestos aromáticos - 12. Miscelánea - Soluciones de los problemas - Logaritmos - Antilogaritmos.

1967 13,5 × 21,5 168 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0181-4

b) Bioquímica

Principios de química biológica

ASHBY, J.F. H.N.C., Profesor de Química. Paddington Technical College; y otros conocidos especialistas ingleses.

Contenido: Prólogo - Notas sobre Unidades SI - 1. Algunos conceptos químicos básicos - 2. Estructura atómica - 3. Enlace químico - 4. Química comparativa: Estudio de los elementos - 5. Purificación y separación - 6. Principios del equilibrio químico - 7. Equilibrio iónico y propiedades eléctricas de las soluciones - 8. Medidas e instrumentos - 9. Introducción a la energética y cinética - 10. Bioenergética - 11. Química del carbono. I: Introducción - 12. Ídem. II: Alcoholes y fenoles - 13. Ídem. III: Aldehídos, cetonas y carbohidratos - 14. Ídem. IV: Ácidos carboxílicos, ésteres y grasas - 15. Ídem. V: Aminas, amidas, aminoácidos y proteínas. 16. Metabolismo: Obtención de energía - 17. Ácidos nucleicos y síntesis proteica - Tabla de logaritmos.

1976 17 × 24 216 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0376-4

Métodos instrumentales de análisis en química clínica

BENDER, G.T. Ph.D., Professor of Chemistry. University of Wisconsin, La Crosse.

Contenido: Prólogo - Prólogo a la edición española - Agradecimientos - 1. Conceptos básicos de electrónica - 2. Radiación electromagnética y alguna de sus interacciones con la materia - 3. Aplicaciones analíticas de la absorción de la energía radiante; espectroscopia de absorción - 4. Espectroscopia de adsorción visible - 5. Desviaciones de la ley de Beer y errores en espectroscopia de absorción - 6. Espectroscopia de absorción ultravioleta - 7. Espectroscopia de fluorescencia molecular - 8. Espectroscopia de emisión de llama: fotometría de llama - 9. Espectroscopia de absorción atómica - 10. Métodos fotométricos de dispersión de la radiación: turbidimetría y nefelometría - 11. Refractometría de líquidos - 12. Fotometría de reflectancia;

Densitometría de reflectancia - 13. Métodos potenciométricos de análisis - 14. Voltametría - 15. Culombimetría a corriente constante; valoraciones culombimétricas - 16. Medida de la conductancia eléctrica - 17. Cromatografía líquida - 18. Cromatografía de intercambio iónico - 19. Cromatografía gaseosa - 20. Electroforesis - 21. Osmometría - 22. La radiación nuclear y su medida - 23. Instrumentación en hematología: contadores de células sanguíneas - 24. Instrumentación utilizada en hematología: medidas de la coagulación - 25. Automatización en química clínica - Apéndices: A) Inmunología y sus aplicaciones en análisis cuantitativo - B) Actividad iónica, coeficientes de actividad y fuerza iónica-una explicación abreviada - C) Electrónica - Soluciones a los problemas - Nombres registrados y fabricantes.

1992 21 × 27 400 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0728-1

Cinética y termodinámica en bioquímica

BRAY, H.G. y WHITE, K. Catedráticos de Bioquímica en la Universidad de Birmingham.

Contenido: Prefacio - Símbolos, abreviaturas y convenios - I. Átomos y moléculas - II. Partículas en movimiento - III. Principios de termodinámica - IV. Equilibrios en solución acuosa - V. Velocidad de reacción - VI. Cinética de los sistemas reaccionantes - VII. Cinética de las reacciones enzimáticas - VIII. Energía libre y metabolismo - IX. Cinética y el organismo.

1958 15,5 × 21 444 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0064-0

Bioquímica técnica

BRUCHMANN, E.E. Profesor de Bioquímica Técnica de la Universidad de Hohemheim.

Contenido: Prólogo - *Parte I:* Vitaminas, provitaminas y coenzimas. 1. Generalidades sobre química y tecnología de las vitaminas - 2. Vitaminas, provitaminas y coenzimas - *Parte II:* Enzimas. 1. Generalidades sobre química de los enzimas - 2. Generalidades sobre tecnología de enzimas - 3. Enzimas especiales: a. Oxidorreductasas - b. Transferasas - c. Hidrolasas - d. Liasas - e. Isomerasas - f. Ligasas - 4. Cooperación de enzimas: a. Sistemas enzimáticos celulolíticos (Celulasas) - b. Sistemas enzimáticos aromatizantes - *Parte III:* Fermentaciones. 1. Microorganismos como catalizadores - 2. Generalidades sobre la tecnología de la fermentación - 3. Fermentaciones anaerobias - 4. Fermentaciones aerobias y biosíntesis: a. Ciclo del ácido cítrico, cadena respiratoria, fosforilación oxidativa y biosíntesis de acetil-coenzima A - b. Biosíntesis y fermentaciones aerobias especiales - Bibliografía.

1980 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0437-2

Bioquímica experimental

CLARK, J.M. División de Bioquímica, Departamento de Química, Universidad de Illinois.

Contenido: Prólogo - Lista del equipo de trabajo en un laboratorio de bioquímica - Advertencias al estudiante - Primera parte: Hidratos de carbono: - Introducción - Estructura y clasificación - Propiedades químicas - Análisis de los hidratos de carbono - Experimentos - Segunda parte: Lípidos - Introducción - Estructura y clasificación - Aislamiento de fracciones lipídicas - Análisis de los lípidos - Experimentos - Tercera parte: Proteínas y aminoácidos: - Introducción - Estructura proteica - Desnaturalización proteica - Purificación de las proteínas - Determinación cuantitativa de las proteínas - Identificación y determinación cuantitativa de aminoácidos - Aminoácidos: Propiedades iónicas - Enzimología - Experimentos - Cuarta parte: Ácidos nucleicos: Estructura primaria - Estructura secundaria - Posible función de los ácidos nucleicos - Experimentos - Quinta parte: Metabolismo: La célula y las necesidades celulares - Rutas bioquímicas - Coenzimas que participan en el metabolismo - Experimentos - Apén-

dices: I. Fotometría - II. Cromatografía - III. Isótopos radioactivos - IV. Utilización de los logaritmos decimales - V. Indicaciones a los instrumentos. VI. Reactivos y materiales.

1966 17 × 24 288 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0067-1

Problemas cuantitativos de bioquímica

DAWES, E.A. Ph.D., F.R.I.C. Profesor Reckitt de Bioquímica. Universidad de Hull. Ex-profesor de Bioquímica de la Universidad de Glasgow.

Contenido: Prólogo a la cuarta edición - Prólogo - Prefacio - I. Determinación de pesos moleculares - II. Relaciones ácido-base y comportamiento como electrólitos de aminoácidos y proteínas - III. Termodinámica - IV. Equilibrios - V. Cinética de las reacciones - VI. Cinética de los enzimas - VII. Análisis fotométrico - VIII. Manometría - IX. Crecimiento bacteriano - X. Potenciales de oxidación-reducción - XI. Isótopos en bioquímica - Apéndices: 1. Símbolos - 2. Constante de los gases - 3. Solución gráfica de problemas - 4. Velocidad angular - 5. Solución de ecuaciones cuadráticas - 6. Tabla internacional de pesos atómicos - Soluciones de problemas - Tabla de logaritmos - Índice de autores - Índice de materias.

AGOTADO

1970 13,5 × 21,5 396 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0242-2

Biofísica

GLASER, R. Institut für Biologie, Experimentelle Biophysik, Humboldt-Universität zu Berlin.

Contenido: Prólogo - Lista de constantes fundamentales y símbolos - Naturaleza y temática de la biofísica - Estructura molecular de los sistemas biológicos: Enlaces intramoleculares - Excitación molecular y transferencia de energía - Movimiento molecular térmico, orden y probabilidad - Interacciones moleculares e iónicas como base para la formación de estructuras biológicas - Fenómenos interfaciales y membranas - Energía y dinámica de los sistemas

biológicos: Algunos conceptos fundamentales de la termodinámica - El equilibrio acuoso e iónico de la célula viva - Análisis termodinámico de flujos - La distribución iónica de no equilibrio en células y orgánulos - Campos eléctricos en células y organismos - Propiedades mecánicas de los materiales biológicos - Biomecánica del comportamiento de los fluidos - Factores físicos del medio ambiente: Temperatura - Presión - Oscilaciones mecánicas - Campos estáticos y electromagnéticos - Radiación ionizante - La cinética de los sistemas biológicos: Algunos fundamentos de la teoría de sistemas - Sistemas de metabolismo y transporte - Aproximaciones modelizadas para algunos procesos biológicos complejos - Bibliografía.

2003 17 × 24 412 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1008-3

Glosario de bioquímica y biología molecular

GLICK, D.M. Profesor de la Universidad Hebrea de Jerusalén.

La esencia de la comunicación científica es la creación de nombres para los conceptos, métodos o sustancias. La nomenclatura no es un problema trivial. En este glosario D. M. Glick de la Universidad Hebrea de Jerusalén nos proporciona una lista de casi 3.000 términos y da definiciones sucintas para ayudar a los que desean conversar con los bioquímicos y biólogos moleculares en su *lengua nativa*. Además se incluyen referencias bibliográficas en muchos de los vocablos para ayudar al investigador a obtener más información. El libro también proporciona una bibliografía adicional de referencias.

2001 17 × 24 264 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0929-2

Bioquímica analítica

HOLME, D.J. y **PECK, H.** Departamento de Ciencias Biológicas Politécnico de la ciudad de Sheffield.

Contenido: Prólogo - Abreviaturas - 1. Principios generales de bioquímica analítica - 2. Espec-

troscopía - 3. Métodos de separación - 4. Métodos automáticos de análisis - 7. Métodos inmunológicos - 8. Enzimas - 9. Carbohidratos - 10. Aminoácidos - 11. Proteínas - 12. Lípidos - Apéndice: Numeración y clasificación de los enzimas.

1987 17 × 24 452 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0596-6

Resolución de problemas de bioquímica analítica

HOLME, D.J. y **PECK, H.** Departamento de Ciencias Biológicas Politécnico de la ciudad de Sheffield.

Contenido: Prefacio - Acerca del libro - 1. Evaluación de métodos cuantitativos - 2. Espectroscopía molecular - 3. Electroscopía atómica - 4. Cromatografía gas-líquido - 5. Cromatografía líquida de alta eficacia - 6. Separaciones iónicas - 7. Radioisótopos - 8. Análisis enzimático - 9. Análisis de flujo automático - Respuestas.

1996 17 × 24 176 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0798-4

Razonamiento bioquímico

KERRIDGE, D. y **TIPTON, K.F.** Departamento de Bioquímica, Universidad de Cambridge.

Contenido: Prólogo - Prefacio - Nota de los autores - *Parte I:* Ejercicios. 1. Estructura de macromoléculas - 2. Enzimas - 3. Respiración y fotosíntesis - 4. Crecimiento y metabolismo microbiano - 5. Genética molecular y biosíntesis de proteínas - *Parte II:* Indicaciones. 1. Estructura de macromoléculas - 2. Enzimas - 3. Respiración y fotosíntesis - 4. Crecimiento y metabolismo microbiano - 5. Genética molecular y biosíntesis de proteínas - Apéndice.

1980 17 × 24 254 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0443-3

Enzimología clínica práctica

KING, J. Departamento de Patología, North Lonsdale Hospital Barrow-in Furness.

Contenido: Prefacio - 1. La naturaleza de la actividad enzimática - 2. La cinética de la actividad enzimática - 3. La medida de la activi-

dad enzimática - 4. Las deshidrogenasas u óxido-reductasas - 5. Las transferasas - 6. Las hidrolasas - 7. Las liasas e isomerasas - 8. Heterogeneidad de los enzimas - Apéndice: Soluciones también.

1968 17 × 24 346 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0065-7

Bioquímica agroindustrial Revalorización alimentaria de la producción agrícola

LINDEN, G. Profesor de la Universidad de Nancy I.
LORIENT, D. Profesor de l'Ens. Bana. Universidad de Bourgogne-Dijon.

Contenido: Abreviaturas de las expresiones técnicas - Prólogo - *Primera parte:* Fabricación y propiedades de los productos intermediarios (PAI) . 1. La estrategia de los PAI - 2. Propiedades tecnofuncionales - 3. Procedimientos de extracción y de texturización - 4. PAI de origen vegetal - 5. Sector lácteo - 6. Ovoproductos - 7. Productos cárnicos - 8. Productos del mar - 9. Valorización de los co-productos - *Segunda parte:* Extracción y modificación de biomoléculas. 10. Sucroquímica - 11. Productos amiláceos - 12. Hidrocoloides y fibras alimentarias - 13. Lipoquímica - Sustitutos de materia grasa - 14. Aminoácidos - Péptidos - 15. Pigmentos y aromas - Bibliografía.

1996 17 × 24 454 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0805-9

Problemas y cálculos de bioquímica

MEHLER, A.H. y otros colaboradores.

Contenido: Prólogo - 1. Química de proteínas - 2. Conformación de proteínas - 3. Enzimas - 4. Polisacáridos - 5. Metabolismo de carbohidratos - 6. Ciclo de los ácidos tricaroxílicos (TCA) y vías alternativas - 7. Transporte de electrones y fosforilización oxidativa - 8. Barreras de membrana y trans-

porte - 9. Lípidos - 10. Ácidos nucleicos y síntesis de proteínas - 11. Metabolismo del nitrógeno - 12. Hormonas y control del metabolismo - 13. Sangre - 14. Nutrición - 15. Comportamiento ácido-base.

1981 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0483-9

Macromoléculas

MELVILLE, H. Ph.D., D.Sc., F.R.S.

Contenido: Láminas - I. Construcción de macromoléculas - II. Tamaño de las macromoléculas - III. Fibras - IV. Cauchos - V. Plásticos - VI. Polímeros.

1963 12,5 × 19,5 192 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0176-0

Problemas cuantitativos de las ciencias bioquímicas

MONTGOMERY, R. y SWENSON, CH.A. Universidad de Iowa.

Contenido: Prefacio - *Parte I:* Matemáticas y unidades químicas: 1. Resolución de problemas y experimentación - 2. Exponentes y logaritmos - 3. Soluciones gráficas y algebraicas - 4. Análisis dimensional y medidas experimentales - 5. Peso, concentración y estequiometría - *Parte II:* Principios de bioquímica cuantitativa: 6. Equilibrios químicos - 7. Ácidos y bases débiles; disoluciones amortiguadoras - 8. Ácidos y bases poliprotónicos; tampones, iones complejos - 9. Oxidación-reducción en los sistemas biológicos - 10. Energética bioquímica - 11. Cinética enzimática - *Parte III:* Espectrofotometría y radioquímica: 12. Espectrofotometría - 13. Radioquímica - *Apéndices:* 1. Tabla de logaritmos de cuatro decimales - 2. Abreviaturas, símbolos y constantes - 3. Respuestas a los problemas A - 4. Soluciones a los problemas B.

1975 16 × 24 314 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0371-9

Cuestionario de preguntas múltiples de bioquímica

O'SULLIVAN, D.G. y **SMITH, W.R.D.** Instituto Courtauld de Bioquímica. Escuela Médica del Hospital Middlesex. Londres.

Contenido: Introducción - 1. Estructuras químicas - 2. Ácidos, bases, pH y tampones - 3. Técnicas bioquímicas - 4. Aminoácidos, péptidos y proteínas - 5. Enzimas - 6. Metabolismo de hidratos de carbono y grasas - 7. Metabolismo del nitrógeno - 8. Nucleotidos, ácidos nucleicos y síntesis de proteínas - 9. Lípidos y esteroides - 10. Fluidos corporales - 11. Bioquímica de los tejidos - 12. Metabolismo especialmente referente a fármacos - 13. Control del metabolismo.

1982 13,5 × 21,5 120 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0494-5

Principios y problemas de química-física para bioquímicos

PRICE, N.C. Profesor de Bioquímica de la Universidad de Stirling.

DWEK, R.A. Del Departamento de Bioquímica de la Universidad de Oxford.

Contenido: Prefacios a la segunda y primera edición - Agradecimientos - Nota sobre unidades - 1. Primer principio de termodinámica - 2. Segundo principio de termodinámica - 3. Equilibrio químico - 4. Unión de ligandos a macromoléculas - 5. Termodinámica de soluciones - 6. Soluciones de macromoléculas - 7. Ácidos y bases - 8. Células electroquímicas: procesos de oxidación-reducción - 9. Cinética química - 10. Cinética de las reacciones enzimáticas - 11. Espectrofotometría - 12. Isótopos en bioquímica - *Apéndices:* 1. Variación de la entalpía y entropía con la temperatura y presión - 2. Ecuación para centros activos de unión múltiple - 3. Método del periodo de semitransformación para determinar el orden de reacción - 4. Interacción de un enzima con sustrato e inhibidor - Solución a problemas - Constantes utilizadas - Bibliografía recomendada.

1981 17 × 24 270 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0484-6

Enciclopedia concisa de bioquímica

SCOTT, T. PhD Department of Biochemistry. University of Leeds.

EAGLESON, M. PhD.

Nada más útil que esta breve enciclopedia en la que se proporciona al bioquímico cuantos datos puede necesitar en cualquier momento de su quehacer en el laboratorio, redacción de trabajos científicos, preparación de clases o conferencias. Es un magnífico auxiliar para tenerlo a mano en la mesa del laboratorio o en el despacho.

El libro originalmente alemán (Brokhaus, ABC de Biochemie) ha sido brillante y notablemente aumentado y completado en la segunda edición inglesa, de la que nuestro libro es traducción.

Estructurado en forma de diccionario, ordenado alfabéticamente, cada voz es tratada con la extensión correspondiente a su importancia, acompañada de fórmulas, diagramas, esquemas, etc.

1997 17 × 24 848 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0832-5

Histoquímica práctica

SPANNHOF, L. Director del Instituto Zoológico de la Universidad de Rostock.

