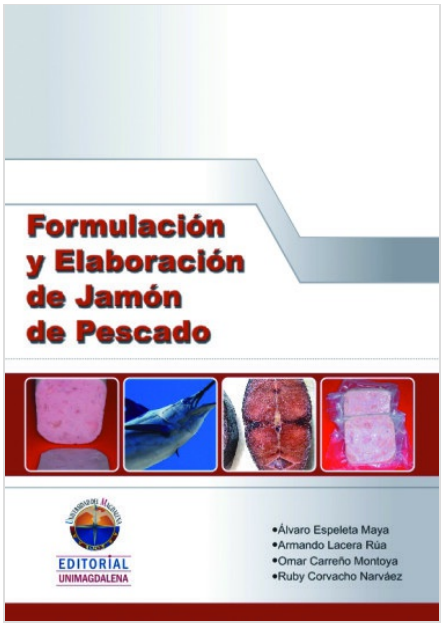
Formulación y elaboración de Jamón de Pescado

Autores

Álvaro Espeleta Maya, Armando Alfredo Lacera Rúa, Omar Carreño Montoya, Ruby Corvacho Narváez

Sinopsis

Para llegar a lo que hoy en día es, como producto terminado, el jamón de pescado producido en la P.P.P.T (Plan Piloto Pesquera de Taganga) fue necesario ensayar con varias especies muchas formulaciones, realizar diversos ajustes a la línea de proceso, en fin, un sin número de esfuerzos, que después de varios años se ven compensados con un alimento final que goza de gran acogida y que junto al "Chicharrón de pescado" se constituyen en los productos de mayor proyección en la planta, para su producción y comercialización. Existen diversas clases de jamón, dependiendo de la tecnología aplicada para su procesamiento, en el caso del jamón de pescado corresponde a la clasificación; Madurado-cocido.



ÁE

Sobre el autor

Álvaro Espeleta Maya

Impreso

Año de publicación: 2001

Presentación: Cubierta de cartulina o papel grueso (Tapa blanda o Bolsillo)

Tamaño: 24 x 17 x 0.2 cm

Número absoluto de páginas: 24 Páginas

ISBN13: 9789588320700

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

AL

Armando Alfredo Lacera Rúa

Bachiller egresado del Liceo Celedón. Se graduó como químico en la Universidad Nacional de Colombia. Desde 1974 ingresó como profesor de tiempo completo en la Universidad del Magdalena. Publicó columnas sobre el medio ambiente, historia, música, cultura y deportes. Asimismo, condujo programas radiales de opinión, aspectos históricos y difusión de la música por cerca de 15 años. Recibió diferentes reconocimientos, como la Gran Cruz de Bastidas (Concejo Distrital de Santa Marta), el Pescaíto Dorado (Fundapescaíto), la Medalla Sierra Nevada (Universidad del Magdalena), entre otros. Coautor del libro El fervor de un pueblo. Unión Magdalena.

OC

Omar Carreño Montoya

RC

Ruby Corvacho Narváez

Palabras clave

Productos pesqueros; Procesamiento; Carnes curadas; Salmueras; Madurado-curado; Técnicas de producción

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