

atrévete a cocinar

atrévete a cocinar



Biblioteca Provincial de Huelva





atrévete a cocinar



Antes de cocinar...

641 LEA lib



El libro imprescindible de las técnicas de cocina : triturar, cortar, desglasar ...
Éric Léautey
RBA , 2005

En él podemos aprender como se debe picar la verdura, como elaborar filetes de un determinado pescado y un montón de técnicas más para que podamos desenvolvemos perfectamente en la cocina.

641 LEX



Léxico científico gastronómico: las claves para entender la cocina de hoy
Alicia & el Bulli taller
Planeta, 2006

Léxico científico gastronómico, con unas 400 entradas, ofrece tres niveles de lectura, básica, gastronómica y técnica, con definiciones didácticas y un lenguaje comprensible para todos. Además incluyen gráficos y tablas que muestran los temas más destacados y fotografías de los detalles.

641 PAS



Pasear por el mercado : selecciona y diviértete antes de cocinar
CEAC, 2006

Selecciona y diviértete antes de cocinar. ¿Cómo seleccionar hortalizas, carnes, pescados y frutas sin equivocarse, en el momento adecuado, cuando su aroma y su sabor son más intensos, y no fuera de temporada, cuando pierden todo su sabor con la cocción?

Para picar...

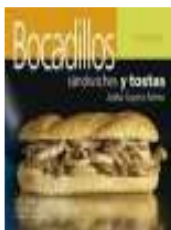
641 RON tap



Tapas en la gastronomía del siglo XXI
Paco Roncero
Everest, 2006

El chef madrileño Paco Roncero, gran estrella de la cocina creativa, nos presenta en esta obra sorprendentes y originales recetas, en los que mezcla sabores y texturas, de esta cocina en miniatura tan apreciada y valorada por todos. Todo un mundo de posibilidades para disfrutar de nuestras mejores materias primas combinando técnica culinaria, creatividad e imaginación.

641 GUI boc



Bocadillos : sándwiches y tostas
Joseba Guijarro Ramos
Everest, 2005

En el libro puedes encontrar cualquier combinación para elaborar un delicioso bocadillo, son recetas originales con ingredientes normales y dispares. El artífice del libro, Joseba Guijarro, es un joven cocinero que fue formado en la escuela de hostelería de Leioa.

641 PLA ens



Las ensaladas de la alta cocina en tu casa
Arancha Plaza Valtueña
El Drac, 2007

Este libro pretende ser un aliciente para ponernos al día y aprovechar el trabajo de los grandes profesionales para llevar a nuestra casa miles de ensaladas diferentes con ingredientes nuevos, fáciles de conseguir y que aportan ese toque de sorpresa tan importante para disfrutar en la mesa.

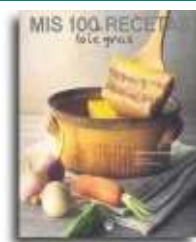


atrévete a cocinar



Para picar...

641 KAR mis



Mis 100 recetas de foie gras
Jean-Charles Karmann
RBA Libros, 2007

En el transcurso de su carrera como cocinero, Jean-Charles Karmann ha tenido ocasión de trabajar y degustar numerosos foie gras de pato y de oca. Hoy desea compartir su pasión y revela más de 100 ideas para preparar este producto. Desde las terrinas imprescindibles, el foie gras cocido envuelto en trazo y el foie gras asado, hasta las más espectaculares recetas con este producto.

Cocina andaluza...

A 641 LAC coc



La cocina andaluza
Joaquín Lacalle
Arguval, 2002

Las mejores recetas de la cocina andaluza recogidas por Joaquín Lacalle. Incluye una introducción de Enrique Mapelli y recetas de la cocina arabigo-andaluza que facilitan la comprensión de la cocina actual.