Contenido: Introducción - I. Observaciones generales - II. Hidratos de carbono: 1. Sinopsis - 2. Reconocimiento - 3. Métodos - 4. Bibliografía - III. Lípidos: Ídem, 1, 2, 3 y 4 - IV. Proteínas: Ídem, 1, 2, 3 y 4 - V. Nucleoproteidos: Ídem, 1, 2, 3 y 4 - VI. Enzimas: Ídem, 1, 2, 3 y 4 - VII. Apéndice.

1966 14 × 21,5 196 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0173-9

Ingeniería bioquímica

WEBB, F.C. Guinness Lecturer in Biochemical Engineering, University College, London.

Contenido: Prólogo - 1. Introducción - 2. Características de los procesos vitales - 3. Control de microorganismos - 4. Proteínas y enzimas - 5. Coloides y electroforesis - 6. Emulsiones - 7.

Cinética de reacción - 8. Energética de los sistemas biológicos - 9. Sistemas Redox - 10. Aspectos del transporte de masa - 11. Transmisión de calor - 12. Compresión de aire y limpieza - 13. Desinfección por métodos químicos - 14. Conservación a reducida temperatura - 15. Deshidratación - 16. Deseccación bajo presión reducida - 17. Radiaciones electromagnéticas - 18. Aislamiento de productos - 19. Construcción del equipo - 20. Enzimas comerciales - 21. Levaduras - 22. Antibióticos - 23. Otros productos de fermentación - 24. Producción de vacunas - 25. El problema de los efluentes - Tabla de equivalencias de unidades inglesas.

1965 17 × 24 788 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0066-4

Fundamentos de bioquímica moderna

WERNER, R. Universidad de Miami.

Contenido: 1. Aminoácidos, proteínas y enzimas - 2. Metabolismo de carbohidratos y aporte energético - 3. Metabolismo de lípidos - 4. Metabolismo de aminoácidos y compuestos relacionados - 5. Metabolismo de nucleótidos - 6. Genética bioquímica - 7. Nutrición - 8. Los componentes de la sangre - 9. Funciones del hígado - 10. Estructuras especiales y sus funciones - 11. Respiración, balance hídrico y control ácido-base - 12. Hormonas.

1988 17 × 24 447 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0621-5

Diccionario de bioquímica y biología molecular

WIDMER, F. Dr. de Ciencias. Prof. de bioquímica vegetal.
BEFFA, R. Dr. de Ciencias. Director de FNRS.

Ver Sección III, pág. 47.

III. BIOTECNOLOGÍA, BIOLOGÍA MOLECULAR E INGENIERÍA GENÉTICA

Biotecnología:

Curso de prácticas de laboratorio

BECKER, J.M. Department of Microbiology and Biochemistry, Cellular, and Molecular Biology. The University of Tennessee.

CALDWELL, G.A. Department of Biological Sciences. Columbia University. New York

ZACHGO, E.A. Department of Molecular Biology. Massachusetts General Hospital. Boston, Massachusetts.

Contenido: Notas preliminares - Prácticas: 1. Técnica aséptica y obtención de cultivos puros: Aislamiento en placa y transferencia de cultivos - 2. Preparación de medios de cultivo - 3. La curva de crecimiento - 4. Aislamiento de DNA plasmídico de *Escherichia coli*: La Mini-prep - 5. Purificación, concentración y cuantificación del DNA - 6. Aislamiento a gran escala de DNA plasmídico por cromatografía en columna - 7. Amplificación de un fragmento que contiene el gen lacZ con la reacción en cadena de la polimerasa - 8. Digestión del DNA con enzimas de restricción y electroforesis en geles de agarosa - 9. Transferencia Southern - 10. Preparación, purificación e hibridación de una sonda - 11. Transformación de *Saccharomyces cerevisiae* - 12. Aislamiento de plásmidos de levaduras y transformación de *Escherichia coli* - 13. Determinación de proteína - 14. Ensayo cualitativo de la β -galactosidasa en colonias de levadura - 15. Determinación de la actividad β -galactosidasa en células de levadura permeabilizadas - 16. Ensayo de la actividad β -galactosidasa en extractos proteicos acelulares - 17. Purificación de la β -galactosidasa - 18. Transferencia Western: investigación de un gel transferido de proteínas con anticuerpos contra la β -galactosidasa - Apéndices: 1. Protocolos y experimentos alternativos - 1A. Aislamiento y caracterización de mutantes auxótrofos de levadura - 2A. Medición del pH - 3A. Empleo del espectrofotómetro -

6A. Aislamiento de DNA plasmídico: la maxi-prep - 10A. Hibridación en colonias - 2. Soluciones tampón - 3. Preparación de tampones y soluciones - 4. Propiedades de algunos ácidos y bases concentrados - 5. Uso de la micropipeta - 6. Manipulación segura de microorganismos - 7. Listado de microorganismos - 8. Conservación de microorganismos y de DNA - 9. Métodos de esterilización - 10. Preparación de soluciones stock para medios de cultivo - 11. Crecimiento en medio líquido - 12. Recuento de células viables - 13. Determinación de la masa celular - 14. Determinación del número de células - 15. Nomenclatura de las cepas - 16. Material de vidrio y de plástico - 17. Preparación de tris y EDTA - 18. Reglas básicas de manipulación de enzimas - 19. Efecto de los contaminantes más comunes sobre los ensayos de proteína - 20. Direcciones de fabricantes y distribuidores - 21. Navegando por bionet. Direcciones en la World Wide Web - Glosario.

1999 17 × 24 262 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0873-8

Introducción a la biotecnología

BROWN, C.M., CAMPBELL, I. y PRIEST, F.G.

Contenido: Prefacio - 1. Introducción - 2. Sistemas microbianos - 3. Los principios de la clonación de genes - 4. Cultivos de células animales - 5. Sistemas de células vegetales - 6. Sistemas de crecimiento y fermentación - 7. Tratamiento secundario - 8. Tecnología enzimática - 9. Alimentos y bebidas - 10. Combustibles y productos químicos - 11. Cuidado de la salud - 12. Agricultura - 13. Sistemas de tratamiento de residuos y biodegradación - 14. Reglamentación y seguridad - Lecturas adicionales.

1989 17 × 24 178 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0666-6

Bioquímica técnica

BRUCHMANN, E.E. Profesor de Bioquímica Técnica de la Universidad de Hohenheim.

Ver Sección II, pág. 33.

Biotecnología en 26 fichas

CÉZARD, F.

Contenido: Prefacio - Parte 1: Cultura y mantenimiento de las células eucariotas - Parte 2: Técnicas inmunológicas - Parte 3: Técnicas enzimáticas - Parte 4: Separación y purificación de biomoléculas - Fraccionamiento subcelular: preparación de extractos celulares - Parte 5: Análisis de ácidos nucleicos y proteínas.

2012 17 × 24 192 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1159-2

Métodos de biología molecular

CHANDRA, P. Profesor Doctor del Instituto de Bioquímica Terapéutica de la Universidad de Frankfurt.

APPEL, W. Diplomado Químico Doctor del Hospital San Vincentius, Karlsruhe.

Contenido: Prólogo - Prefacio - I. Fraccionamiento y purificación de componentes celulares - II. Métodos de microscopía electrónica en biología molecular - III. Métodos autorradiográficos - IV. Aislamiento y purificación de macromoléculas - V. Caracterización físico-química de macromoléculas - VI - Caracterización química de macromoléculas - VII. Síntesis enzimática de macromoléculas - VIII. Métodos especiales - IX. Apéndices: Ultracentrifugación, isótopos radiactivos, proteínas y ácidos nucleicos - X. Datos bioquímicos y biomoleculares - Bibliografía - Índice de materias.

1979 17 × 24 216 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0421-1

Biotecnología: Manual de microbiología industrial

CRUEGER, W. Biotechnikum Mikrobiologie.

BAYER, AG. Wuppertal, Alemania.

CRUEGER, A. Verfahrensentwicklung Biochemie.

Contenido: Prólogo a la tercera edición - Prólogo a la primera edición - 1. Introducción - 2. Selección de nuevos metabolitos (Screening) - 3. Desarrollo de cepas - 4. Sustratos para la fermentación industrial - 5. Métodos de fermentación - 6. Recuperación de productos - 7. Productos orgánicos producidos por fermentación - 8. Ácidos orgánicos - 9. Aminoácidos - 10. Nucleósidos, nucleótidos y compuestos relacionados - 11. Enzimas - 12. Vitaminas - 13. Antibióticos - 14. Alcaloides del Ergot - 15. Transformaciones microbianas - 16. Proteína de origen unicelular (SCP) - 17. Nuevos enfoques al tratamiento de residuos - 18. Lixiviación - 19. Polisacáridos extracelulares - 20. Otros procesos de fermentación y perspectivas futura.

AGOTADO

1993 17 × 24 430 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0743-4

Principios de ingeniería de los bioprocesos

DORAN, P.M. Universidad de Nueva Gales del Sur, Sidney, Australia.

Contenido: Parte I. Introducción: Desarrollo de bioprocesos, un reto interdisciplinario. Introducción a los cálculos de ingeniería. Presentación y análisis de datos. Parte II. Balances de materia y energía. Balances de materia. Balances de energía. Balances de materia y energía en estado no estacionario. Parte III. Procesos físicos. Flujo y mezcla de fluidos. Transmisión de calor. Transferencia de materia. Operaciones básicas. Parte IV. Reacciones y reactores. Reacciones monógenas. Reacciones heterogéneas. Ingeniería de las reacciones. Apéndices: A. Factores de conversión. B. Datos de propiedades físicas y químicas. C. Tablas de vapor. D. Reglas matemáticas: Logaritmos, derivación e integración. E. Lista de símbolos.

1998 19 × 24,5 482 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0853-0

Fundamentos de biología molecular

FREIFELDER, D. University of California, San Diego.

Contenido: Prefacio - 1. Sistemas y métodos en biología molecular - 2. Macromoléculas - 3. Ácidos nucleicos - 4. Estructura física de las moléculas proteicas - 5. Interacciones macromoleculares y la estructura de agregados complejos - 6. El material genético - 7. Replicación del DNA - 8. Reparación - 9. Transcripción - 10. Traducción - 11. Mutagénesis, mutaciones y mutágenos - 12. Plásmidos y elementos transponibles - 13. DNA recombinantes e ingeniería genética - 14. Regulación de la actividad genética en procariotas - 15. Bacteriófagos - 16. Regulación de la actividad genética en eucariotas - Problemas - Respuestas.

1988 17 × 24 342 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0615-4

Tecnología de las enzimas

GACESA, P. Lecturer in Biochemistry University College, Cardiff.

HUBBLE, J. Lecturer in Biochemistry University of Bath.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Símbolos y unidades - 1. Introducción - 2. Procedencia comercial de las enzimas - 3. La extracción y purificación de enzimas - 4. Propiedades cinéticas y diseño de reactores - 5. Aplicaciones médicas y farmacéuticas de las enzimas - 6. Efectos de la inmovilización en la estabilidad de enzimas y su utilidad - 7. Utilización de enzimas en la agricultura y la industria alimentaria - 8. Sensores basados en enzimas - 9. Aproximaciones a la modificación de enzimas - 10. Perspectivas futuras - Apéndice 1: Nomenclatura de la comisión de enzimas - Apéndice 2: Análisis de la distribución de tiempos de residencia - Apéndice 3: Diseño de ensayos enzimáticos - Bibliografía.

1990 17 × 24 226 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0672-7

Glosario de bioquímica y biología molecular

GLICK, D.M. Profesor de la Universidad Hebrea de Jerusalén.

Ver Sección II, pág. 35.

Biología molecular de las plantas

GRIERSON, D. B.Sc., Ph.D. Professor of Plant Physiology, Department of Physiology and Environmental Science, University of Nottingham.

COVEY, S.N. B.Sc. Ph.D. Senior Scientific Officer John Innes Institute, AFRC Institute of Plant Science Research, Norwich.

Contenido: Prólogo - 1. Organización del ADN nuclear - 2. Estructura y expresión de genes nucleares - 3. Biogénesis de los plastomas y de los cloroplastos - 4. Organización y función del ADN mitocondrial - 5. Regulación de la expresión diferencial de genes durante el desarrollo de la planta - 6. Expresión génica durante el desarrollo de nódulos fijadores de nitrógeno en raíces - 7. Transformación genética de las plantas por *Agrobacterium* - 8. Virus de las plantas - 9. Ingeniería genética de plantas - Referencias.

1991 17 × 24 254 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0697-0

Biotechnología de la cerveza y la malta

HOUGH, J.S. Director of the British School of Malting and Brewing. The University of Birmingham.

Contenido: Prólogo - Lista de abreviaturas - 1. Introducción - 2. La cebada: materia prima esencial - 3. La malta: un paquete de enzimas y sustancias nutritivas - 4. El agua: sus papeles en la elaboración de cerveza - 5. Producción del mosto dulce - 6. El lúpulo y la ebullición del mosto - 7. Levaduras y bacterias - 8. Fermentación, fundamentos del proceso - 9. Tratamientos post-fermentación - Lecturas recomendadas.

1990 17 × 24 210 pp. **Reimp. 2019**
I.S.B.N.: 978-84-200-0681-9

Biotecnología

Introducción con experimentos modelo

JAGNOW, G. Institut für Bodenbiologie der Forschungsanstalt für Landwirtschaft.

DAVID, W. Kardinal-Frings-Gymnasium.

Contenido: Prólogo - 1. Procesos clásicos de las industrias de los alimentos e industrias afines - 2. Los microorganismos como alimento del hombre y de los animales - 3. Productos del metabolismo microbiano utilizados para la síntesis química y como combustible - 4. Los procesos biotecnológicos en la industria farmacéutica y para su aplicación en la agricultura - 5. Microorganismos para la depuración de las aguas, del aire y para la eliminación de residuos - 6. Experimentos modelo - Anexos - Relación de proveedores - Bibliografía - Índice de microorganismos.

AGOTADO

1991 13,5 × 21,5 263 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0698-7

ADN Recombinante y Biotecnología Guía para estudiantes

KREUZER, H. Ph.D. Carolina Biological Supply Company Burlington, North Carolina MASSEY, A. Ph.D. A. Massey & Associates Chapel Hill, North Carolina.

Contenido: Prefacio - Bioseguridad en el laboratorio - Técnicas asépticas - PARTE I. Conceptos básicos - Una revisión de la biotecnología - Biotecnología y sociedad - Genes, genética y genetistas - Una revisión de la biología molecular - Aplicación de la biología molecular: tecnología del ADN recombinante - PARTE II. Actividades de clase - A. Estructura y función del ADN - Construcción de una hélice de papel - ADN polimerasa: el replicador - De los genes a las proteínas ¿Tiene sentido el antisentido? - Tamaño del genoma humano y de *Escherichia coli* - Extracción de ADN bacteriano - B. Manipulación y análisis del ADN - Tijeras para el ADN - El ADN va a las carreras - Análisis de restricción del ADN del bacteriófago lambda - Plásmidos recombinantes de papel - Desafíos de los análisis de restricción - Detección de secuencias específicas

de ADN - Secuenciación de ADN: los terminadores - La reacción en cadena de la polimerasa: PCR en papel - Análisis de la variación genética: tipado de ADN - Una confusión en el hospital - Un caso de paternidad - El caso del cuchillo ensangrentado - C. Transferencia de información genética - Transformación de *Escherichia coli* - Transferencia conjugativa de resistencia a antibióticos en *Escherichia coli* - Transducción de un gen de resistencia a antibióticos - *Agrobacterium tumefaciens*: el ingeniero genético vegetal de la naturaleza - D. Bioinformática y análisis evolutivo de las proteínas - Análisis de la actividad amilasa - Electroforesis de muestras de amilasa - Construcción de un árbol evolutivo para la amilasa - Bioinformática - E: Biología molecular y genética - Una aventura en el pelo del perro - Una aventura en el pelo del perro - Genética molecular humana - PARTE III. Cuestiones sociales - Ciencia, tecnología y sociedad - Ponderación de los riesgos y beneficios de la tecnología - Debate sobre los riesgos de la biotecnología - Un modelo de toma de decisiones para problemas bioéticos - Caso práctico de bioética: terapia génica - Caso práctico de bioética: análisis genético - Carreras en biotecnología - Apéndice A: Moldes - Glosario.

2004 21 × 26,5 468 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1025-0

Fundamentos de biotecnología de los alimentos

LEE, B. H. Ph.D. Senior Research Scientist and Former Head of Biotechnology Section Agriculture Canada and Agri-Food Canada.

Contenido: ¿Qué es la biotecnología? - ¿Qué es la biotecnología de los alimentos? - Prefacio - **Parte I. Fundamentos de bioquímica, microbiología e ingeniería:** 1. Fundamentos de bioquímica - 2. Fundamentos de microbiología - 3. Fundamentos de ingeniería bioquímica - **Parte II. Aplicaciones de la biotecnología a los productos alimentarios:** 4. Procesos y productos que usan levaduras - 5. Procesos y productos de origen bacteriano - 6. Otros procesos y productos basados en microorganismos - **Parte III. Otras**

posibles aplicaciones de la nueva tecnología: 7. Biotecnología vegetal - 8. Biotecnología animal - 9. Biosensores para el control biológico de los alimentos - 10. Gestión de residuos y procesado de alimentos - 11. Seguridad alimentaria y nuevas tecnologías - Bibliografía.

Segunda edición en preparación

2000 17 × 24 492 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0922-3

AGOTADO

Microbiología industrial

Los microorganismos de interés industrial

LEVEAU, J. Y. Prof. de Biotechnologie à l'Ecole Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires. Responsable du Laboratoire de Microbiologie industrielle. Prof. à l'ENSIA - Massy.

BOUX, M. Prof. à l'ENSIA - Massy.

