

## Microbiología de los alimentos Normas UNE



**Autor:** AENOR  
**Edita:**  
AENOR  
**Formato:** DVD  
**www.aenor.es**

Este DVD contiene un manual que reúne 34 normas UNE sobre microbiología de los alimentos. Un contenido que proporciona información para el desarrollo e implantación de métodos normalizados en los laboratorios, garantizando los resultados obtenidos, la calidad y, sobre todo, la seguridad de los alimentos sometidos a control.

El DVD, compatible con diferentes formatos, incluye normas vigentes a fecha de cierre de edición de julio de 2010. ■

## Cómo entender los datos de la prensa financiera

**Autor:**  
José Antonio Remíz Prados  
**Edita:** ESIC  
**Páginas:** 238  
**www.esic.es**

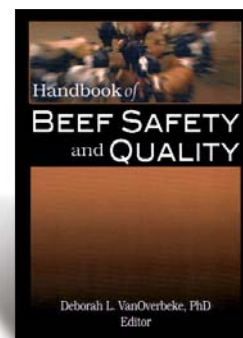


Con un lenguaje sencillo y divulgativo este libro pretende, en primer lugar, transmitir al lector unas nociones básicas sobre los principales mercados financieros españoles del momento, explicando, seguidamente, de modo práctico y detallado el significado de los datos de una treintena de

cuadros, previamente seleccionados de la prensa financiera especializada.

El libro se compone de siete capítulos, que se corresponden, por este orden, con los mercados interbancarios, mercados de renta fija de empresas privadas, mercado de la deuda pública, mercado bursátil, mercados de derivados, mercado de divisas y euromercado. En cada capítulo se pretende dar respuesta, de forma clara, a interrogantes tales como: para qué sirve cada mercado, cómo funciona, qué productos se pueden comprar y vender, qué precio hay que pagar por su compra, a qué tipo de intermediarios hay que dirigirse y otros muchos conceptos de gran interés sobre la materia. ■

## Handbook of beef safety and quality



**Autora:** Deborah L. VanOverbeke  
**Edita:** HFAPP  
**Páginas:** 240  
**Idioma:** Inglés  
**www.haworthpress.com**

Este libro trata el tema de la calidad y la seguridad de la carne de vacuno con una vocación claramente práctica, la de conseguir que aquellos productores de este tipo de carne tomen las medidas necesarias para obtener un producto de la máxima calidad y seguridad alimentaria.

Es un libro elaborado con el apoyo de la *American Meat Science Association* con el objetivo de satisfacer las demandas de sabor, palatabilidad, comodidad, valor nutricional y precio que los consumidores actuales demandan.

Se trata de un libro actualizado y que ofrece datos y orientaciones acerca de como llevar a cabo la producción, así como opiniones de varios expertos contrastados. ■

Más información sobre publicaciones y cómo adquirirlas en el canal **Librería de eurocarne digital**