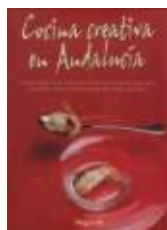
A 641 VAL coc



La cocina gitana de Jerez : tradición y vanguardia
Manuel Valencia
EH Editores, 2006

¿Qué cocinan, cómo lo cocinan y por qué lo cocinan los gitanos de Jerez? Manuel Valencia responde a estos interrogantes acercándonos a las vivencias gastronómicas de su pueblo. Nómadas durante siglos, los gitanos se asentaron en la célebre ciudad vinatera e hicieron suya la cocina popular de este lugar de la Baja Andalucía, reinterpretándola con aportaciones propias.

A 641 COC



Cocina creativa en Andalucía
Richard Alcayde y otros
Arguval, 2004

Los autores de esta obra, jóvenes cocineros de Andalucía, sin olvidarse de la cocina popular andaluza, han creado una moderna gastronomía que sorprende por su versatilidad y la fuerza de sabores. Cocina de vanguardia. Capítulo a capítulo se nos va presentando a cada uno de estos cocineros y sus recetas más destacadas divididas en primeros, segundos y postres.

A 641 REC



Las recetas doradas de Andalucía
Ayuntamiento de Cádiz, 2007

"Las Recetas Doradas de Andalucía" es el fruto de varios años de esfuerzo y dedicación de los productores acuícolas, de los futuros restauradores de Andalucía. Se trata de un total de 30 composiciones gastronómicas elaboradas a partir de un denominador común, la dorada de crianza del sur.

A 641 CAS coc



Cocina andaluza para recitar : nuevos sonetos de don Pablos
La Serranía, 2007

Se trata de un pequeño tratado culinario escrito por un gracioso personaje de época, al que no se le ocurre otra cosa que elegir al soneto como el médium expresivo. El resultado es un original poemario, didáctico -cada poema lleva una ilustración en prosa- sobre cómo cocinar en verso o cómo recitar en la cocina.



atrévete a cocinar



Cocina andaluza...

A 641 LUZ coc



La cocina de la Gamba de Huelva
Felipe Luzón Nogué y Bárbara Luzón Fernández
Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía , 2007

Es una recopilación de mas de 300 recetas que tienen como ingrediente principal la gamba de Huelva. Son, como dice el autor, recetas del ama de casa de algunos pueblos como Ayamonte, Isla Cristina o Punta Umbría. Son exquisitas recetas caseras de la cocina popular y tradicional.

641 LUZ mej



El mejillón en su fogón
Felipe Luzón Nogué, Bárbara Luzón Fernández
Tristana, D.L. 2005

Este libro es una selección de las mejores recetas con mejillones. En él están recopilados 125 platos de muy diversas procedencias, originales, apetitosos y sencillos de preparar. Cremas, ensaladas, patés, tortillas, calderetas, flanes... con el mejillón como principal ingrediente.

A 641 PLE coc



La cocina de Jaén
José Aguilera Pleguezuelo
Arguval, D.L. 2006

Además de su carácter práctico de tratado de cocina, este libro pretende traer a nuestra época antiguos platos de la gastronomía jiennense, caracterizada esencialmente por la utilización del aceite de oliva.

Cocina de España...

641 TOV tre



3.000 años de cocina española
Rosa Tovar y Monique Fuller
Espasa, 2006

Las 200 recetas de este libro nos permiten conocer un poco mejor las raíces históricas de aquellos platos que han alimentado a generaciones y generaciones de españoles y siguen haciéndolo. Este volumen, exquisitamente editado, es mucho más que un recetario. En él se ofrecen datos históricos que sitúan las recetas en su contexto.

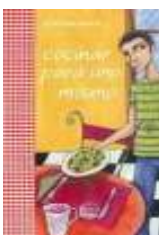
641 RAD com



Comer en España : un viaje culinario región a región : Beber en España
John Radford y Mario Sandoval
RBA Libros, 2007

Un recorrido gastronómico que celebra la diversidad de la comida y el vino español, con recetas del joven chef Mario Sandoval. Desde Andalucía hasta Valencia, de Madrid a Baleares, este libro combina lo mejor de la cocina española con sus vinos de gran personalidad y llenos de carácter. John Radford visita cada una de las 17 provincias y prepara la escena cultural antes de presentar la propuesta de recetas de Mario Sandoval inspiradas en cada región.

641 MAC coc



Cocinar para uno mismo
Cristina Macía
Plaza & Janés, 2007

En honor y reconocimiento de los solitarios, Cristina Macía nos presenta este libro que ofrece más de 100 alternativas para cocinar a diario sabrosas recetas individuales, fáciles de hacer, económicas y sanas.



atrévete a cocinar



Cocina de España...

641 AND vam



Vamos a cocinar : las mejores recetas del programa de tve
José Andrés
Planeta, 2007

El nuevo libro de José Andrés con las recetas del exitoso programa de TVE. Vamos a cocinar es el título del programa de TVE en el que José Andrés, el exitoso cocinero español, nos abre las puertas de su casa para compartir los secretos de sus fogones.

641 SAN coc



Cocina de la huerta murciana
Gloria Sanjuán
Libro-Hobby, 2007

La región murciana ostenta el privilegio de figurar a la cabeza de las zonas costeras del *Mare Nostrum* cuya producción hortofrutícola, pesquera e industria de transformación mayores logros aporta a la alimentación en todos los ámbitos nacionales e internacionales. Pueblo a pueblo, toda Murcia ofrece un variopinto mapa de especialidades culinarias de larga tradición y renovada creatividad.

641 ARR pes



Pescados : un mar de posibilidades en tu mesa
Isidro Arribas, Josemi Olazabalaga, Beñat Ormaetxa
Everest, 2005

Deliciosos y apetitosos pescados de la mano de tres chefs en los fogones de prestigiosos restaurantes Andra Mari, Aizian y Aretxondo. El importante valor nutritivo de las vitaminas y los minerales que aporta el pescado, cualidades cualidades que se resaltan en esta obra mediante variedad de técnicas como el guiso, horno, brasa, plancha y fritura.

641 PLA des



El desafío de la cocina española : tres décadas de evolución
Lourdes Plana y José Carlos Capel
Lunweg, 2006

Treinta años de nueva cocina han servido para reunir a tres generaciones de grandes cocineros. A través de una selección de sus recetas conocemos el carácter de cada uno de ellos.

641 VAL coc



Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII
Julio Valles Rojo
Consejería de Cultura y Turismo de Valladolid, 2007

La cocina como fuente de la alimentación, el origen de la cocina de la época de los Austrias, las técnicas de cocina y servicio de mesa durante los siglos XVI y XVII se dan cita en este libro que aúna cocina e historia.

641 ARU coc



La cocina de Elvira Arús : las recetas que siempre salen bien
Elvira Arús
Planeta, 2006

Elvira Arús ha dedicado toda su vida al arte de la cocina, y con sus recetas claras y fáciles de preparar han aprendido a cocinar tres generaciones de españoles. Esta gran maestra de los fogones ha colaborado durante más de veinticinco años con las revistas Lecturas, Comer y beber y Cocina y hogar, en las que ofrecía una amplia selección de sus deliciosas recetas y que constituyen una magistral lección de cocina.

Cocinas del mundo...



atrévete a cocinar



Cocinas del mundo...

641 RUS coc



La cocina mediterránea de Carme Ruscalleda : 100 recetas fáciles para cocinar en casa
Salsa Books, 2007

Carme Ruscalleda es una gran profesional, ya lo sabemos, así lo plasma en sus restaurantes y en todos los trabajos que desarrolla. En este libro nos ofrece una exquisita selección de recetas, cien en total, todas ellas fáciles para cocinar en casa.