Contenido: **Parte 1.** Levaduras - Introducción - 1. Taxonomía - 2. Fisiología del crecimiento - 3. Metabolismo - 4. Genética - 5. Técnicas de conservación - 6. Aplicaciones industriales - 7. Bibliografía - **Parte 2.** Mohos - Introducción - 1. Ecología - 2. Taxonomía - 3. Biología del desarrollo - 4. Metabolismos y regulaciones - 5. Genética e ingeniería genética - 6. Técnicas de estudio y de conservación - 7. Importancia económica - 8. Conclusiones - Bibliografía - **Parte 3.** Las bacterias lácticas - 1. Taxonomía y ecología - 2. Fisiología del crecimiento: metabolismo y regulación - 3. Genética e ingeniería genética de las bacterias lácticas - 4. Aplicaciones industriales - 5. Técnicas de estudio y conservación - Referencias bibliográficas - **Parte 4.** Bifidobacterias - Introducción - 1. Taxonomía - 2. Fisiología - 3. Conclusiones - Bibliografía - **Parte 5.** Corinebacterias - 1. Interés de las corinebacterias e historia de su utilización - 2. Taxonomía y ecología de las corinebacterias de interés industrial - 3. Fisiología y metabolismo - 4. Mutagénesis y selección de mutantes - 5. Ingeniería genética - 6. Conservación de cepas y medios específicos - 7. Los bacteriófagos - 8. Rendimiento de las aplicaciones industriales - Bibliografía - **Parte 6.** Actinomicetos - 1. Ecología y taxonomía - 2. Biología del desarrollo - 3. Metabolismo - 4. Genética - 5. Técnicas de estudio y conservación - 6. Aplicaciones industriales - Bibliografía - **Parte 7.** Bacterias solvantógenas del

género *Clostridium* - Introducción - 1. Taxonomía y ecología - 2. Biología del desarrollo - 3. Metabolismo y regulaciones - 4. Genética - 5. Técnicas de estudio - 6. Interés industrial - Bibliografía - **Parte 8.** Zimomonas - Introducción - 1. Historia de su aislamiento y ecología - 2. Taxonomía - 3. Metabolismo - 4. Genética - 5. Técnicas de detección, aislamiento, identificación y cultivo - 6. Aplicaciones industriales - Bibliografía.

AGOTADO

2000 17 × 24 608 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0920-9

Biotecnología vegetal agrícola

LINDSEY, K. Plant Molecular Biology Research Group Leader in the Leicester Biocentre, University of Leicester.

JONES, M.G.K. Project Leader of the Cell Biology Group in the Department of Biochemistry at the A.F.C.R. Institute of Arable Crops Research, Rothamsted Experimental Station at Harpenden.

Contenido: Prefacio y agradecimientos - 1. Técnicas convencionales de selección vegetal: logros y limitaciones - 2. La biología de las células vegetales cultivadas - 3. La biología molecular de los vegetales - 4. Aplicaciones actuales del cultivo de células y de tejidos vegetales - 5. Consecuencias del cultivo de tejidos: variabilidad e inestabilidad - 6. Biología celular de la ingeniería genética - 7. Manipulación de la cantidad y calidad de los productos vegetales - 8. Manipulación de la biología de la reproducción y del desarrollo - 9. Manipulación de la resistencia - 10. Perspectivas de futuro de la biotecnología vegetal - Glosario.

1992 17 × 24 286 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0725-0

Cultivo de células animales

MORGAN, S.J. Leukemia Research Fund, London.

DARLING, D.C. Medical Molecular Biology Unit, University College and Middlesex School of Medicine, London.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Abreviaturas - **Parte I:** Principios y métodos básicos - 1. Introducción - 2. Equipamiento y práctica general - 3. Técnicas de asepsia - 4. Preparación de

medios - 5. Cultivo de líneas celulares continuas - 6. Cultivo primario - 7. Contaminación - 8. Conservación criogénica - 9. Técnicas de clonación - *Parte II: Técnicas y aplicaciones.* 10. Separación de linfocitos y bases para establecer líneas de linfocitos - 11. Fusión celular - 12. Pruebas de citotoxicidad - 13. Inmortalización con virus de Epstein-Barr - 14. Transfección - *Apéndices:* A. Glosario - B. Suministradores de material - C. Bibliografía adicional.

1995 17 × 24 176 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0777-9

«Quorum sensing» El lenguaje de las bacterias

OTERO, A. M., MUÑOZ, A., BERNÁNDEZ, M. I. y FÁBREGAS, J.

Contenido: «Quorum sensing». El lenguaje de las bacterias. Resumen - Abreviaturas - Introducción - Un poco de historia: Cuando la detección de quórum se llamaba autoinducción - Detección de quórum en bacterias Gram-negativas: El sistema LuxI/LuxR - Detección de quórum en bacterias Gram-positivas: Los péptidos mensajeros - Detección de quórum en *Vibrio harveyi*: ¿Cuántos lenguajes hablan las bacterias? - Aislado al enemigo: La lucha contra la detección de quórum - Otros modelos de comunicación intercelular - Sistemas de comunicación intercelular en microorganismos eucarióticos - Y para el futuro - «*Quorum sensing*»: La práctica de laboratorio - Bibliografía.

2005 17 × 24 140 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1046-5

La ingeniería genética y sus aplicaciones

PELLÓN, J.R. M.Sc., Ph.D., M.B.A. Subdirector General de INVESGEN. Coordinador de la obra.

Contenido: Ingeniería genética: Alteración genética e intercambio genético. Técnicas de ingeniería genética. Elementos genéticos trasponi-

bles. Aplicaciones de la ingeniería genética: Aplicaciones en medicina. Producción de vacunas virales. Producción de vacunas bacterianas. Producción de antibióticos. Aplicaciones en el sector químico. Aplicaciones en el sector alimentario. Tecnologías relacionadas: anticuerpos monoclonales. Aspectos complementarios: Fermentaciones e ingeniería bioquímica. Legislación. Casos prácticos. Glosario.

1986 17 × 24 238 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0584-3

Ingeniería genética de animales

PÜHLER, A. Biologie VI (Genetik), Universität Bielefeld, Alemania.

Contenido: Prólogo - Capítulo 1. Ingeniería genética de células animales. 1. Introducción - 2. Expresión de genes endógenos y heterólogos en células animales - 3. Manipulación de células animales - 4. Referencias - Capítulo 2. Animales transgénicos. 1. Introducción - 2. Transferencia de transgenes - 3. Transmisión de transgenes - 4. Expresión de transgenes - 5. Aplicación de ratones transgénicos - 6. Aplicación del ganado transgénico - 7. Pollos transgénicos - 8. Peces transgénicos - 9. Problemas y posibilidades futuras de los animales transgénicos - 10. Referencias.

1995 17 × 24 232 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0786-1

Biotecnología básica

RATLEDGE, C. University of Hull, UK.
KRISTIANSEN, B. EU Biotech Consulting, Norway.

Contenido: Colaboradores - Prefacio a la segunda edición - Prefacio a la tercera edición - Parte primera. Fundamentos y principios básicos - Percepción pública de la biotecnología - Bioquímica y fisiología del crecimiento y del metabolismo - Estequiometría y cinética del crecimiento microbiano desde la perspectiva termodinámica - Manejo y análisis de genomas: Procariotas - Ingeniería genética: Levaduras y hongos filamentosos - Cinética de los procesos microbianos - Diseño de biorreactores - Trans-

ferencia de masas - Procesamiento de los productos - Medida, seguimiento, modelado y control - Economía de los procesos - Parte segunda. Aplicaciones prácticas - Búsquedas de alto procesamiento y optimización de los procesos - El negocio de la biotecnología - Aminoácidos - Ácidos orgánicos - Polisacáridos microbianos y aceites unicelulares - Aplicaciones medioambientales - Producción de antibióticos por fermentación - Estrategias de cultivo - Biotecnología de enzimas - Proteínas recombinantes de alto valor - Cultivos de células de insectos y mamíferos - Biotecnología de células de plantas - Biotransformaciones - Aplicaciones inmunoquímicas.

Segunda edición

Reimp. 2016

2009 21 × 26,5 636 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1133-2

Bacterias en biología, biotecnología y medicina

SINGLETON, P.

Contenido: Prólogo - Las bacterias: introducción - La célula bacteriana - Crecimiento y reproducción - Diferenciación - Metabolismo I: energía - Metabolismo II: carbono - Biología molecular I: genes y expresión génica - Biología molecular II: cambiando el mensaje - Bacteriófagos - Las bacterias en el mundo vivo - Las bacterias en la medicina - Bacteriología aplicada I: alimentación - Bacteriología aplicada II: aspectos mixtos - Nociones de bacteriología práctica - El hombre frente a las bacterias - La identificación y clasificación de las bacterias - Apéndice: Minidescripciones de algunos géneros, familias, órdenes y otras categorías de bacterias.

2004 17 × 24 528 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1024-3

Biotecnología

SMITH, J. E. Emeritus Professor of Applied Microbiology, University of Strathclyde, Glasgow and Chief Scientific Adviser to MycoBiotech Ltd, Singapore.

Contenido: Prólogo - La naturaleza de la biotecnología - Sustratos para la biotecnología - Genética y biotecnología - Tecnología de la fermentación o bioproceso - Tecnología enzimática - Generación biológica de combustible - Proteína unicelular - Biotecnología y medicina - Biotecnología medioambiental - Biotecnología en las industrias agrícola y forestal - Biotecnología de los alimentos y bebidas - Protección de inventos biotecnológicos - Seguridad en la biotecnología - Percepción pública de la biotecnología: ingeniería genética, consideraciones éticas, morales, sociales y de seguridad - Mirando al futuro - Glosario - Lecturas complementarias

2006 17 × 24 280 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-1065-6

Fundamentos de las técnicas de biología molecular

TAGU, D. y MOUSSARD, C.

Contenido: *Definiciones* - Estructura y expresión de un gen eucariota codificante para un mRNA y una proteína - Parámetros para la descripción de un gen - Secuenciación de genomas enteros - *Vectores y clonación* - Enzimas de restricción - Electroforesis de ácidos nucleicos - Descripción de un plásmido y un fagémido - Descripción de un bacteriófago y un cósmido - Descripción de un yac y otros vectores de gran capacidad - Clonación molecular - Transformación genética de bacterias y levaduras - *Marcaje de ácidos nucleicos e hibridaciones* - Marcaje del DNA - Hibridación molecular - Hibridación *in situ* de mRNA - *Genoteca de DNA y cribado* - Construcción de una genoteca de DNA genómico - Construcción de una genoteca de cDNA - Cribado de una genoteca - Cribado diferencial: genotecas sustraídas, AFLP-cADN - Cribado diferencial por dd rt-pcr: Selección de mRNA (*Differential Display RT-PCR*) - Cribado diferencial por ssh: Hibridación sustractiva y supresora (*Suppression Subtractive Hybridization*) - Cribado diferencial por RDA: Análisis de la diferencia de abundancia (*Representational Difference*)

Analysis) - EST: Marcas de genes expresados (*Expressed Sequence Tags*) - Matrices de DNA: Chips de DNA, Filtros de cDNA - *Caracterización de un gen* - Secuenciación de DNA - PCR (*Polymerase Chain Reaction*) - RACE: Amplificación rápida de extremos de cDNA (*Rapid Amplification of cDNA Ends*) - Marcha genómica por PCR - RT-PCR: PCR sobre RNA (*Reverse Transcriptase PCR*) - Transcripción in vitro - Determinación del sitio de iniciación de la transcripción - Análisis funcional de promotores - Geles de retardo - *Footprinting* con DNAsa I - *Transformaciones genéticas de eucariotas* - Transformación genética vegetal con *Agrobacterium tumefaciens* - Transferencia directa de genes a protoplastos vegetales - Transferencia directa de genes por biolística - Transformación genética de células animales - La clonación de animales - Expresión transitoria - *Análisis de la función de un gen* - Proteínas recombinantes - Los baculovirus de insectos, vectores de expresión de transgenes - Método del doble híbrido - Mutagénesis dirigida - Complementación en levadura - Inactivación de genes en levadura (*Knock-out*) - Marcado molecular (*Gene Tagging*) - RNA inactivación de genes por interferencia de RNA (*RNA Interference*) - *Polimorfismo de un genoma* - Marcadores genéticos moleculares - Mapas genéticos y físicos - PFGE: Electroforesis in campo pulsante (*Pulse Field Gel Electrophoresis*) - RFLP: Polimorfismo de tamaño de fragmentos de restricción (*Restriction Fragment Length Polymorphism*) - RADP: Polimorfismo de DNA por amplificación aleatoria (*Random Amplified Polymorphic DNA*) - AFLP: Polimorfismo de tamaño de fragmentos amplificados (*Amplified Fragment Length Polymorphism*) - Los retromarcadores - SSCP: Polimorfismos de conformación de DNA monocatenario (*Single Strand Conformation Polymorphism*) - DGGE: Electroforesis de dna en geles desnaturalizantes de gradiente (*Denaturing Gel Electrophoresis*) - SNP: Polimorfismo de un solo nucleótido (*Single Nucleotide Polymorphism*) - SSR: Microsatélites, repetición de secuencias simples (*Simple Sequence Repeats*) - Bibliografía.

2006 17 × 24 190 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1067-0

Abejas: un mundo biológicamente extraordinario

TAUTZ, J. Profesor en el Biocentro de la Universidad Julius Maximiliano de Baviera, Würzburg, y Director del grupo BEE existente en la misma. Científico y Presidente de los «Estudios Apícolas Würzburg e.V.»

Contenido: Prólogo: La comunidad apícola: un mamífero con muchos cuerpos - El animal doméstico más pequeño del hombre: una guía en imágenes - 1. ¿Podría prescindirse de las abejas? - 2. La inmortalidad continuada - 3. La abeja melífera: un modelo de éxito - 4. Lo que las abejas saben de las flores - 5. El sexo de las abejas y las novias vírgenes - 6. Leche de abejas nodrizas: la dieta adecuada para la colonia de abejas - 7. El órgano mayor de la colonia apícola: estructura y función del panal - 8. Sabiduría incubadora - 9. La miel es más espesa que la sangre o ¿qué importancia corresponde a la parentela? - 10. Los círculos se cierran - Epílogo: Perspectivas para las abejas y el hombre - Referencias bibliográficas - Origen de las ilustraciones.

2010 17 × 24 286 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1139-4

Biología: principios biológicos

TREVAN, M.D., BOFFEY, S., GOULDING, K.H. y STANBURY, P. Profesores de Biología del Politécnico de Hatfield (Gran Bretaña).

Contenido: Preámbulo - Prefacio - Agradecimientos - *Sección I:* Introducción - 1. ¿Qué es la Biología? - *Sección II:* Crecimiento microbiano - 2. Introducción al metabolismo - 3. Crecimiento microbiano aeróbico sobre sustratos de un átomo de carbono - 4. Crecimiento microbiano aeróbico sobre sustratos de dos átomos de carbono - 5. Crecimiento microbiano aeróbico sobre algunos sustratos de más de dos átomos de carbono - *Sección III:* Cultivo industrial de microorganismos - 6. Productos procedentes de los microorganismos - 7. Cultivo de microorganismos - 8. Control de las condiciones ambientales del microorganismo del proceso - 9. El perfeccionamiento de microorganismos industriales - *Sección IV:* Ingeniería genética - 10. Los objetivos de la ingeniería genética - 11. Técnicas de la

ingeniería genética - 12. Avances y perspectivas de la ingeniería genética - *Sección V: Tecnología enzimática* - 13. Producción de enzimas - 14. Aplicaciones de los enzimas - 15. Problemas y perspectivas - Glosario - Referencias.

1990 17 × 24 298 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0671-0

Introducción a la biotecnología de los hongos

WAINWRIGHT, M. Department of Molecular Biology and Biotechnology University of Sheffield, UK.

Contenido: Prefacio - Agradecimientos - 1. Introducción - 2. Técnicas de producción en biotecnología de hongos - 3. Obtención de productos bioquímicos a partir de hongos - 4. Los hongos en la biotecnología médica - 5. Nuevos usos industriales de los hongos - 6. Los hongos en la biotecnología del medio ambiente - 7. Los hongos como agentes de biodeterioro y biodegradación - 8. Los hongos en la industria alimentaria - 9. Los hongos en la biotecnología agrícola - 10. Biotecnología y control de hongos patógenos - Comentario final: Algunas de las aplicaciones más recientes de la biotecnología fúngica.

1995 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0778-6

Biología molecular y biotecnología

WALKER, J.M. y GINGOLD, E.B. The Hatfield Polytechnic.

Contenido: Tecnología de las fermentaciones - Una introducción a la tecnología del DNA recombinante - Reacción en cadena de la polimerasa - La expresión de DNA exógeno en bacterias - Levadura: clonación y biotecnología - Clonado de genes en líneas celulares de mamíferos - Biotecnología en plantas - Biología molecular en la industria farmacéutica - Impacto actual de la tecnología del DNA recombinante en la industria alimentaria - Perfilado de DNA en la ciencia forense - Diagnóstico molecular de enfermedades congénitas - Vacunación y manipulación genéti-

ca - Transgénesis - Ingeniería enzimática - Estabilidad en enzimas y células - Biocatalizadores inmovilizados - Etapas posteriores de procesamiento: extracción y purificación de proteínas - Anticuerpos monoclonales - Biosensores.

Segunda edición

1997 17 × 24 494 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0829-5

Biotecnología de la fermentación

WARD, O.P. Professor and Director of the Microbial Biotechnology Centre, University of Waterloo, Canadá.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - 1. Introducción - 2. Biología de los microorganismos de uso industrial - 3. Sistemas de fermentación - 4. Materias primas utilizadas en fermentación - 5. Procesado de la corriente de salida - 6. Producción de biomasa - 7. Fermentaciones de los alimentos - 8. Compuestos químicos industriales - 9. Aditivos alimentarios - 10. Productos para uso médico - 11. Enzimas industriales - 12. Tratamiento de residuos - Bibliografía.

1991 17 × 24 288 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0706-9

Ingeniería bioquímica

WEBB, F.C. Guinness Lecturer in Biochemical Engineering, University College, London.

Ver Sección II, pág. 37.

Diccionario de bioquímica y biología molecular

WIDMER, F. Dr. de Ciencias. Prof. de bioquímica vegetal.
BEFFA, R. Dr. de Ciencias. Director de FNRS.

Contenido: Este libro presenta en forma condensada los conocimientos esenciales actuales de Bioquímica y Biología Molecular. Más de 1.200 voces y múltiples referencias entre ellas permiten la comprensión inmediata de los conceptos

y nociones estudiados. Será de gran utilidad para los estudiantes de Biología, Medicina, Veterinaria y Farmacia, y también puede ser una obra de referencia que consultarán con provecho los profesores e investigadores de todos los niveles así como los técnicos de laboratorio.

2000 17 × 24 254 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0901-8

Manual de biotecnología de los enzimas

WISEMAN, A. Ph.D., F.R.S.C., MIBiol. Departamento de Bioquímica Universidad de Surrey, Guilford, England.

Contenido: *Parte A:* Fundamentos del aislamiento y utilización industrial de los enzimas - 1. In-

roducción a los fundamentos - 2. Extracción y purificación de enzimas y otras proteínas a gran escala - 3. Principios de la enzimología industrial: Bases de la utilización de enzimas solubles e inmovilizados en los procesos industriales - 4. Principios de la inmovilización de enzimas - 5. Uso de los enzimas en análisis clínicos. *Fundamentos - Parte B:* Utilización industrial de enzimas y células - 1. Introducción a la utilización de los enzimas - 2. Aspectos prácticos de la purificación de proteínas a gran escala - 3. Aplicación de enzimas en la industria - 4. Datos sobre técnicas de inmovilización de enzimas y procedimientos de bioafinidad - 5. Empleo de los enzimas en análisis clínicos.

1991 17 × 24 454 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0705-2

IV. OCEANOGRAFÍA, BIOLOGÍA MARINA E INDUSTRIAS DEL MAR

Cría del cangrejo de río

ARRIGNON, J. Ingeniero del Cuerpo de Ingenieros Rural de Aguas y Bosques. Director de Proyectos en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Contenido: Prólogo - Preámbulo - Agradecimientos - 1. Introducción - 2. Conocimiento del cangrejo - 3. Los cangrejos indígenas o importados en Europa - 4. Biología y ecología de los cangrejos - 5. La cría - 6. Aspectos económicos - Bibliografía.

1985 17 × 24 222 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0553-9

Bases biológicas y ecológicas de la acuicultura

BARNABÉ, G. y otros colaboradores. Universidad de Montpellier II. Laboratoire d'Ecologie Marine. Station de Biologie Marine.

Ver Sección VI, pág. 60.

Acuicultura para veterinarios Producción y clínica de peces

BROWN, L. Abbot Laboratoires, North Chicago, USA.

Contenido: Prólogo - Prefacio - Lista de colaboradores - 1. Anatomía y fisiología básicas - 2. Bases de la producción en piscifactoría - 3. Sistemas de acuicultura - 4. Aspectos medioambientales de la acuicultura - 5. Principios de diagnóstico de enfermedades - 6. Enfermedades en acuicultura - 7. Terapéutica en acuicultura - 8. Nutrición en acuicultura - 9. Anestesia - 10. Aspectos relativos al bienestar y la medicina veterinaria en organismos acuáticos - 11. Legislación que afecta a los peces cultivados - 12. Enfoque veterinario de la cría del salmón en Noruega - 13. Enfoque veterinario de la cría del salmón en Escocia - 14. Enfoque veterinario de la cría de la trucha - 15. Enfoque veterinario de la cría del pez gato - 16. Enfoque veterinario de la cría de langostinos marinos - 17. Enfoque veterinario de la cría de la carpa - 18. Enfoque veterinario de la cría de anguilas - 19. Enfoque veterinario de la cría del rodaballo - 20. Enfoque veterinario de la cría del halibut - 21. Enfoque veterinario de la cría del bacalao - 22. Enfoque veterinario de la cría de peces ornamentales - 23. Enfoque veterinario de

la cría de la dorada y la lubina - 24. Enfoque veterinario de la cría de peces para pesca deportiva - Apéndices.

2000 21 × 26,5 460 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0924-7

Guía práctica del cultivo del mejillón

BUSSANI, M.

Contenido: Presentación - 1. Biología del mejillón - 2. Potenciales productivos de los criaderos - 3. Zonas de producción - 4. Evolución de las instalaciones fijas - 5. Evolución de las instalaciones flotantes - 6. Elaboración con los calza-red en los criaderos - 7. Instalaciones experimentales - 8. Higiene, disciplina sanitaria y patología - 9. Principios para las instalaciones de depuración - 10. Valores nutricionales - 11. Documentos para la instalación del criadero - 12. Economía y gestión de los cultivos de mejillón - Bibliografía.

1990 13,5 × 21,5 258 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0669-7

Avances en tecnología de los productos pesqueros

CONNELL, J.J. Ph.D. y HARDY, R. Ph.D.

Contenido: Lista de figuras - Prólogo - 1. Introducción - 2. Recursos pesqueros actuales no utilizados o infrautilizados - 3. Desarrollo de métodos convencionales - 4. Productos y métodos de utilización más recientes - 5. Comercialización y otros factores que afectan al consumo - Bibliografía.

1987 13,5 × 21,5 136 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0604-8

Ecología marina y pesquerías

CUSHING, D.H. Del Laboratorio de Pesquerías, Lowestoft.

Ver Sección VI, pág. 61.

El cangrejo de río Biología y nutrición

GROVES, R.E.

Contenido: Lista de figuras - Resumen - Agradecimientos - *Parte I:* El animal - Introducción - Descripción general - Reproducción - Crecimiento - Enfermedades - *Parte II:* Preliminares - El problema - Consideraciones - Componentes del sistema - Alimentos del cangrejo - Mantenimiento de cangrejo en aguas libres - Gastronomía del cangrejo - Bibliografía.

1990 13,5 × 21,5 86 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0689-5

Métodos de estudio y técnicas laboratoriales en parasitología de peces

EIRAS, J. C. y TAKEMOTO, R. M.

Contenido: Introducción - Muestreo y necropsia de los huéspedes - Mastigophora - Rhizopoda - Apicomplexa - Microsporea - Myxosporea - Ciliophora - Monogenea - Digenea - Cestoda - Nematoda - Acanthocephala - Crustacea - Técnicas básicas de procesado de tejidos y de tinción.

2002 17 × 24 142 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0975-9

Fundamentos de explotación de recursos vivos marinos

GUERRA, A. Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC).

SÁNCHEZ, J. L. Departamento de Ciencias Ambientales y Recursos Naturales. Universidad de Alicante.

Contenido: 1. Introducción - 2. Breve visión histórica de la evolución de la pesca y de la biología pesquera - 3. Productividad marina y pesquerías - 4. Ecosistemas marinos y artes de pesca - 5. Unidad de población o stock - 6. Muestreo y estudio de muestras - 7. Reproducción - 8. Alimentación - 9. Crecimiento - 10. Reclutamiento - 11. Mortalidad - 12. Captura y esfuerzo de pesca - 13. Evaluación de recursos pesqueros - 14. La pesca como industria: consideraciones económicas, políticas y sociales - 15. Ordenación pesquera - 16. Bibliografía - 17. Índice de materias.

1998 17 × 24 260 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0858-5

Tecnología del procesamiento del pescado

HALL, G.M. Profesor. Grupo de Ingeniería de los Alimentos y Biotecnología. Universidad Tecnológica. Loughborough.

Contenido: Bioquímica dinámica y calidad del pescado fresco y congelado - Conservación del pescado mediante curado (secado, salazón y ahumado) - Productos del surimi y pescado picado - Refrigeración y congelación del pescado - Conservas de pescado y productos de la pesca - Métodos de identificación de especies de pescado fresco o procesado - Envasado del pescado y productos de la pesca en atmósferas modificadas - HACCP y aseguramiento de la calidad en los productos de la pesca - Modelización de la temperatura y su relación con el transporte del pescado.

2001 17 × 24 320 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0938-4

Reimp. 2009

Manual de capacitación pesquera a bordo

HERMANSSON, B.

Contenido: Prólogo - Introducción - 1. El barco de entrenamiento - 2. Requerimientos para la tripulación - 3. El programa de entrenamiento - 4. Meteorología fundamental - 5. Náutica - 6. Navegación - 7. Equipo electrónico - 8. Aparejos y métodos de pesca - 9. Manipulación del pescado a bordo - 10. Medidas de seguridad - 11. El cuaderno de bitácora de la pesca - 12. Aspectos económicos de las operaciones de la pesca - 13. El mantenimiento del barco - 14. Evaluación del alumnado.

1980 15 × 22,5 100 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0463-1

Cultivos marinos: Peces, moluscos y crustáceos

IVERSEN, E.S. Profesor Instituto C. Marinas. Universidad de Miami, Florida USA.

Contenido: El Autor - Introducción - Prefacio a la primera edición - Prefacio a la segunda edición - I. General: 1. ¿Por qué cultivar el mar? 2.

Presente y futuro de los cultivos marinos - II. Procedimientos: 3. Utilización de las áreas productivas. 4. Alimentos, alimentación y fertilizantes. 5. Mejoras por selección artificial - III. Especies cultivadas en la actualidad: 6. Algas marinas. 7. Ostras. 8. Almejas, mejillones, veneras y oreas de mar. 9. Quisquillas. 10. Salmón blanco, seriola y anguila. 11. Mujol y estanques con especies diversas - IV. Especies con posibilidades: 12. Otros invertebrados cultivables - 13. Otros vertebrados cultivables - V. Problemas: 14. Enfermedad, depredación y competencia. 15. Problemas creados por el hombre - VI. Revisión: 16. Aspectos económicos de los cultivos marinos. 17. Orientaciones - Confrontación - Lista de ilustraciones - Lista de tablas - Glosario - Referencias generales - Bibliografía seleccionada - Apéndice.

Segunda edición

1982 17 × 24 420 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0007-7

Tratado de las enfermedades de los peces

KINKELIN, P. Secrétaire général de la Commission permanente de l'OIE pour les Maladies des Poissons; y otros. I.N.R.A.

Contenido: Prefacio - Introducción - *Primera parte:* Generalidades sobre las enfermedades de los peces: 1. Aspectos etiológicos, epidemiológicos y metodológicos - 2. Los caracteres propios de las enfermedades de los peces: puntos comunes y diferencias con las de los vertebrados terrestres - Patología de los peces: 3. Epidemiología general de las enfermedades provocadas por los bioagresores - *Segunda parte:* La patología etiológica: 1. Las enfermedades provocadas por los elementos del medio ambiente - 2. Las enfermedades causadas por los bioagresores - 3. Enfermedades de etiología indeterminada y límites de la patología etiológica - *Tercera parte:* Los dominantes patológicos en los diferentes tipos de explotación: 1. Los dominantes patológicos de la producción de los *Salmonidae* - 2. Los dominantes patológicos en los estanques de agua dulce de las regiones templadas - 3. Los dominantes patológicos en los

estanques de agua caliente, dulce o salada - 4. Los dominantes patológicos en explotación marina de agua caliente - *Cuarta parte*: El diagnóstico: 1. El diagnóstico de campo - 2. El diagnóstico de laboratorio - *Quinta parte*: Prevención y tratamiento de las enfermedades: 1. Las medidas zootécnicas - 2. La profilaxis y la política sanitaria - 3. Las medidas médicas - Conclusión general - Glosario - Bibliografía.

1991 21 × 27 372 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0686-4

Manual de métodos de biología pesquera

LAEVASTU, T. Obra publicada mediante acuerdo con la Organización de las Naciones para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Contenido: Sección I: Planificación, registro de datos y preparación de informes sobre trabajos en el terreno. Sección II: Observaciones sobre el medio ambiente físico y químico. Sección III: Observaciones sobre plancton, benton, necton y aves marinas. Sección IV: Investigación sobre efectivos de peces. Sección V: Observaciones en el terreno de operaciones pesqueras.

Primera reimpresión

1980 15 × 21 244 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0258-3

Cultivo de crustáceos

LEE, O'C. Licenciado en Zoología y Biología Marina por la Universidad de Bangor.

WICKINS, J.F. Licenciado en Zoología en la Universidad de Southampton.

Contenido: Agradecimientos - 1. Introducción - 2. Biología - 3. Mercado - 4. Especies adecuadas para cultivo - 5. Alternativas de cultivo - 6. Selección del área de cultivo - 7. Técnicas de cultivo: especies/grupos - 8. Tecnología de cultivo: aspectos generales - 9. Implementación del proyecto de cultivo - 10. Economía y rentabilidad del proyecto de cultivo - 11. Impacto del cultivo de crustáceos - 12. Inconvenientes técnicos, avances y prioridades en investigación -

13. Conclusiones - Apéndices: I. Sumario de datos biológicos y ejemplos de rendimiento típico de cultivo - II. Clasificación comercial del langostino - III. Glosario de conceptos.

1997 17 × 24 462 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0796-0

Introducción a la ciencia del mar

MEADOWS, P.S. y CAMPBELL, J.I. Departamento de Zoología, Universidad de Glasgow.

Contenido: Agradecimientos - 1. Introducción: El mar como ambiente - 2. Circulación y movimiento del agua - 3. Física y química del agua del mar - 4. El ambiente intermareal - 5. Estuarios - 6. El fondo del mar - 7. Productividad, plancton y ambiente pelágico - 8. Pesquerías y cultivos marinos - 9. Ambientes costeros tropicales - Bibliografía.

1981 13,5 × 21,5 208 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0468-6

Ahumado de pescados

REHBRONN, E. y RUTKOWSKI. Directores de Agricultura.

Contenido: Prólogo a la quinta edición - Introducción - Especies adecuadas para el ahumado - Manipulaciones previas al ahumado - Dispositivos sencillos para ahumar - Materiales para la obtención de humo - Modernas instalaciones de ahumado - Métodos de ahumar - Cómo se come el pescado ahumado - Fileteado - Almacenamiento del pescado ahumado - Empaquetado, láminas y bolsas de plástico - Envasado al vacío - Ahumado de pescado congelado - El asado de peces en grill - Disposiciones legales fundamentales para los productos alimenticios de origen animal - Relación de comerciantes y firmas comerciales de materias.

AGOTADO

1989 17 × 24 142 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0658-1

Trabajos sobre histopatología de los peces

REICHENBACH-KLINKE, H.H. Instituto de Zoología e Hidrobiología. Universidad de Munich.

Contenido: Introducción - Necrosis dérmica ulcerativa (NDU) de los salmónidos - Diagnóstico citohematológico de algunas enfermedades en la trucha «arco iris» (*Salmo gairdneri* Richardson) - Modificaciones hematológicas en peces tratados con diferentes metales pesados - Las reacciones del hospedador frente a algunos parásitos de los peces - Alteraciones patológicas producidas por deficiencia de oxígeno (hipoxidosis) en los órganos de la carpa - Propiedades y funciones de los linfocitos y tejidos linfoides de los peces teleósteos - Histopatología de las micosis y tumores micóticos de los peces - Polimorfismo de los granulocitos heterófilos y azurófilos en los Squamata (Reptilia) - Conclusión.

1980 17 × 24 100 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0445-7

Claves para el diagnóstico de las enfermedades de los peces

REICHENBACH-KLINKE, H.H. Instituto de Zoología e Hidrobiología. Universidad de Munich.

Contenido: Prólogo para la edición española - Prólogos de la segunda y primera edición - A. Características diagnósticas de algunas de las principales enfermedades de los peces, según su localización: 1. Síntomas relacionados con la actividad motora - 2. Modificaciones del calor - 3. Alteraciones del apetito y retraso del crecimiento - 4. Modificaciones del aspecto externo - 5. Investigación de los órganos - B. Claves especiales para la determinación de los agentes etiológicos, con láminas: 1. Principales parásitos de los peces, incluyendo hongos - 2. Infecciones bacterianas - 3. Principales síntomas de algunas virosis de los peces - C. Posibilidades de la profilaxis inmunológica de la

enfermedad - D. Terapia de las enfermedades más frecuentes de los peces: 1. Desinfección - 2. Lucha contra las plantas acuáticas - 3. Lucha contra los caracoles acuáticos - 4. Lucha contra los parásitos - 5. Lucha contra las enfermedades infecciosas - E. Envío de peces al laboratorio - F. Clave para la determinación de los peces de agua dulce (de Alemania), incluyendo Ciclostomos - G. Clave para la determinación de los cangrejos de agua dulce de Europa Central - H. Bibliografía.

AGOTADO

1976 13,5 × 21,5 100 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0007-8*

Enfermedades de los peces

REICHENBACH-KLINKE, H.H. Instituto de Zoología e Hidrobiología. Universidad de Munich.

Contenido: Prólogo - Dirección de los autores - Introducción: Importancia de la patología de los peces - I. Patología general de los peces. Síntomas de enfermedad y sus causas presumibles - 1. El pez sano - 2. El pez con sospecha de enfermedad - 3. Fundamentos biológicos de la defensa contra las enfermedades - 4. Higiene y profilaxis del manejo de los peces - 5. Medidas terapéuticas en los peces - 6. Resultado de la inspección - II. Patología especial de los peces - 1. Enfermedades infecciosas (virus, bacterias y hongos) - 2. Los protistas como parásitos de los peces (protozoosis) - 3. Celentéreos parásitos - 4. Vermes parásitos de los peces (helminthiasis) - 5. Artrópodos parásitos de los peces - 6. Vertebrados parásitos de peces - 7. Trastornos de los peces de origen no parasitario y no infeccioso - 8. Los peces como transmisores de gérmenes infecciosos patógenos para el hombre y animales domésticos - 9. Los peces como causa de trastornos bioquímicos en el hombre - 10. Los peces como animales de laboratorio - Apéndices - Índice de las especies cuyos parásitos se expresan.

1982 17 × 24 524 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0509-6

Enfermedades de la trucha y del salmón

ROBERTS, R.J. PhD BVM MRC Path MRCVS FRSE
University of Stirling.

SHEPHERD, C. J. PhD MSc BVSc MRCVS Marine Harvest
Limited.

Contenido: Prefacio - Agradecimientos - Lista de Figuras - Lista de Tablas - Frontispicio - I. Los salmónidos cultivados - II. La anatomía de los salmónidos - III. Crianza de los salmónidos - IV. Enfermedades infecciosas - V. Diagnóstico de la enfermedad en la piscifactoría - VI. Enfermedades de los huevos y alevines con vesícula - VII. Enfermedades del alevinaje - VIII. Enfermedades de los peces en cebo - IX. Enfermedades de los cultivos marinos - X. Enfermedades de la nutrición - XI. Mortandades de peces - XII. Enfermedades de los peces silvestres y reproductores - XIII. Prevención y tratamiento de las enfermedades - Apéndices.

