Chontaduro & Coco

En salsa de ciencia, cultura y técnica

Autores

Annamaria Filomena Ambrosio, María Alejandra Guerrero Ortiz, Alex Fernando Salgado Sánchez, Luz Indira Sotelo Díaz, Diana Vernot



Sinopsis

En el libro Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica se integran diferentes saberes: las artes culinarias; la cultura gastronómica, por medio de la descripción del origen de los productos y los desarrollos culturales, tanto para las prácticas de cultivo como para los usos de los frutos; y, desde la ciencia de alimentos, se definen los principales componentes que describen los frutos y las características organolépticas (perfil sensorial). Estos saberes integran lo que es un profesional en gastronomía, por lo que en un último apartado se dan a conocer diversas aplicaciones gastronómicas con chontaduro y coco bajo criterios creativos y nutricionales. Con este texto, esperamos que se sigan entablando discusiones en las que la ciencia, la cultura, la historia, la nutrición y la cocina posibiliten el trabajo con otras disciplinas para profundizar, conocer y desarrollar nuevos usos gastronómicos de nuestros productos colombianos.

AF

Sobre el autor

Annamaria Filomena Ambrosio

Impreso

Año de publicación: 2020

Presentación: Libro

Tamaño: 28.5 x 22 x 5 cm

Número absoluto de páginas: 108 Páginas

$71.000 COP

E-Book

Año de publicación: 2020

Presentación: EPUB (Digital: descarga y online)

Número absoluto de páginas: 108 Páginas

$42.900 COP

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

MG

María Alejandra Guerrero Ortiz

AS

Alex Fernando Salgado Sánchez

LS

Luz Indira Sotelo Díaz

DV

Diana Vernot

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen