

Bibliografía

Bibliografía Básica

- O.R. FENNEMA, S. DAMODARAN, K. L. PARKIN, K.L. Fennema Química de los alimentos, 3ª edición. Acribia, Zaragoza, 2010 (ISBN: 978-8420011424).
- S. BADUI. Química de los Alimentos. 5ª edición. Pearson, México DF, 2013 (ISBN: 978-6073215084).
- V.A. VACLAVIK. Fundamentos de ciencia de los alimentos. Acribia, Zaragoza, 2002 (ISBN: 978-8420009766).
- H. THIS, Cacerolas y tubos de ensayo. Acribia, Zaragoza, 2005 (ISBN: 978-8420010618).
- H. THIS, Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor (Arts and Traditions of the Table Perspectives on Culinary History), Columbia University Press, Nueva York, 2006 (ISBN: 978-0231133135).
- D. BRESSANINI, La Ciencia de la Pastelería, Gribaudo, Milan, 2014 (ISBN: 978-8417127077).
- D. BRESSANINI, La Ciencia de la Carne, Gribaudo, Milan, 2016 (ISBN: 978-8417127732).

Bibliografía Complementaria

- F. ADRIÀ, A. ADRIÀ, J. SOLER, elBulli 1988-2002, RBA Libros, Barcelona, 2004 (ISBN: 978-8479016821).
- M. KOPPAMANN, Manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina. Siglo Veintiuno Editores, Madrid, 2011 (ISBN: 978-9876291958).
- H. MCGEE, La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida; Debate, Madrid, 2007 (ISBN: 978-8483067444).