1980 13,5 × 21,5 188 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0436-5

El pescado y los productos derivados de la pesca

Composición, propiedades nutritivas y estabilidad

RUITER, E.A. y otros colaboradores. Departamento de Ciencia de los alimentos de origen animal. Facultad de Medicina Veterinaria, Universidad de Utrecht, Holanda.

Contenido: Producción pesquera - Especies comestibles - Valor nutritivo y composición de las proteínas y otros compuestos nitrogenados del pescado - Composición y valor nutritivo de los lípidos de pescados y del marisco - Vitaminas del pescado y marisco - Macro y microelementos (traza) del pescado y del marisco - Calidad y alteración del pescado crudo - Higiene y seguridad del pescado y del marisco - Contaminantes del pescado - Congelación y refri-

geración del pescado - Productos pesqueros - Harina y aceite de pescado: no sólo subproductos.

1999 17 × 24 428 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0859-2

Productividad acuática Introducción a algunos aspectos básicos de la oceanografía biológica y de la limnología

RUSELL-HUNTER, W.D. De la Syracuse University
The Marine Biological Laboratory, Woods Hole.

Contenido: Introducción: Productividad en la evolución y en nutrición. Ciclos orgánicos y niveles tróficos. Las estaciones en los mares templados. Cadenas alimentarias y productividad en mares templados. Mares polares, tropicales e interiores. Productividad en lagos. Riachuelos, ríos y polución acuática. Aproximación a la bioquímica de algunos elementos. Aproximación a la transferencia energética. Sobrepesca y subpesca. Productividad y cambio evolutivo. Naturaleza finita de la productividad primaria. La biomasa finita y la nutrición humana. La futura explotación del mar: A) Mejoras en la tecnología pesquera. B) Génesis de una tecnología «agropecuario-marítima». Recapitulación e implicaciones. Lecturas recomendadas.

1974 17 × 24 288 pp.

I.S.B.N.: 978-84-200-0334-4

Piscicultura intensiva

SHEPHERD, J.C. BVSc., MSc., PhD, MRCVS.
BROMAGE, N.R. BSc, PhD.

Contenido: Prefacio - Colaboradores - Agradecimientos - 1. ¿Qué es la Piscicultura? - 2. Necesidades de los peces y evaluación del lugar de instalación - 3. Sistemas de manejo y práctica - 4. Propagación y mejora de existencias - 5. Nutrición y crecimiento - 6. Salud y enfermedades en los peces - 7. El cultivo intensivo en Japón - 8. La piscicultura en los EE UU - 9. El desarrollo del policultivo en Israel. Un modelo de intensificación - 10. Desarro-

llo comercial y perspectivas futuras - Bibliografía (por capítulos) - *Apéndices*: I. El cultivo del salmón - Un estudio económico - II. Información útil - Revistas y publicaciones periódicas sobre acuicultura - Lista de nombres científicos y nombres comunes - Glosario - Factores de conversión.

1999 17 × 24 422 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0874-5

Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación

SIKORSKI, Z.E. Ph.D., D. Sc. Director de Conservación de Alimentos y Microbiología Técnica. Universidad Politécnica, Gdansk, Polonia.

Contenido: Prefacio - 1. Introducción - 2. Recursos: Disponibilidades - 3. Composición nutritiva de los principales grupos de animales marinos utilizados como alimento - 4. Cambios bioquímicos y microbianos subsiguientes a la captura - 5. Preparación de las capturas para su conservación y comercialización - 6. Refrigeración del pescado fresco - 7. Congelación de alimentos marinos - 8. Deseccación y productos pesqueros desecados - 9. Salazón y escabechado del pescado - 10. Ahumado - 11. Enlatado de alimentos marinos - 12. Tecnología del pescado desmenuzado - 13. La sanidad en la industria alimentaria marina.

1994 17 × 24 342 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0754-0

Principios fundamentales de la alimentación de los peces

STEFFENS, W. Wissenschaftlicher Abteilungsleiter am Institut für Binnenfischerei Berlin-Friedrichshagen, Professor für Fischzucht und Fischernahrung an der Humboldt-Universität zu Berlin.

Contenido: Prefacio - 1. Fundamentos del metabolismo - 2. Constitución y función del canal digestivo - 3. Nutrientes - 4. Necesidades energéticas - 5. Vitaminas - 6. Minerales - Bibliografía - Índice de especies piscícolas.

1987 17 × 24 284 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0607-9

Manual de cría de la trucha

STEVENSON, J.P. Consultor microbiólogo. Exdirector de la Unidad de Patología de los Peces de Weymouth, Gran Bretaña.

Contenido: Lista de ilustraciones y tablas - Agradecimientos - Introducción - 1. El agua - 2. Emplazamiento e instalaciones - 3. Práctica general de cultivo - 4. Cultivo marino - 5. Instalaciones del criadero - 6. Reproductores y desove dirigido - 7. Práctica de la cría - 8. Biología - 9. Parásitos y enfermedades - 10. Transporte - 11. Mercado y posibilidades - 12. Legislación - Glosario - Apéndice.

1985 17 × 24 232 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0558-4

Acuicultura. Texto introductorio

STICKNEY, R. R.

Contenido: Prólogo - 1. Una vista general de la acuicultura - 2. Comenzando - 3. Sistemas de cultivo - 4. Comprender y mantener la calidad del agua - 5. Enfermedades de las especies acuícolas - 6. Reproducción y cría temprana - 7. Alimentos preparados - 8. Nutrición de animales acuáticos - 9. Miscelánea de temas adicionales - Índice alfabético.

2016 17 × 24 412 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1172-1

Tecnología de las proteínas de pescado y krill

SUZUKI, T. Manager of Protein Chemistry Section, Tokai Regional Fisheries Research Laboratory, Fisheries Agency, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Tokyo, Japan.

Contenido: Prólogo - Prefacio - Agradecimientos - 1. Características del músculo de pescado y de las proteínas de pescado - 2. Kamaboko (Gel de pescado) - 3. Pescado picado (Surimi) congelado - 4. Concentrado proteico texturizado de músculo de pescado (Marinbeef) - 5. Utilización de krill para el consumo humano - Referencias.

1987 17 × 24 244 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0595-9

Elementos de ecología marina

Curso preparatorio

TAIT, R.V. Departamento de Ciencias Naturales «The Polytechnic of Central London».

Contenido: Los océanos. Plancton marino. Mediciones y muestreo. Características del medio ambiente marino. La producción orgánica del mar. El fondo marino. Balance energético de un ecosistema marino. La costa. Pesquerías marinas. Apéndices: Temas que se sugieren para estudios en profundidad, coloquios en clase o trabajos escritos. Algunas prácticas de laboratorio. Algunas prácticas de campo. Escala de abundancia para organismos intermareales. Lista de libros para las prácticas de campo.

Segunda edición

1987 17 × 24 460 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0597-3

Los pescadores y el tiempo

TERADA, K. Doctor de la Organización Meteorológica Mundial (OMM). Editado de acuerdo con la FAO.

Contenido: Prefacio - I. Introducción: La meteorología y el pescador - Factores meteorológicos que influyen en las operaciones de pesca - II. Elementos de meteorología: Cómo se forma el tiempo - Nubes - Presión atmosférica - Viento, olas y mar de fondo - La precipitación y el mal tiempo - Niebla - El clima del océano - Depresiones y ciclones tropicales y monzones fuertes - III. Cómo se prepara un boletín meteorológico: Mapa meteorológico - Previsión del tiempo - IV. Cómo emplear la información del tiempo: Información meteorológica dada por la prensa, la radio y la televisión - Cómo se comunica la información sobre el tiempo a las embarcaciones de pesca - Cómo interpretar la información meteorológica en lo relativo a las actividades de pesca - V. Observaciones meteorológicas en el mar: Instrumentos - Barómetro - Viento - Temperatura - Observaciones visuales - VI. Cómo transmitir los datos meteorológicos desde una embarcación de pesca: Claves meteorológicas. Explicación abreviada de la clave SHRED - ¿A dónde se envía el mensaje cifrado? - VII. Conclu-

sión - Apéndice: 1. Términos técnicos empleados en los boletines meteorológicos - 2. Mensajes meteorológicos de barcos que navegan en zonas donde son insuficientes las observaciones meteorológicas - 3. Bibliografía.

1972 22 × 27,5 64 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0018-3

El cultivo de la anguila

USUI, A. Shizvoka Tansvi Company.

Contenido: Prólogo - Factores de conversión - 1. Introducción - 2. Especies del género *Anguilla* - 3. La demanda de anguilas en el mercado europeo - 4. Ciclo vital de la anguila japonesa *Anguilla japonica* - 5. Aguas quietas y aguas corrientes. Métodos de cultivo - 6. Método y organización de la industria del cultivo de la anguila en Japón - 7. Eligiendo un lugar donde instalar una granja de anguilas - 8. Trazado y construcción de una granja de anguilas - 9. La calidad del agua y su control - 10. La alimentación de las anguilas - 11. Enfermedades y parásitos - 12. Capturando, clasificando, transportando y matando anguilas - 13. El manejo de los estanques del área de Hamanako en Japón, mes a mes - 14. Cómo capturar angulas - 15. Cómo cocinar las anguilas: kabayaki, ahumadas y en gelatina - 16. Progresos en Japón, Europa, América, Nueva Zelanda, Australia y en los Trópicos - 17. Lista de requerimientos para instalar una granja de anguilas - 18. Libros y revistas útiles - 19. Significado de algunas palabras japonesas - 20. Status y organización de los cultivos acuáticos en Japón - 21. Abastecedores de piensos y equipos en Japón - Lista de figuras - Lista de tablas.

1978 13,5 × 21,5 174 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0396-2

Transporte de peces vivos

VOLLMANN-SCHIPPER, F.

Contenido: Prólogo - 1. Manejo de la piscifactoría - 2. Diferentes dispositivos y utensi-

lios para la recogida - 3. Utensilios para la clasificación de peces - 4. Acondicionamiento de peces para el transporte - 5. Pesaje y conteo de peces vivos - 6. Instalaciones ligeras de carga - 7. Instalaciones de carga pesada - 8. Dotación de utensilios y vehículos - 9. Incorporación de dispositivos de ventilación a los recipientes de transporte - 10. Ventilación del agua de transporte - 11. Recipientes de transporte para fines diversos - 12. Recipientes para transportes largos con camión - 13. Transporte de peces por ferrocarril - 14. Métodos especiales de transporte - 15. Depósitos mantenidos a la intemperie en invierno - 16. Transporte de crías en sacos de plástico - Bibliografía.

1978 13,5 × 21,5 96 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0411-2

Cultivo de moluscos bivalvos

WALNE, P.R.

Contenido: Lista de figuras - Lista de fotografías - Prólogo - Introducción - 1. Estructura, fisiológica y reproducción de las ostras - 2. El cultivo en los tanques - 3. El cultivo de las larvas de ostra en viveros - 4. Observaciones sobre las larvas de *Ostrea edulis* - 5. Semillas de ostras - 6.

Otras especies de bivalvos - 7. El ostreo de Tal-y-foel - Epílogo - Tablas.

1980 13,5 × 21,5 206 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0457-0

Introducción a los subproductos de pesquería

WINDSOR, M. Ph.D., en Física y Química. Miembro de la Real Sociedad de Química.

BARLOW, S. B.Sc., Ph.D., en Bioquímica. Director General de la Asociación Internacional de Fabricantes de Harinas de Pescado.

Contenido: Lista de ilustraciones - Lista de tablas - Prefacio - Agradecimientos - 1. Introducción - 2. Fabricación de harina de pescado - 3. Utilización de la harina de pescado en la alimentación animal - 4. Fabricación y utilización de los aceites de pescado en la alimentación - 5. Ensilado de pescado - 6. Hidrolizado de pescado - 7. Concentrado de proteína de pescado - 8. Otras utilidades de los productos derivados de pesca - Otras lecturas y referencias - Apéndice 1: Métodos de análisis - Apéndice 2: Firmas comerciales y organismos que disponen de información sobre productos y procesos industriales.

1984 13,5 × 21,5 228 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0523-2

V. AGUA, PROPIEDADES Y APLICACIONES

Ecología de las aguas corrientes

ANGELIER, E. Profesor Emérito de la Universidad Paul Sabatier – Toulouse III.

Contenido: Aguas corrientes: agentes de erosión, transporte y redistribución de los materiales de la corteza terrestre - Caracteres generales de las redes hidrográficas - Organismos y ecosistemas de las aguas corrientes - La corriente y los organismos bentónicos: inestabilidad crónica del horizonte superficial del sustrato - El medio hiporreico: la perennidad del sustrato - Los macrofitos de las aguas corrientes: un sustrato para las algas y la fauna - La vida en el seno del agua: el plancton - Peces de las aguas corrientes - Temperatura, ciclos biológicos y distribución de los organismos - Luz, sales y oxígeno disueltos, factores ecológicos accesorios en las aguas corrientes - Redes tróficas y flujo de energía - De la cabecera a la desembocadura: zonación ecológica de los cursos de agua - Impactos ecológicos del acondicionamiento de los cursos de agua - De la eutrofización a la contaminación trófica - La contaminación tóxica - Métodos biológicos de evaluación de la contaminación - Conclusiones - Bibliografía.

2002 17 × 24 230 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0977-3

Tratamiento de las aguas de refrigeración

AQUAPROX

Contenido: Prefacio - Primera parte: A. Las aguas naturales - Introducción - El agua: elemento puro - Las aguas naturales - Análisis de las aguas naturales - B. Tratamiento del agua - Generalidades - El pretratamiento - Segunda parte:

Las aguas de refrigeración - Introducción - Conservación del agua - Conservación de la energía - Conservación del agua y del tratamiento - Historia del tratamiento de las aguas de refrigeración - Los circuitos de refrigeración - Principios fundamentales de las torres de refrigeración - Los sedimentos y su tratamiento - La corrosión y su tratamiento - La contaminación biológica y su tratamiento - Puesta en marcha de las instalaciones de refrigeración - Anexos: El análisis del agua - Léxico técnico del agua - Bibliografía.

2008 15,5 × 24 204 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1082-3

Tratamientos de aguas negras y efluentes industriales

ARUNDEL, J. MSc, CChem, MRSC, FCIWEM

Contenido: Agradecimientos - Abreviaturas comúnmente usadas en la industria del agua en el Reino Unido - Introducción a la primera ed. - Introducción a la segunda ed. - Tratamiento preliminar - Separación de sólidos suspendidos por sedimentación y flotación - Métodos para separar metales - Métodos de tratamientos biológicos - Aprovechamiento y tratamiento de lodos - Pozos negros, fosas sépticas y pequeñas instalaciones de depuración de aguas negras - Nuevos enfoques en los tratamientos de aguas residuales - Muestreo y análisis - Ejemplos prácticos - Apéndice 1: Glosario - Apéndice 2: Diagramas típicos de instalaciones depuradoras de aguas residuales y efluentes industriales - Apéndice 3: Conversiones entre Unidades del Sistema Métrico (SI) y Unidades del Sistema Inglés.

2002 17 × 24 358 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0985-8

Reimp. 2017

Alumbramiento de aguas

Guía para la construcción y mantenimiento de suministros de agua privados

BRASSINGTON, R.

Contenido: El ciclo hidrológico. La elección de la fuente de agua más adecuada. ¿Cuánta agua se necesita? La construcción de un nuevo suministro. Tratamiento y calidad del agua. El resto del sistema. Mantenimiento. Derechos del agua. Problemas por causas externas. Apéndices: Factores de conversión. Prácticas de seguridad en el trabajo. Glosario.

1998 17 × 24 252 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0846-2

Calidad del agua potable

Problemas y soluciones

GRAY, N.F. Trinity College, University of Dublin, Ireland.

Contenido: Glosario. El negocio del agua. Orígenes del agua. Suministro de agua: Cómo se realiza. Problemas con los recursos. Problemas surgidos del tratamiento del agua. Problemas surgidos en los sistemas de distribución. Problemas en los sistemas de cañerías. Alternativas al agua corriente. El agua que bebemos. Apéndices: Principales pesticidas y sus problemas de degradación con sus límites relativos de toxicidad en el agua potable. El porcentaje de zonas de suministro de aguas que no cumplen los PCV o los PCV relajados para pesticidas con el porcentaje de determinaciones que exceden los límites permitidos.

1996 17 × 24 386 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0821-9

Tecnología del agua embotellada

SENIOR, D. A. G. Technical Services Manager Highland Spring Ltd Blackford, Perthshire y ASHURST, P. R. Dr. P.R. Ashurst & Associates Consulting Chemists Kingstone, Hereford.

Contenido: Introducción - Desarrollo del mercado de las aguas embotelladas - Categorías de las aguas envasadas - Hidrogeología de las aguas minerales naturales - Tratamientos de las aguas - Métodos y materiales para el envasado del agua - Equipamientos de llenado - Gestión de la calidad - Dispensadores de agua refrigerada - Auditorías por terceras partes de las instalaciones de embotellado del agua - Microbiología de las aguas minerales naturales - Microbiología de las aguas tratadas embotelladas.

2001 17 × 24 318 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0943-8

Manual del agua potable

SPELLMAN, F. R. Ph.D. y DRINAN, J. Hampton Roads Sanitation District.

Contenido: Prefacio - Introducción - Todo sobre el agua: conceptos básicos - Normativa sobre el agua potable - Abastecimiento de agua potable - Transporte y distribución del agua - Parámetros del agua potable: microbiológicos - Parámetros del agua de bebida: físicos - Parámetros del agua de bebida: químicos - Contaminación del agua - Seguimiento del agua de bebida - Tratamiento del agua - Epílogo.

2004 17 × 24 270 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1033-5

Reimp. 2013

VI. ECOLOGÍA Y CIENCIAS MEDIOAMBIENTALES

Ecología de las aguas corrientes

ANGELIER, E. Profesor Emérito de la Universidad Paul Sabatier – Toulouse III.

Ver Sección V, pág. 58.