641 TEU gra



El gran libro de la cocina asiática
Christian Teubner
Everest, 2005

La cocina asiática es mucho más sencilla de lo que se cree. Aunque muchos platos parecen exigir mucho tiempo y esfuerzo en la cocina, en general se trata de una impresión equivocada. La cocina asiática incluye sabores picantes y agrídulces, una increíble variedad de recetas de las diversas cocinas regionales que sirven tanto para preparar platos sencillos como otros más sofisticados.

641 ABE mis



Mis recetas de cocina sefardí
Mimi Abecasis de Castiel
Arguval, 2007

En este libro descubrirá la enorme riqueza de los platos tradicionales de la cocina sefardí, una cocina llena de sabores y aromas que ha sabido conservar su esencia a lo largo de siglos. La autora ha recopilado más de un centenar de recetas entre las que destacan platos tan emblemáticos como los letuarios, la adafina, las orizas, el pescado cocho o los marronchinos.

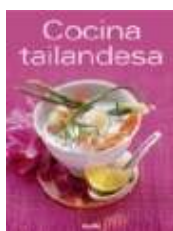
DVD 641 cie



Las 101 recetas. Pasta [DVD]
Fernando Canales Etxanobe
Divisa, 2003

Fernando Canales Etxanobe nacido en Bilbao. Titulado en hostelería por la Escuela Superior del País Vasco, trabajó entre otros con Pedro Subinaja, Daniel García y Alain Ducasse. Tras 12 años como profesional está considerado como uno de los cocineros con mayor técnica y más versado del panorama actual.

641 COC



Cocina tailandesa
Blume, 2006

La cocina tailandesa ejerce un embrujo irresistible: el olor exótico de las hierbas y las especias, el derroche de aromas refinados y el colorido fascinante de los platos cautivan los sentidos. En Tailandia, comer es un festín desbordante para la vista y el paladar. El secreto de la cocina tailandesa no oculta grandes misterios: estriba en su variedad y en los ingredientes más sencillos de la mejor calidad.

641 PUR lib



El libro del tofu
Iona Purti Prat
Océano Ámbar, 2006

El tofu, o cuajada fresca de la leche de soja es una valiosa fuente de proteínas de alta calidad, con tantas proteínas como la carne y menos calorías que la ensalada, aportará a tus platos todo un universo de sabores y texturas. Además de su gran versatilidad culinaria, es un excelente aliado de la salud. Elaborado en Oriente desde hace milenios, ha demostrado ser muy efectivo para reducir el nivel de colesterol, controlar el sobrepeso...



atrévete a cocinar



Cocinas del mundo...

641 LUA coc



Cocina latinoamericana 100 ingredientes esenciales, más de 200 recetas
Elisabeth Luard
Blume, 2005

En Latinoamérica varios siglos de colisión entre diferentes pueblos han producido una fabulosa profusión de sabores. Elisabeth Luard ha recorrido casi todo el continente americano y sus distintas culturas para ofrecernos una selección de 100 ingredientes esenciales y 200 recetas regionales en esta introducción a la cocina latinoamericana.

641 CLA ris



Risotto con verduras, marisco, carne-- y demás
Maxine Clark
Barcelona : Ceac, 2005

El *risotto* italiano es una de las maneras que muchos prefieren a la hora de disfrutar de un arroz cremoso, sabroso y francamente reconfortante. Los diferentes capítulos de este libro incluyen preparaciones a base de vegetales, de queso y huevos, de pollo y cerdo, de pescados y mariscos, etc.

641 BAR sus



Sushi : técnica y sabor
Kimiko Barber y Hiroki Takemura
Blume, 2007

Una obra monográfica sobre el sushi que incluye los conocimientos básicos (utensilios, ingredientes, recetas), preparación y degustación de todos los tipos de sushi, incluyendo etiqueta, bebidas para su acompañamiento y dificultades en su preparación.

641 SOP



Sopas : 60 recetas internacionales
CEAC, D.L. 2006

Apueste por la sorpresa para sus cenas con las 60 recetas de sopas que le proponemos. Campesinas o refinadas, calientes o frías, permiten una gran cantidad de variaciones para empezar una comida de una manera excelente.