Tratamiento de las aguas de refrigeración

AQUAPROX

Ver Sección V, pág. 58.

Tratamientos de aguas negras y efluentes industriales

ARUNDEL, J. MSc, CChem, MRSC, FCIWEM

Ver Sección V, pág. 58.

Bases biológicas y ecológicas de la acuicultura

BARNABÉ, G. y otros colaboradores. Universidad de Montpellier II. Laboratoire d'Ecologie Marine. Station de Biologie Marine.

Contenido: Prefacio - Introducción - *Parte I:* La producción de materia viva en los medios acuáticos. 1. El medio acuático - 2. Producción de materia viva en los medios acuáticos - 3. Los cultivos planctónicos - *Parte II:* Bases biológicas del cultivo de moluscos - Particularidades del cultivo de moluscos. 1. Entorno y nutrición - 2. Crecimiento reservas - 3. Reproducción de los moluscos - *Parte III:* Bases biológicas del cultivo de los crustáceos - Generalidades de la acuicultura de los crustáceos. 1. Desarrollo de los crustáceos - 2. Muda - 3. Reproducción - 4. Digestión de los crustáceos - *Parte IV:* Bases biológicas de la acuicultura de los peces. 1. Particularidades del cultivo de los peces - 2. Nutrición de los peces - 3. Reproducción de los peces - 4. Cultivo de los primeros estados en criadero - 5. Piscicultura extensiva en estanque - 6. Engrorde de peces en explotación intensiva - *Parte*

V: Patología de las explotaciones acuícolas. 1. Patología de las explotaciones acuícolas - Conclusión - Vocabulario.

1996 17 × 24 536 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0808-0

Alumbramiento de aguas Guía para la construcción y mantenimiento de suministros de agua privados

BRASSINGTON, R.

Ver Sección V, pág. 59.

La química verde

COLONNA, P. Doctor en Ciencias, es director de investigación en el Instituto Nacional de Investigación Agronómica, donde dirige el departamento de «Procesos y productos de la agricultura».

Contenido: Prefacio - Introducción - La disponibilidad de las tierras agrícolas francesas para usos energéticos - Fraccionamiento de la biomasa lignocelulósica en synthons - Manipulación de las vías de síntesis de los synthons orientados a la química verde - Valoraciones no alimentarias de producciones agrícolas por vía biológica - Fibras vegetales ¿retorno hacia el futuro? - Materiales a base de almidón y de sus derivados - Materiales proteicos - Polímeros del tipo poli (ácido láctico) - Caucho natural: Control de la variabilidad - Sacaroquímica - Propiedades tensioactivas y detergentes de biopolímeros anfílicos - Lipoquímica - Funcionalización de los compuestos vegetales feruloilados en vainillina por los basidiomicetos - Bioetanol: Comparación de las fuentes de almidón, sacarosa y lignocelulosa - Biocarburantes: Los carburantes líquidos - El papel de la agricultura y de los bosques en el efecto invernadero - Biodegradabilidad: Una baza para la preservación de los medios bióticos - Análisis económico del sector de los biocarburantes.

2010 17 × 24 588 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1141-7

Ecología marina y pesquerías

CUSHING, D.H. Del Laboratorio de Pesquerías, Lowestoft.

Contenido: Signos y abreviaturas. Ciclos de producción en el espacio y tiempo. Ciclos de producción en áreas de afloramiento. El papel de los nutrientes. Modelos de producción marina. Circuitos migratorios de peces y unitariedad de stocks. Crecimiento y muerte en el mar. Dinámica de poblaciones en peces. Stocks de peces y ciclos de producción. Las redes alimentarias en el mar. Cambios al paso de los años en el mar. Vida marina y cambios climáticos. Hombre y naturaleza en la regulación de las poblaciones de peces.

1978 17 × 24 272 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0398-6

Biodiversidad. Introducción

GASTON, K. J. Professor of Biodiversity and Conservation Department of Animal & Plant Sciences University of Sheffield y **SPICER, J. I.** Reader in Marine Biology and Physiological Ecology School of Biological Sciences University of Plymouth.

Contenido: Prefacio - Agradecimientos - ¿Qué es la biodiversidad? - La biodiversidad a través del tiempo - Mapeando la biodiversidad - ¿Importa la biodiversidad? - Impactos humanos - 6. Manteniendo la biodiversidad - Referencias.

2007 17 × 24 218 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1094-6

Microbiología ambiental

GRANT, W.D. B.Sc., Ph.D. Lecturer in Microbiology University of Leicester.

LONG, P.E. B.Sc., Ph.D. Lecturer in Botany University of Leicester.

Contenido: Significado de los microorganismos en el ambiente. Parte I. Hábitats. El suelo. El medio acuático. Ambientes extremos. Interacciones. Parte II. Los microorganismos como determinantes ambientales. El ciclo del carbono. El ciclo del nitrógeno. Transformaciones microbianas de otros elementos. Parte III. Los microorganismos y la polución. Tratamiento biológico de residuos.

1989 17 × 24 232 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0665-9

Calidad del agua potable

Problemas y soluciones

GRAY, N.F. Trinity College, University of Dublin, Ireland.

Ver Sección V, pág. 59.

Energía fotovoltaica

De la luz solar a la electricidad usando células solares

GREEN, M. Actualmente es Scientia Professor y Director del Photovoltaics Special Research Centre en la University of New South Wales.

Ver Sección VII, pág. 65.

El medio ambiente

Introducción a la química medioambiental y a la contaminación

HARRISON, R. M., The University of Birmingham, UK.

Contenido: Introducción - La atmósfera - Aguas dulces - El entorno marino - Contaminación y recuperación de suelos - Ciclos medioambientales de los contaminantes - Métodos de control medioambiental - Efectos sobre la ecología y la salud de la contaminación química - Gestión de la calidad ambiental.

2003 17 × 24 480 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0966-7

Manual de métodos de biología pesquera

LAEVASTU, T. Obra publicada mediante acuerdo con la Organización de las Naciones para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Ver Sección IV, pág. 52.

Productividad acuática

Introducción a algunos aspectos básicos de la oceanografía biológica y de la limnología

RUSELL-HUNTER, W.D. De la Syracuse University
The Marine Biological Laboratory, Woods Hole.

Ver Sección IV, pág. 54.

Biotecnología medioambiental

SCRAGG, A.

Contenido: Unidades - Visión general - Monitorización medioambiental - Tratamiento de aguas residuales - Tecnologías limpias, residuos domésticos, industriales y agrícolas - Biorremediación - Energía y biocombustibles - Recuperación de los recursos naturales - Agrobiotecnología - Perspectivas - Glosario.

2001 17 × 24 320 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0954-4

Reimp. 2012

Atlas en color de Sudamérica

Paisajes y Vegetación

SEIBERT, P.

Contenido: Relieve y clima como causas naturales de la distribución de diferentes paisajes de vegetación. Modificaciones de la vegetación y del paisaje ocasionadas por el hombre. Las grandes unidades de paisaje y su vegetación. Carta sinóptica de las regiones de vegetación naturales. Uso actual de la tierra y protección de la naturaleza. Registro taxonómico de los nombres científicos citados en la obra según género, especie y familia.

1998 13,5 × 19,5 284 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0855-4

Elementos de ecología marina

Curso preparatorio

TAIT, R.V. Departamento de Ciencias Naturales «The Polytechnic of Central London».

Ver Sección IV, pág. 56.

Manual de laboratorio de la ciencia del suelo

Principios agrícolas y medioambientales

THIEN, S. J. Kansas State University

Contenido: Prefacio - Ejercicios - 1. El suelo como recurso natural - 2. Textura del suelo - 3. Distribución de tamaños de partícula - 4. Densidad aparente y porosidad del suelo - 5. Contenido de agua del suelo - 6. Movimiento de agua en el suelo - 7. Influencia ambiental en la formación del suelo - 8. Propiedades de los coloides en el suelo - 9. Tipos de acidez del suelo - 10. Encañado de suelos ácidos - 11. Degradación del suelo por salinidad y sodicidad - 12. Análisis de fósforo disponible en el suelo - 13. Materia orgánica del suelo y sorción química - 14. Descomposición microbiana de la materia orgánica en el suelo - 15. Cartografía de suelos - Apéndice: Aplicaciones de la química a la ciencia del suelo.

2017 21 × 26,5 222 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1161-5

Contaminación atmosférica

Conceptos, causas, efectos, control

VELÁZQUEZ DE CASTRO GONZÁLEZ, F.

Contenido: La contaminación atmosférica en la Historia - La atmósfera y su evolución - Los fenómenos meteorológicos - El clima en las ciudades - 5. Composición de la atmósfera - La contaminación atmosférica natural - Conceptos y términos - Unidades y redes - Reacciones y radicales - Aerosoles - El agua en la atmósfera - Transporte y distribución de los productos - Clasificación de los contaminantes - Dióxido de azufre - Monóxido de carbono - Dióxido de carbono - Compuestos orgánicos volátiles - Compuestos de cloro y flúor - Partículas - Óxidos de nitrógeno - Metales pesados - Ozono troposférico - La lluvia ácida - El deterioro de la capa de ozono - El cambio climático - Control de la contaminación atmosférica - Antecedentes legales para el control de la contaminación atmosférica - Salud y contaminación atmosférica - ¿Cómo podemos contribuir a reducir la contaminación atmosférica?

2019 13,5 × 21,5 190 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1189-9

VII. CIENCIAS FÍSICO-MATEMÁTICAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

Problemas de electrónica con soluciones

BENSON, F.A. D. Eng., Ph.D., M.I.E.E., Sen. M.I.E.E.E., F.I.E.S. Profesor de Electrónica de la Universidad de Sheffield.

Contenido: Prólogo a la cuarta edición - Prólogo a la primera edición - Datos generales - 1. Análisis de circuitos - 2. Estados transitorios en circuitos y circuitos oscilantes - 3. Análisis de forma de onda - 4. Fundamentos de semiconductores - 5. Características de válvulas y transistores - 6. Circuitos equivalentes de válvulas y transistores - 7. Circuitos de cálculo electrónico - 8. Rectificación - 9. Estabilización de voltaje e intensidad - 10. Amplificadores - 11. Osciladores - 12. Ruido - 13. Modulación, detención y cambios de frecuencia - 14. Movimiento de electrones en campos magnéticos y eléctricos - 15. Bases de tiempo y desviación de haces electrónicos en tubos - 16. Teoría cinética de gases - 17. Conducción en gases - 18. Fotoelectricidad - 19. Válvulas y efectos U.H.F - 20. Líneas de transmisión y redes - 21. Guías de onda - 22. Filtros - 23. Antenas - 24. Medidas - 25. Otros tópicos - Soluciones.

1968 13,5 × 21,5 344 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0191-3

Refrigeración. Libro de bolsillo

BOAST, M. CEng, Flmech, FIMech, FlnstR, MAshre.

Contenido: Prefacio - Prólogo - Reconocimientos - 1. Compresores y unidades de condensación - 2. Evaporadores y refrigerantes - 3. Condensadores refrigerados por aire - 4. Refrigerantes - 5. Aceites y lubricantes - 6. Instalaciones de tuberías - 7. Materiales - 8. Datos cargas de refrigeración - 9. Cámaras frigoríficas - 10. Cálculos de la carga

refrigerante - 11. Almacenamiento de alimentos - 12. Glosario - 13. Estándares y códigos de prácticas - 14. Unidades de conversión y otros datos.

1997 10 × 19 504 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0837-0

Elementos de energía nuclear

CAHEN, G. Director de Estudios del Centro de Preparación Práctica de las Aplicaciones Industriales de la Energía Nuclear.

TREILLE, P. Profesor de Energía Atómica en la Escuela Nacional Superior de Construcciones Navales.

Contenido: Prefacio a la primera edición - Prólogo a la tercera edición - I. Recuerdo de los principales resultados de la física moderna. 1. Constitución de la materia - 2. Teoría de la relatividad - 3. Mecánica cuántica - 4. Teoría cuántica del átomo - 5. Teorías cosmogónicas - 6. Unidades y constantes fundamentales - II. Elementos de física nuclear. 1. Las partículas elementales - 2. El núcleo - 3. La radioactividad - 4. Las reacciones nucleares provocadas - 5. La fisión - 6. Las interacciones electromagnéticas - 7. Los aceleradores de partículas - 8. Los rayos cósmicos - III. Los reactores nucleares. 1. Esquema elemental de los reactores a fisión - 2. El reactor de neutrones térmicos - 3. Reactor heterogéneo de neutrones térmicos - 4. Mando del reactor - 5. Evacuación del calor - 6. Disposición de principio de los reactores de fisión - 7. Reactores de fusión - IV. Los materiales constitutivos de los reactores. 1. Generalidades - 2. Materiales fisionables y fértiles - 3. Moderadores y reflectores - 4. Materiales de estructura - 5. Materiales absorbentes de neutrones - 6. Fluidos refrigerantes - V. Descripción general de reactores. 1. Utilización del combustible - 2. Los diferentes tipos de reactores - 3. Descripción detallada de un reactor de investigación: el 3 saclay - 4. Descripción detallada de reactores plu-

tonígenos - 5. Descripción sumaria de algunos reactores - VI. Las radiaciones y sus peligros. La protección - 0. Preámbulo - 1. Efectos generales de las radiaciones sobre los seres vivos - 2. Unidades de radiación - 3. Escala de dosis de irradiación - 4. Protección contra los rayos γ o X - 5. Protección contra los neutrones - 6. Protección contra los neutrones - 7. Protección de una instalación nuclear - 8. Disposiciones generales de seguridad - VII. Medida de las radiaciones - 1. Generalidades - 2. Los principios físicos puestos en juego - 3. Los detectores eléctricos de gas - 4. Detectores físicos - 5. Detectores químicos - 6. Electrónica nuclear - 7. Utilizaciones industriales de los detectores - 8. Las medidas paranucleares - 9. La organización de las medidas que interesa un reactor nuclear - VIII. Aplicaciones industriales de la energía nuclear - 1. La necesidad de energía en el mundo - 2. El desarrollo de las instalaciones productoras de energía nuclear - 3. Aplicación a la propulsión - 4. Otras aplicaciones de los reactores - 5. Utilización pacífica de explosivos nucleares - IX. Usos industriales de las radiaciones. 1. Producción de radioelementos - 2. Aplicaciones de los manantiales potentes de radiaciones - 3. Aplicaciones de los radioisótopos - Anexos: 1. Las principales constantes físicas - 2. Clasificación periódica de los elementos - 3. Tabla de conversión de las unidades de energía - 4. Unidades anglosajonas - 5. Datos atómicos y nucleares.

1964 16 × 24 440 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0070-1

Tecnología farmacéutica

DÁRR, A. Doctor Director de Estudios Ph.D., y colaborador de la Escuela de Ingeniería Farmacéutica, Leipzig.

Ver Sección I, pág. 6.

Elementos de tecnología farmacéutica

DÁRR, A. Doctor Director de Estudios Ph.D., y colaborador de la Escuela de Ingeniería Farmacéutica, Leipzig.

Ver Sección I, pág. 6.

Motores diésel

Localización y reparación de averías

DEMPSEY, P.

Contenido: Prólogo - 1. Rudolf Diesel - 2. Conceptos básicos del diésel - 3. Mantenimiento planificado - 4. Diagnóstico - 5. Sistema de combustible - 6. Reguladores mecánicos - 7. Culatas y válvulas - 8. Mecánica del motor - 9. Sistemas de aire - 10. Fundamentos de electricidad - 11. Arranque y sistemas generadores - 12. Sistemas de refrigeración - 13. La nueva tecnología.

2000 17 × 24 460 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0896-7

Litografía moderna

FAUX, I.

Contenido: Prefacio - Agradecimientos - Ilustraciones - 1. La ciencia y su aplicación a la litografía - 2. Montaje fotolitográfico - 3. Preparación de planchas fotolitográficas y pruebas - 4. Diseño y ajuste de las máquinas impresoras - 5. Funcionamiento de la prensa litográfica - 6. Papel y tinta para litografía - Apéndice: Formularios - Tamaños internacionales del papel - Gramajes - Tablas de conversión: pulgadas a milímetros - Factores de conversión para medidas usadas en litografía - Cuadro de conversión de temperaturas - Micrómetro - Bibliografía.

1977 13,5 × 21,5 386 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0284-2

Problemas de física (Explicados y resueltos)

FREEMAN, L.J. Ph.D., A.R.C.S., D.I.C. Catedrático Decano de Física en Chelsea College of Technology.

Contenido: Prefacio a la séptima edición - Prefacio a la primera edición - Introducción - Tabla de fórmulas y leyes - Signos convencionales: Mecánica, hidrostática, tensión superficial, elasticidad - Calor: leyes de los gases - Luz - Sonido -

Magnetismo - Electricidad: electrostática, corriente eléctrica.

1963 13,5 × 21,5 200 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0073-2

Energía fotovoltaica De la luz solar a la electricidad usando células solares

GREEN, M. Actualmente es Scientia Professor y Director del Photovoltaics Special Research Centre en la University of New South Wales.

Contenido: Introducción - Física cuántica, semiconductores y células solares - Historia de la fotovoltaica - Evolución tecnológica: grueso y delgado - ¿Cómo se usan las células solares? - La energía fotovoltaica en la casa particular - La fotovoltaica arquitectónica - Energía para los países en vías de desarrollo - Energía para el futuro - Glosario - Contactos útiles.

Reimpresión 2008

2002 17 × 24 100 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0979-7

Construcción de gráficas y diagramas

HALL, A.S. Profesor de Ingeniería, Universidad de Nueva Gales del Sur.

Contenido: Prefacio - Introducción - 1. Coordenadas cartesianas - 2. Coordenadas polares - 3. Cambio de variable - 4. Diferenciación gráfica - 5. Integración gráfica - 6. Cartas de intersección - 7. Nomogramas I - 8. Nomogramas II.

1963 13,5 × 21,5 198 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0167-8

Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos

LOMAS ESTEBAN, M^o C. Dr. Ingeniero, Industrial, Departamento de Agricultura y Alimentación Universidad de La Rioja.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - I. Los balances de masa y energía - II. La transmisión de calor - III. La evaporación - IV. Tratamiento del aire y secado - V. Economía y optimización en procesos tecnológicos - VI. Problemas de procesado completo - VII. Problemas para resolver - Apéndices: Método de resolución por medio de la matriz de incidencia - Tablas y diagramas psicrométricos - Bibliografía referente a los procesos alimentarios.

2002 21 × 26,5 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0980-3

Reimp. 2010

Introducción a la biomatemática

MACHIN, D. Departamento de Matemáticas de la Universidad de Stirling.

Contenido: Prólogo - 1. Potencias, logaritmos y funciones exponenciales - 2. Gráficas de algunas funciones importantes - 3. Desarrollo de un binomio - 4. Primeros conceptos de cálculo - 5. Integración - 6. Álgebra matricial - Soluciones a los problemas - Apéndices: 1. Logaritmos en base 10 - 2. Antilogaritmos - 3. Símbolos y constantes matemáticas - Bibliografía.

1981 13,5 × 21,5 180 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0464-8

Introducción matemática a la física para la biología y la medicina

MANUZIO, G. Profesor de Física de la Facultad de Medicina de la Universidad de Génova.

Contenido: Introducción - 1. Funciones matemáticas - 2. Aproximaciones lineales, pendiente de una curva, funciones derivadas e integrales - 3. Utilización práctica de los conceptos de integral y derivada en física y en biofísica - Respuesta a los ejercicios - Tablas numéricas.

1978 17 × 24 104 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0416-7

Manual para técnicos frigoristas

MEREDITH, F.H. M.I.H.V.E., F.Inst. R. Profesor. Consultor de la Organización Mundial de la Salud.

Contenido: Sistemas de refrigeración por comprensión - Herramientas y accesorios para los trabajos de instalación y mantenimiento - Materiales y sus aplicaciones - Tuberías y conexiones - Instalaciones eléctricas - Controles - Mantenimiento - Técnicas de instalación - Detección de averías eléctricas - Detección de averías mecánicas - Glosario.

AGOTADO

1984 13,5 × 21,5 141 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0522-5

Máquinas pulverizadoras

ROACH, F.A. y otros destacados especialistas del Servicio Nacional de Agricultura (Inglaterra).

Contenido: Normalización de productos hortícolas - Prólogo - Introducción - Métodos de aplicación y clases de máquinas - Componentes principales - Organización de los tratamientos - Operación y conservación de las máquinas pulverizadoras - Pulverización de herbicidas - Apéndices: Cálculos para pulverización automática - Fechas de desarrollo de yemas - Ejemplo de hoja-registro para horticultores - Trazadores fluorescentes para observar la situación de la pulverización.

AGOTADO

1971 12,5 × 19,5 98 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0266-8

Maquinaria agrícola básica

SHIPPEN, J.M. N.D. Agric. E., A.M.I. Agric. E., C. y G. Full Tech. Cert., Director del Departamento de Agricultura e Ingeniería, Boston College de Educación Superior.
TURNER, J.C. A.M.I. Agric. E., C. y G. Full Tech. Cert., Principal, Rycotewood College, Oxon.

Contenido: Prólogo - I. El tractor agrícola - II. El sistema de refrigeración - III. El sistema de lubricación - IV. El sistema de combustible - V. El sistema de encendido - VI. El sistema de transmi-

sión - VII. El sistema hidráulico del tractor - VIII. El árbol de toma de potencia - IX. Principios mecánicos - X. Electricidad - XI. Calor - XII. Materiales - XIII. Herramientas.

Tomo I. 1968 12,5 × 19,5 208 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0049-3

Tomo II. 1969 12,5 × 19,5 188 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0201-9

Reparación de equipos eléctricos de tractores y automóviles

SMELOV, A.P. y otros colaboradores.

Contenido: Prólogo - 1. Exigencias técnicas generales referentes a las máquinas durante la reparación de sus equipos eléctricos - 2. Instalaciones para los talleres de reparación de los equipos eléctricos y de los acumuladores de los automóviles y tractores - 3. Operaciones generales de control y de reparación - 4. Prueba de resistencia eléctrica del aislamiento de las partes conductoras de la corriente - 5. Medición de la resistencia activa de las partes conductoras de la corriente de los aparatos del equipo eléctrico - 6. Eliminación de los efectos típicos de los aparatos del equipo eléctrico - 7. La soldadura - 8. Reparación de las bujías de encendido por chispa - 9. Reparación de las bujías de arranque incandescentes - 10. Reparación de las bobinas de encendido - 11. Reparación de la magneto - 12. Reparación de los interruptores-distribuidores - 13. Reparación del generador de corriente alterna - 14. Reparación de los generadores de corriente continua - 15. Reparación de los motores de arranque - 16. Reparación de los relé-reguladores - 17. Reparación de los instrumentos de control y medición - 18. Reparación de los aparatos del sistema de iluminación - 19. Reparación de los aparatos del sistema de señalización - 20. Reparación de las baterías acumuladoras - 21. Seguridad de trabajo - Literatura.

1978 13,5 × 21,5 270 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0405-1

VIII. COLECCIÓN DEPORTIVA

Gimnasia

BRIKINA, A.T.

Contenido: 1. La gimnasia en el sistema soviético de educación física - 2. Historia de la gimnasia - 3. Terminología gimnástica - 4. Tipos de gimnasia de desarrollo - 5. Tipos de gimnasia aplicada - 6. Principios técnicos generales de los ejercicios gimnásticos - 7. Metodología de la enseñanza de los ejercicios gimnásticos - 8. La lección de gimnasia - 9. Las exhibiciones gimnásticas - 10. Las competiciones - 11. Acompañamiento musical en la gimnasia - 12. Metodología de la enseñanza de la gimnasia básica a niños de edad escolar - 13. Metodología de las clases de gimnasia para mujeres - 14. Metodología de las clases de gimnasia para personas de edad madura - 15. Medidas para prevenir traumas en las clases de gimnasia - 16. Planificación y control del trabajo gimnástico - 17. Las salas de gimnasia, pistas y sus instalaciones - 18. Ejercicios de organización - 19. Ejercicios de desarrollo general y libres - 20. Ejercicios de aplicación - 21. Ejercicios en los aparatos gimnásticos. Su iniciación - 22. Saltos - 23. Ejercicios acrobáticos - 24. Ejercicios de gimnasia rítmica deportiva.

1978 13,5 × 21,5 448 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0402-0

Gimnasia deportiva

UKRAN, M.L.

Contenido: 1. Características de la gimnasia deportiva - Historia de la gimnasia deportiva - Metodología del entrenamiento - Planificación de los entrenamientos - Metodología del entrenamiento de las gimnastas - Preparación de los gimnastas jóvenes. Metodología - Metodología del trabajo científico - Organización y cumpli-

miento de las competiciones. Arbitraje - Fundamentos generales de la técnica de los ejercicios gimnásticos - Ejercicios en la barra fija - Ejercicios en las paralelas - Ejercicios en las anillas - Ejercicios en el caballo con arzones - Ejercicios en la barra de equilibrios - Saltos con apoyo - Saltos acrobáticos - Ejercicios a manos libres - Ejercicios de preparación física.

1978 13,5 × 21,5 454 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0403-7

Metodología del entrenamiento de los gimnastas

UKRAN, M.L.

Contenido: 1. Tendencias modernas en el desarrollo de la maestría deportiva de los gimnastas y del sistema de su preparación - 2. Influencia del entrenamiento en los deportistas y principios del proceso del estudio y entrenamiento - 3. Planificación del entrenamiento - 4. Rendimientos del entrenamiento - 5. Preparación general del movimiento - 6. Preparación física - 7. Preparación técnica - 8. La preparación volitiva - 9. Particularidades de la metodología del entrenamiento en el período preparatorio - 10. Las particularidades de la metodología del entrenamiento en el período competitivo.

1978 13,5 × 21,5 288 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0404-4

Nutrición y deporte

WOOTTON, S. Profesor de Nutrición Humana, Universidad de Southampton.

Ver Sección I, pág. 24.

IX. MISCELÁNEA

Aprenda a conducir

ESCUELA INGLESA DE MOTORISMO

Contenido: Introducción - I. La dirección - II. Control del motor - III. Conexión del motor con las ruedas - IV. Velocidades y cambio - V. Modo de cambiar la velocidad - VI. Cambio automático - VII. Los frenos - VIII. El tablero de instrumentos - IX. Antes de arrancar - X. En la carretera - XI. Maniobras - XII. Circulación por carretera - XIII. Uso de los frenos y conducción de noche - XIV. Sentido práctico de cómo comportarse en la carretera - XV. El conductor y la Ley - Apéndice sobre términos relacionados con el automóvil.

1963 12,5 × 19,5 174 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0054-1

Litografía moderna

FAUX, I.

Ver Sección VII, pág. 64.

Deseo y amor ¿sólo química?

FROBÖSE, G. y R.

Ver Sección II, pág. 27.

Queso, yogur, tofu, leche.

Veganos y caseros

HÖLZL-SINGH, Y.

Contenido: Aspectos básicos: Breve resumen - Inductores de la fermentación - Ingredientes utilizados - Utensilios recomendados - ¡Comenzamos! - Rejuvelac - Kombucha - **Queso y tofu:** Receta básica: Queso de anacardos - Receta básica: Queso de almendras - Queso fresco con jugo de chucrut -

Queso de anacardos con fermento de yogur - Queso fresco de rulo con finas hierbas - Gervais de rábano picante - Queso fresco de soja - Queso de anacardos y pipas de calabaza - Queso de anacardos cremoso - Queso de anacardos con olivas - Queso de nueces y almendras - Queso de tomate y romero - Queso de almendras al horno - Bombones de queso trufado - Queso de sorgo - Crema unttable de pesto con pasta de almendras - Queso para pizza - Queso rallado - Tofu con nigari - Tofu con zumo de limón - Tofu sedoso - Tofu Shan con garbanzos - **Nata, yogur & co.:** Crema fresca de anacardos - Crema fresca fermentada de almendras - Nata agria de anacardos - Nata agria de yogur de soja - Mascarpone de anacardos - Requesón de yogur de soja - Ricota de anacardos - Nata de anacardos - Nata de coco montada - Yogur de soja con agar-agar - Yogur de soja, ligeramente endulzado - Yogur de coco y almendras - Yogur crudivegano de anacardos - Yogur de anacardos o almendras con rejuvelac, crudivegano - Mantequilla de aceite de oliva - Mantequilla de soja - Mantequilla de sorgo - **Bebidas veganas:** Bebida de almendras - Bebida rápida de nueces - Bebida de anacardos - Bebida de cáñamo - Bebida de trigo sarraceno - Bebida de soja (en preparadora de soja) - Bebida de soja (en cazuela) - Bebida de avena - Bebida de coco - Suero de leche fermentada de anacardos.

2019 17 × 24 132 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1188-2

Alimentación vegana

Embarazo, lactancia y *Beikost*

KELLER, M.

Contenido: Prefacio - 1. ¿Qué significa vegano? - 2. Alimentación completa vegana - 3. Aspectos de salud en la nutrición vegana - 4. Alimentación durante el embarazo y la lactancia - 5. Embarazo y lactancia: nutrientes esenciales en la práctica - 6. La leche materna en la alimentación vegana del lactante - 7. *Beikost* vegano - 8. Organiza-

ción en la cocina - 9. La cesta de la compra vegana - 10. Recetas para embarazo y lactancia - 11. Recetas para *Beikost* - 12. Planes semanales - Biografía - Los autores - Leer más - Índice alfabético.

17×24 200 pp. aprox.
I.S.B.N.: 978-84-200-

El próximo paciente, por favor

RODNEY, J.

Contenido: Una mujer desesperada - Hombre o mujer - Alteración tiroidea - La mujer que no quería comer - La lucha por la vida - Se cancela un divorcio - En un ataúd... vivo - Veinte años olvidados - Tratamiento por hipnosis - Una chica y un chico - Primero un marido, después su mujer - Magia negra - Alergias - Migraine en la mesa de operaciones - El enano amable - Una visita por avión - La mujer que odiaba a su marido - El hombre en el trapecio - El comediante desgraciado - Médico en la guerra.

1961 14×19 212 pp. AGOTADO
I.S.B.N.: 978-84-200-0168-5

El hombre de la penicilina (La vida de Sir Alexander Fleming)

ROWLAND, J.

Contenido: I. El muchacho - II. En la oficina - III. Estudiante de medicina - IV. Bacteriólogo - V. Primeros descubrimientos - VI. Guerra - VII. Trabajo y matrimonio - VIII. Un antecedente de la penicilina - IX. El gran hombre - X. Penicilina - XI. Años de espera - XII. La penicilina, una realidad -

XIII. El triunfo continúa - XIV. Hombre de fama - XV. El regreso a Darvel - XVI. Últimos años.

1958 15,5×20 216 pp. AGOTADO
I.S.B.N.: 978-84-200-0057-2

Colección de leyes fundamentales

SÁINZ DE VARANDA, R. Profesor Adjunto de Derecho Político de la Universidad de Zaragoza.

Contenido: La usurpación napoleónica - Período constitucional de Cádiz - Período de Fernando VII - El período isabelino - Crisis de la monarquía - La restauración: a) Monarquía constitucional. b) La crisis de la restauración: I. La dictadura. II. El período republicano - Índice de materias - Índice onomástico.

1957 18×25 796 páginas en 4º mayor.
I.S.B.N.: 978-84-200-0069-5

Atlas en color de Sudamérica Paisajes y Vegetación

SEIBERT, P.

Ver Sección VI, pág. 62.

Abejas: un mundo biológicamente extraordinario

TAUTZ, J. Profesor en el Biocentro de la Universidad Julius Maximiliano de Baviera, Würzburg, y Director del grupo BEE existente en la misma. Científico y Presidente de los «Estudios Apícolas Würzburg e.V.»

Ver Sección III, pág. 46.

X. TÍTULOS PUBLICADOS EN PORTUGUÊS

Reprodução dos animais domésticos

DERIVAUX, J. Profesor de la Facultad de Medicina Veterinaria. Universidad de Lieja.

Contenido: Prefácio - *Primeira parte:* Fisiologia - *Segunda parte:* O macho-inseminação artifi-

cial - *Terceira parte:* Nutrição e esterilidade - *Introdução - Quarta parte:* Esterilidade de origem infecciosa e parasitária - *Quinta parte:* Transplante ovular.

1980 16 × 24 464 pp.
I.S.B.N.: 978-84-401-0576-2

XI. LIBROS INFANTILES

Tomate ¿fruta o verdura?

HWANG, K.

Es un álbum ilustrado para niños curiosos que les guste indagar y averiguar de dónde proceden las cosas.

No explica de una manera fácil los antecedentes históricos y científicos de los tomates y los problemas que ocasionó para determinar si era una fruta o verdura y así dejar de pagar impuestos llegándose a celebrar un juicio.

Muestra curiosidades sobre el tomate como aquella que llevó a muchas personas a no probarlos por parecerles ¡una planta venenosa! Al final presenta las distintas variedades de tomates y su uso en la cocina.

¡DESCUBRAMOS LA CONFUSA NATURALEZA DEL TOMATE!

Contenido: Hace mucho tiempo hubo en Estados Unidos un juicio sobre el tomate.

La gente no se ponía de acuerdo si el tomate era una fruta o una verdura.

Durante todo este tiempo los tomates han recorrido un excitante itinerario, recorramoslo junto a ellos.

Descubramos uno a uno los secretos que guarda el tomate.

Álbum ilustrado a todo color

2019 21,5 × 25,5 32 pp.
I.S.B.N.: 978-84-401-1187-5

I.S.B.N.: 978-84-401-1191-2 (BILINGÜE)

Tomato, fruit or vegetable?

HWANG, K.

EDICIÓN BILINGÜE ESPAÑOL/INGLÉS

Álbum ilustrado a todo color

2019 21,5 × 25,5 32 pp.
I.S.B.N.: 978-84-401-1191-2

Los niños en la cocina

THIS, H. Dr. en Físico-química de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science*. Especialista en físico-química de la cocina.

Contenido: Juan y Cristina se preparan para las aventuras culinarias - Primer miércoles por la noche: Huevos al plato y manzanas al horno - Segundo miércoles por la noche: Filetes, pasta y yogures de fruta - Tercer miércoles por la noche: Pescado cocido, puré y fresas con nata - Cuarto miércoles por la noche: Huevos duros con mayonesa y tarta de albaricoques - Quinto miércoles por la noche: Quiche y mousse de chocolate - Sexto miércoles por la noche: Patatas gratinadas, salsa besamel y mousse de limón - Séptimo miércoles por la noche: Suflé de queso y un bizcocho - EPÍLOGO: ¡Como los grandes cocineros! - Fichas experimentales - Seis consejos para ser un genio - Glosario.