Para golosos...

641 EGG tar



Tartas heladas hechas en casa
Volker Eggers y Kai Mewes
Everest, 2005

Tartas como las de su confitería, pero sin encender el horno. Para conseguir estas maravillas sólo se necesita una nevera o un congelador, y ya podemos comenzar. Incluso los más inexpertos o perezosos obtendrán su "obra maestra" compuesta de suaves cremas y crujientes bases con la ayuda de estas recetas.

641 ARG lom



Lo más dulce
Eva Arguiñano
Bainet Media, 2005

Lo más dulce, casi siempre, es el broche de la comida, por eso los postres tienen que ser un plato más, pero con ese toque especial que supone ser el cierre, el final de la comida. Un buen final, que dicen los cinéfilos.



atrévete a cocinar



Para golosos...

641 MAE rep



Repostería y pastelería : más de 300 recetas fáciles de preparar
Isabel Maestre
Espasa Calpe, 2006

Este libro recoge unas 300 recetas básicas de postres. De la mano de Isabel Maestre, una de las profesionales de la restauración más prestigiosas de España, aprenderemos recetas fáciles y rápidas que nos darán la posibilidad de preparar los más variados dulces y pasteles para preparar aquellos días que esperamos invitados, que tengamos algo que celebrar...

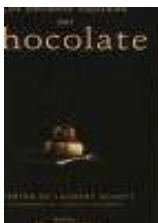
641 POS



Postres con frutas
Larousse, 2007

60 recetas con frutas que abrirán todos los sentidos: macedonia de frutas, frutas confitadas, salteadas, gratinadas, compotas, tartas, papillotes, sorbetes, etc.

641 FAR pec



Pecados de chocolate : recetas dulces y sabrosas
CEAC, 2005

Descubre el paraíso del chocolate: 80 recetas, tentadores pudines, postres y mucho más. Los amantes del chocolate disfrutarán con las ricas recetas del Pastel de chocolate jugoso o los Lazos de chocolate azucarados, y descubrirán alternativas más ligeras como las Ciruelas asadas con salsa de jengibre. Recetas explicadas paso a paso para asegurar un resultado profesional.

Grandes chefs...

641 ADR bul



El Bulli 2005
Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
RBA Libros, 2006

Después de los dos primeros libros anuales, presentamos ahora elBulli2005, que recoge el catálogo y el análisis evolutivo de dicha temporada. En el año 2005 se ha apostado plenamente por la investigación, y ello ha dado lugar a una oferta gastronómica muy variada, resultante de las distintas líneas de búsqueda.

641 GUT asf



Asfalto culinario : el laboratorio de Arzak
Xabier Gutiérrez
Everest, 2005

El trabajo en el restaurante Arzak esta dividido en varias facetas. La cocina, la sala, el laboratorio, la oficina y el mantenimiento. Cada una de las cinco cumple una función vital en el buen funcionamiento de nuestra casa. La historia de este libro esta escrita desde una pequeña parte de esta casa, el laboratorio. Un local aparte del restaurante, aunque en el mismo edificio, con todos los avances tecnológicos que puedan estar a nuestro alcance.

Cultura alimentaria y dietética



atrévete a cocinar



Cultura alimentaria y dietética

641 COC



Cocina sana
Barcelona : Larousse, 2005

Todo lo que necesita saber para equilibrar su dieta y disfrutar de una cocina al mismo tiempo sana y apetitosa, dos objetivos perfectamente compatibles con un poco de imaginación.

641 GRA com



Comida deliciosa sin gluten, trigo ni lácteos
Nicola Graimes
Parragon, 2007

Muchas personas sufren alergias o intolerancias alimentarias. Los alimentos que más habitualmente provocan reacciones adversas en el organismo son los cereales y los productos lácteos. Este libro muestra cómo seguir una dieta deliciosa y nutritiva sin gluten, trigo ni lácteos.

641 GAL sab



Saber comprar, conservar y congelar nuestros alimentos : el libro imprescindible para hacerlo adecuadamente
Cristina Galiano
Espasa Calpe, 2006

El nuevo libro de Cristina Galiano se divide en tres partes. En la primera da una serie de trucos muy útiles para comprobar la calidad de los productos de la cesta de la compra. La segunda está dedicada a la conservación en frío de los alimentos, crudos y cocinados. Y la tercera y última parte explica en detalle cómo descongelar los diferentes alimentos.

641 BAN coc



Comida deliciosa para diabéticos
Sarah Banbery
Parragon, 2007

El papel de la nutrición para los diabéticos consiste en mantener los niveles óptimos de glucosa en sangre para aumentar la efectividad de la insulina en el organismo. Este libro incluye pautas sencillas pero efectivas para diabéticos, mostrando qué alimentos son beneficiosos y cuáles se deben consumir con moderación.

641 ARG red



Reducir el colesterol
Karlos Arguiñano
Baint media, 2006

El profesor Grande creía que era una obligación divulgar entre los consumidores las buenas prácticas alimentarias. Consiguió transmitir a todo el mundo que los conocimientos científicos combinados con el sentido común es la mejor forma de combatir los malos hábitos nutricionales. Por otra parte, las dotes de comunicación que tiene Karlos Arguiñano han hecho que la práctica de la buena cocina sea frecuente en muchos hogares.

Vinos...

66 GUI



Guía de los 300 mejores vinos de España 2006-2007
Vino y Gastronomía Comunicación, 2006

Editada por Vino y Gastronomía Comunicación S.L. se presenta, una temporada más "La Guía de los 300 mejores vinos de España 2006-2007", una selección de vinos realizada valorando cada etiqueta por el placer que les ha dado al probarla, al beberla, independientemente del precio o el prestigio de cada bodega.



atrévete a cocinar



Vinos...

A 663 BAL and



Andalucía: bodegas y vinos: Itinerarios turísticos
Enric Balash Blanch y Yolanda Ruiz Arranz
Salvat, 2006

Un recorrido por las bodegas y vinos andaluces presentado a modo de itinerario turístico. Una buena excusa para viajar y descubrir los mejores caldos.

DVD 66 vin



Vinos de España [DVD] : días de vino
Divisa Home Vídeo, 2006

El mundo del vino está formado por muchos otros cuyo conocimiento no hace más que incrementar su fascinante atractivo. Saborear una copa de vino, en la forma y momento idóneos, es un placer para todos los sentidos: los irisados colores, los sutiles aromas, la explosión de sabores forjados en el silencio de las bodegas...

Bebidas...

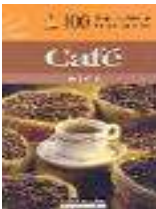
66 AMA tod



Todos los tés del mundo : historia y virtudes, preparación y recetas, cuentos...
Francis Amalfi
Océano Ámbar, 2006

En este libro, profusamente ilustrado, encontrará: Historia y virtudes del té; Preparación y recetas; Cuentos para la hora del té; Diccionario de tés; La ceremonia del té paso a paso. Una guía completa para gourmets del té.

66 WAR caf



Café
Mary Ward
CEAC, 2006

Amantes del café ¿están buscando la taza de café perfecta? En este libro ilustrado a todo color encontrará cien recetas para elaborar la taza de oro negro con el mejor sabor, más relajante y más saludable.

641 CAP cer



Las cervezas en la mesa : armonía con los tesoros gastronómicos españoles
José Carlos Capel
Alianza, 2007

La cerveza, bebida antiquísima cuyos restos europeos más antiguos se encuentran en España, está recuperando en los últimos años su lugar en la dieta mediterránea y se va consolidando como una gran referencia gastronómica.