2000 15 × 22 128 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0899-8

ÍNDICE ALFABÉTICO DE TÍTULOS

A	
Abejas: un mundo biológicamente extraordinario	45, 69
Acuicultura para veterinarios. Producción y clínica de peces	48
Acuicultura. Texto introductorio	54
ADN Recombinante y Biotecnología	
Guía para estudiantes	41
Ahumado de pescados	51
Alimentación vegana. Embarazo, lactancia y <i>Beikost</i>	67
Alergia e intolerancia a los alimentos	17
Alumbramiento de aguas: Guía para la construcción y mantenimiento de suministros de agua privados	58, 59
Análisis volumétrico elemental	28
Anestesia de animales de laboratorio. Introducción práctica para investigadores y técnicos	9
Aprenda a conducir	67
Asesoramiento nutricional y dietético en la Oficina de Farmacia	18
Atlas en color de Sudamérica. Paisajes y vegetación	61, 68
Automedicación. Directrices para un asesoramiento farmacéutico	16
Avances en tecnología de los productos pesqueros	49
B	
Bacterias en biología, biotecnología y medicina	44
Bases biológicas y ecológicas de la acuicultura	48, 59
Biodiversidad. Introducción	10, 60
Biofísica	33
Biología celular	3
Biología molecular de las plantas	40
Biología molecular y biotecnología	46
Bioquímica agroindustrial. Revalorización alimentaria de la producción agrícola	35
Bioquímica analítica	34
Bioquímica experimental	33
Bioquímica técnica	32, 39
Biotecnología	44
Biotecnología básica	43
Biotecnología. Introducción con experimentos modelo	41
Biotecnología: Curso de prácticas de laboratorio	38
Biotecnología de la cerveza y la malta	40
Biotecnología de la fermentación	46
Biotecnología en 26 fichas	39
Biotecnología medioambiental	61
Biotecnología vegetal agrícola	42
Biotecnología: Manual de microbiología industrial	39
Biotecnología: principios biológicos	45
Botulismo. El microorganismo, sus toxinas, la enfermedad	21
C	
Cálculos de química-física	27
Cálculos y problemas en química orgánica	31
Calidad del agua potable. Problemas y soluciones	58, 60
Cinética y termodinámica en bioquímica	32
Cirugía fisiológica animal	16
Claves para el diagnóstico de las enfermedades de los peces	52
<i>Clostridium botulinum</i> . Aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos	2
Colección de leyes fundamentales	68
Compendio de bacteriología general médica	8
Compendio de riesgos alimentarios	19
Construcción de gráficas y diagramas	64
Contaminación atmosférica	
Conceptos, causas, efectos, control	61
Cosmética para farmacéuticos	6
Cría del cangrejo de río	48
Cuestionario de preguntas múltiples de bioquímica	36
Cuestiones y problemas en química orgánica	28
Cuidados intensivos de corazón y pulmón	11
Cultivo de células animales	42
Cultivo de crustáceos	51
Cultivo de moluscos bivalvos	56
Cultivos marinos: Peces, moluscos y crustáceos	50
D	
Deseo y amor, ¿sólo química?	26, 67
Diccionario de bioquímica y biología molecular	37, 46
E	
Ecología de las aguas corrientes	57, 59
Ecología marina y pesquerías	49, 60
El análisis químico en el laboratorio. Guía básica	28
El cangrejo de río. Biología y nutrición	49
El cultivo de la anguila	55
El futuro del hombre	18
El hombre de la penicilina	
(La vida de Sir Alexander Fleming)	68
El medio ambiente. Introducción a la química medioambiental y a la contaminación	60

El pescado y los productos derivados de la pesca. Composición, propiedades nutritivas y estabilidad	54	H	Higiene de los alimentos. Directrices para profesio- nales de hostelería, restauración y catering	15
El próximo paciente, por favor	68		Histoquímica práctica	36
El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos Su aplicación a las industrias de alimentos	15		Historia de la química	31
Elementos de ecología marina. Curso preparatorio	56, 62	I	Índice glucémico. Clasificación fisiológica de los hidratos de carbono en la dieta	23
Elementos de energía nuclear	63		Ingeniería bioquímica	36, 46
Elementos de fisiología	17		Ingeniería genética de animales	43
Elementos de microbiología general (Introducción a la biología de los microorganismos)	12		Inmunología	11
Elementos de tecnología farmacéutica	6, 27, 64		Inmunología. Manual de técnicas de investigación en el laboratorio	17
Enciclopedia concisa de bioquímica	37		Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana	8
Energía fotovoltaica. De la luz solar a la electricidad usando células solares	61, 65		Introducción a la biofarmacia	10
Energía, caos y cambio químico	28		Introducción a la biomatemática	64
Enfermedades de la trucha y del salmón	54		Introducción a la biotecnología	38
Enfermedades de los peces	53		Introducción a la biotecnología de los hongos	46
Enzimología clínica práctica	35		Introducción a la ciencia del mar	51
Escherichia coli. Aproximación práctica al micro- organismo y su control en los alimentos	2		Introducción a la dermofarmacia y a la cosmetología	17
Experimentos de química física superior	30		Introducción a la farmacocinética	4
F			Introducción a la fisiología animal	21
Farmacognosia. Fotoquímica. Plantas medicinales	3		Introducción a la genética cuantitativa	8
Farmacología básica	10		Introducción a la historia de la medicina	20
Fisiología clínica básica	12		Introducción a la microbiología	22
Fisiología de los insectos	24		Introducción a la nutrición humana	10
Fisiología de los vertebrados	18		Introducción a la nutrición y el metabolismo	2
Fitoterapia	3		Introducción a la química-física moderna	25
Fundamentos de biología molecular	41		Introducción a la toxicología de los alimentos	21
Fundamentos de bioquímica moderna	38		Introducción a la virología animal	23
Fundamentos de biotecnología de los alimentos	42		Introducción a los subproductos de pesquería	56
Fundamentos de estequiometría	29		Introducción al biodeterioro	1
Fundamentos de explotación de recursos vivos marinos	50		Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos	64
Fundamentos de fisiología	16		Introducción matemática a la física para la biología y la medicina	64
Fundamentos de las técnicas de biología molecular	45		L	
Fundamentos de radiobiología	1		La biología en números	9
Fundamentos de toxicología	17		La ingeniería genética y sus aplicaciones	19, 43
G			La química del color	25
Genética fundamental	20		La química verde	25, 59
Gimnasia	67		La química orgánica a través de ejercicios y problemas	27
Gimnasia deportiva	67		La reacción de Maillard	26
Glosario de bioquímica y biología molecular	35, 41		La singularidad del individuo	18
Guía de las familias de plantas con flor	25			
Guía práctica del cultivo del mejillón	50			

Las hierbas medicinales de Tyler. Uso terapéutico de las fitomedicinas	20	N	
Listeria. Aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos	2	Nutrición pediátrica práctica	19
Litografía moderna	63, 67	Nutrición y deporte	23, 66
Los cálculos del análisis cuantitativo	30	Nutrición y dietética. Libro de bolsillo	8
Los niños en la cocina	69	Nutrición y metabolismo	10
Los pescadores y el tiempo	55	Nutrición y salud pública	11, 19
M		P	
Macromoléculas	35	Patología renal	23
Manual del agua potable	58	Piscicultura intensiva	53
Manual de biotecnología de las enzimas	47	Plantas tóxicas. Vegetales peligrosos para el hombre y los animales	4
Manual de capacitación pesquera a bordo	50	Prácticas de química-física	30
Manual de cría de la trucha	54	Prácticas de radioquímica	27
Manual de ginecología	7	Principios de cirugía y cuidados quirúrgicos	22
Manual de laboratorio de la ciencia del suelo	61	Principios de ingeniería de los bioprocesos	39
Manual de métodos de biología pesquera	51, 60	Principios de inmunología	5
Manual de química y bioquímica de los alimentos	25	Principios de medicina y cuidados médicos	12
Manual de técnicas de microbiología médica	2	Principios de química biológica	32
Manual médico para las líneas aéreas: primeros auxilios en vuelo	6	Principios de virología molecular	4
Manual para técnicos frigoristas	65	Principios fundamentales de la alimentación de los peces	55
Maquinaria agrícola básica	65	Principios y problemas de química-física para bioquímicos	36
Máquinas pulverizadoras	65	Problemas cuantitativos de bioquímica	33
Metodología del entrenamiento de los gimnastas	66	Problemas cuantitativos de las ciencias bioquímicas	35
Métodos de análisis químico agrícola. Manual práctico	26	Problemas de electrónica con soluciones	62
Métodos de biología molecular	6, 39	Problemas de física (Explicados y resueltos)	63
Métodos de estudio y técnicas laboratoriales en parasitología de peces	49	Problemas de química física	31
Métodos físicos en química orgánica	30	Problemas de química general	29
Métodos instrumentales de análisis en química clínica	32	Problemas de química inorgánica	25
Métodos microbiológicos	5	Problemas elementales de química-física	28
Microbiología ambiental	11, 60	Problemas y cálculos de bioquímica	35
Microbiología de las aguas	20	Productividad acuática. Introducción a algunos aspectos básicos de la oceanografía biológica y de la limnología	53, 61
Microbiología de los alimentos	7	Psicofarmacología clínica	21
Microbiología industrial. Los microorganismos de interés industrial	42	Q	
Microorganismos de los alimentos 1	13	Queso, yogur, tofu, leche. Veganos y caseros	67
Microorganismos de los alimentos 5		Química orgánica técnica	29
Características de los patógenos microbianos	13	«Quorum sensing». El lenguaje de las bacterias	43
Microorganismos de los alimentos 6 Ecología microbiana de los productos alimentarios	14	R	
Microorganismos de los alimentos 7 Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria	14	Radiación atómica y vida	1
Microorganismos de los alimentos 8		Razonamiento bioquímico	34
Uso de datos para evaluar el control del proceso y la aceptación del producto	14	Refrigeración: libro de bolsillo	62
Motores diesel. Localización y reparación de averías	63		

Reparación de equipos eléctricos de tractores y automóviles	65	Tomato, fruit or vegetable?	69
Reprodução dos animais domesticos	69	Toxicología moderna	12
Resolución de problemas de bioquímica analítica	34	Trabajos sobre histopatología de los peces	52
T		Transporte de peces vivos	55
Tecnología de las enzimas	40	Trasplante renal	4
Tecnología de las proteínas de pescado y krill	54	Tratado de las enfermedades de los peces	50
Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación	54	Tratado de tecnología farmacéutica	23
Tecnología del agua embotellada	58	Tratamientos de aguas negras y efluentes industriales	57, 60
Tecnología del procesado del pescado	50	Tratamientos de las aguas de refrigeración	57, 59
Tecnología farmacéutica	6, 26, 63	V	
Termodinámica química elemental	30	Virus de transmisión alimentaria. Avances y retos	15
Tomate ¿fruta o verdura?	69	Vitaminas y minerales en la salud y la nutrición	22

ÍNDICE ALFABÉTICO DE AUTORES

- A**
- ALEXANDER, P. 1
 ALLSOPP, D., SEAL, K. y
 GAYLARDE, CH. 1
 ANGELIER, E. 57, 59
 AQUAPROX 57, 59
 ARRIGNON, J. 48
 ARUNDEL, J. 57, 59
 ASHBY, J. F. 32
 AYLETT, B. J. 25
- B**
- BACQ, Z. M. 1
 BAKER, F. J. 2
 BARNABÉ, G. 48, 59
 BECKER, J. M. 38
 BELL, CH. 2
 BENDER, D. A. 2
 BENDER, G. T. 32
 BENSON, F. A. 62
 BLOCK, H. 25
 BOAST, M. 62
 BOLSOVER, S. R. 3
 BRASSINGTON, R. 58, 59
 BRAY, H. G. 32
 BRIKINA, A. T. 66
 BROWN, C. M. 38
 BROWN, L. 48
 BRUCHMANN, E. E. 32, 39
 BRUNETON, J. 3, 4
 BUSSANI, M. 49
- C**
- CAHEN, G. 62
 CALNE, R. Y. 4
 CANN, A. J. 4
 CÉZARD, F. 39
 CHANDRA, P. 6, 39
 CHAPMAN, P. 6
 CHARLET, E. 6
 CHRISTIE, R. M. 25
 CLARK, B. 4
 CLARK, J. M. 33
 COLLINS, C. H. 5
- COLONNA, P. 25, 59
 CONNELL, J. J. 49
 COULTATE, T. P. 25
 CRUEGER, W. 39
 CUSHING, D. H. 49, 60
 CUSHING, J. E. 5
- D**
- DÄRR, A. 6, 26, 63
 DAWES, E. A. 33
 DEMPSEY, P. 63
 DERIVAUX, J. 69
 DODDS, G. H. 7
 DORAN, P. M. 39
 DOYLE, M. P. 7
- E**
- EIRAS, J. C. y TAKEMOTO,
 R. M. 49
 ELEY, A. R. 8
 ESCUELA INGLESA DE
 MOTORISMO 68
- F**
- FAITHFULL, N. T. 26
 FALCONER, D. S. 8
 FAUX, I. 63, 67
 FAYLE, S. E. 26
 FEY, J. H. 8
 FINK, E. 8
 FLECKNELL, P. A. 9
 FLINDT, R. 9
 FOSTER, R. W. 10
 FREEMAN, L. J. 63
 FREIFELDER, D. 40
 FROBÖSE, P. 26, 67
- G**
- GACESA, P. 40
 GASTON, K. J. 10, 60
 GEISSMAN, T. A. 27
 GIBALDI, M. 10
- GIBNEY, M. J. y otros 10, 11
 GLASER, R. 33
 GLICK, D. M. 34, 40
 GRANT, W. D. 11, 60
 GRAY, D. F. 11
 GRAY, N. F. 58, 60
 GREEN, J. H. 11
 GREEN, M. 60, 64
 GRIERSON, D. 40
 GROVES, R. E. 49
 GUERRA, A. 49
- H**
- HALL, A. S. 64
 HALL, G. M. 50
 HARRIS, E. A. 11
 HARRISON, R. M. 60
 HWANG, K. 69
 HAWES, B. W. V. 27
 HAWKER, L. E. 12
 HERMANSSON, B. 50
 HODGSON, E. 12
 HOLME, D. J. 34
 HOUGH, J. S. 40
 HOUSTON, J. C. 12
- I**
- ICMSF 13, 14, 15
 IVERSEN, E. S. 50
- J**
- JAGNOW, G. 41
 JOHNS, N. 15
 JOHNSTONE, A. H. 27
- K**
- KELLER, M. 67
 KERRIDGE, D. 34
 KING, J. 34
 KINKELIN, P. 50
 KOOPMANS, M. 15
 KREUZER, H. 41

- L**
- LADD, M. F. C. 27
 LAEVASTU, T. 51, 60
 LAMB, J. F. 16
 LANG, C. M. 16
 LANGLEY, L. L. 16
 LEE, B. H. 41
 LEE, O'C. 51
 LENNECKE, K. y otros 17
 LESSOF, M. H. 17
 LEVEAU, J. Y. 42
 LINDEN, G. 35
 LINDSEY, K. 42
 LOMAS ESTEBAN, M^a C. 64
 LOOMIS, T. A. 17
 LUTTMANN, W. y otros 17
- M**
- MACDONALD, A. M. G. 28
 MACHIN, D. 64
 MANDLEBERG, J. H. 28
 MANUZIO, G. 64
 MARTINI, M. Cl. 17
 MASON, P. 18
 McCAULEY, W. J. 18
 MEADOWS, P. S. 51
 MEDAWAR, P. B. 18
 MEHLER, A. H. 35
 MELVILLE, H. 35
 MEREDITH, F. H. 65
 MOLL, M. 19
 MONTGOMERY, R. 35
 MORGAN, S. J. y otros 42
 MUELLER-HARVEY, I. 28
 MÜLLER, M. J. 19
 MÜLLER, O. 28
- O**
- ONGLEY, P. A. 28
 O'SULLIVAN, D. G. 36
 OTERO, A. M. 43
- P**
- PELLÓN, J. R. 19, 43
 PIERCE, C. 29
- POSKITT, E. M. E. 19
 PRICE, N. C. 36
 PÜHLER, A. 43
- R**
- RATLEDGE, C. 43
 REHBRONN, E. 51
 REICHENBACH-KLINKE,
 H. H. 52
 RHEINHEIMER, G. 20
 RHODES, P. 20
 RIECHE, A. 29
 RINGO, J. 20
 ROACH, F. A. 65
 ROBBERS, J. E. 20
 ROBERTS, R. J. 53
 RODNEY, J. 68
 ROSE, J. 29
 ROWLAND, J. 68
 RUITER, E. A. 53
 RUSELL-HUNTER, W. D. 53, 61
- S**
- SAINZ DE VARANDA, R. 68
 SCOTT, T. 36
 SCRAGG, A. 61
 SCHWARZ, J. C. P. 30
 SEIBERT, P. 61, 68
 SENIOR, D. A. G. y
 ASHURST, P. R. 58
 SHEPHERD, J. C. 53
 SHEPHERD, M. 21
 SHIBAMOTO, T. 21
 SHIPPEN, J. M. 65
 SHIREBY, D. 30
 SIKORSKI, Z. E. 54
 SINGLETON, P. 44
 SMELOV, A. P. 65
 SMITH, J. E. 44
 SMITH, L. 21
 SPANNHOF, L. 36
 SPELLMAN, F. R. y
 DRINAN, J. 58
 STEFFENS, W. 54
 STEVENSON, J. P. 54
 STICKNEY, R. R. 54
 SUZUKI, T. 54
 SVENDSEN, P. 21
- T**
- TAGU, D. y MOUSSARD, C. 44
 TAIT, R. V. 55, 61
 TAUTZ, J. 45, 68
 TAYLOR, S. 22
 TERADA, K. 55
 THIEN, S. J. 61
 TOLONEN, M. 22
 TORTORA, G. J. 22
 TREVAN, M. D. 45
- U**
- UKRAN, M. L. 66
 ULDALL, R. 23
 USUI, A. 55
- V**
- VELÁZQUEZ DE CASTRO
 GONZÁLEZ, F. 61
 VOLLMANN-SCHIPPER, F.
 55
- W**
- WAINWRIGHT, M. 46
 WALKER, J. M. 46
 WALNE, P. R. 56
 WARD, O. P. 46
 WATERSON, A. P. 23
 WEBB, F. C. 36, 46
 WERNER, R. 37
 WEST, P. W. 30
 WIDMER, F. 37, 46
 WIGGLESWORTH, V. B. 23
 WILSON, J. M. y otros 30
 WINDSOR, M. 56
 WISEMAN, A. 47
 WOJTKOWIAK, B. 31
 WOLEVER, T. M. S. 23
 WOOD, A. 31
 WOOTTON, S. 23, 66
- Y**
- YEOMAN, G. D. 31
- Z**
- ZOMLEFER, W. B. 24

CONDICIONES DE VENTA

Los envíos se hacen por cuenta y riesgo del comprador.

En lista aparte se detallan los precios de los libros de este Catálogo, que pueden variar sin aviso previo.

No se admiten devoluciones, ya que los envíos se consideran en firme.

I.S.B.N. general: 978-84-200



... desde 1957

OTROS CATÁLOGOS

CIENCIA Y TÉCNICA VETERINARIA

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Editorial Acribia, S.A.

C/Royo, 21 Local. 50006 ZARAGOZA (España)

Tel. (34) 976 23 20 89

Fax (34) 976 21 92 12

E-mail: acribia@editorialacribia.com

www.editorialacribia.com