641 SCH bat



Batidos con leche dulces y picantes
Cornelia Schinharl
Everest, 2005

Refrescantemente fríos o agradablemente calientes, cremosos, jugosos, picantes y, en ocasiones, con alcohol: todo el mundo encontrará aquí su batido con leche preferido para cualquier ocasión. Y los siropes elaborados en casa harán latir más deprisa los corazones de los amantes de los batidos. ¡Comience ya la fiesta de los cócteles!



atrévete a cocinar



Bebidas...

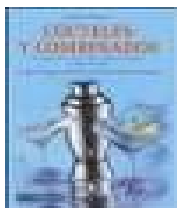
641 MUL beb



Bebidas sin alcohol : para disfrutar al 100%
Doris Muliar
Everest, 2005

Bebidas Sin Alcohol Para Disfrutar al 100%: Las bebidas sin alcohol son apropiadas para cualquier momento del día. Recargan las pilas por la mañana, son ideales para tomarlas entre horas, nos miman y relajan, dan a las fiestas de verano un toque especial y nos calientan en los días fríos. Puro disfrute libre de alcohol.

641 WEL coc

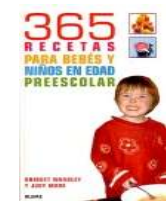


Cócteles y combinados
James Wells
Robinbook, 2005

Conozca las claves indispensables para la correcta elaboración y presentación de cócteles.

Niños y cocina...

641 WAR tre



365 recetas para bebés y niños en edad preescolar
Bridget Wardley y Judy More
Barcelona : Blume, 2006

Recetas nutritivas, divertidas y fáciles de preparar con los niños. En toda la obra se hace hincapié en el aspecto práctico: las recetas son rápidas y sencillas de preparar, sin medidas ni métodos complicados.

641 DUC qui



¡Quiero más! : consejos y recetas para que los niños coman de todo
Cristina y Geles Duch Canals
RBA, 2007

Geles y Cristina Duch Canals, nutricionista y gastronoma respectivamente, fundaron GAN, Grupo de Apoyo Nutricional en 1999, con el propósito de interrelacionar tres campos: medicina y dietética, gastronomía y comunicación. De aquí nació la idea de este libro, en el que se aúna información nutricional rigurosa, con la practicidad de recetas y consejos culinarios.

64 PER coc



La cocina encantada
Teresa Pérez Hernández
Libros del Zorro Rojo, 2006

Una iniciativa que ronda por centros educativos, colegios y asociaciones desde hace un par de años con el objetivo de enseñar a los más pequeños a comer sano y a participar en la elaboración de platos sencillos, nutritivos y divertidos. Su fórmula es la mezcla de recetas y leyendas, de cuentos y fogones.



atrévete a cocinar



**ACTIVIDADES
FOMENTO DE LA LECTURA**

b
biblioteca pública
huelva

LOCALIZA TU BIBLIOTECA

BIBLIOTECA PÚBLICA DEL ESTADO – BIBLIOTECA PROVINCIAL DE HUELVA
www.juntadeandalucia.es/cultura/bibliotecas



Dirección

direccion.bp.hu.ccul@juntadeandalucia.es

Departamento de Servicios Bibliotecarios Provinciales

dsbp.bp.hu.ccul@juntadeandalucia.es

Proceso Técnico y Adquisiciones

adquisiciones.bp.hu.ccul@juntadeandalucia.es

Información Bibliográfica y Referencia

informacion.bp.hu.ccul@juntadeandalucia.es

Préstamo Interbibliotecario

prestamo.interbib.bp.hu.ccul@juntadeandalucia.es

Administración

administracion.bp.hu.ccul@juntadeandalucia.es

BPE-BP de Huelva
Avda. Martín Alonso Pinzón, 16
21003 Huelva
959 650 397
Fax: 959 650 399



Andalucía
al máximo

www.juntadeandalucia.es/cultura/bibliotecas/bphuelva