Guías de laboratorio de microbiología y conservación de alimentos

Autores

María del Pilar Castillo, Annamaria Filomena Ambrosio

Sinopsis

Con el objetivo de fomentar un aprendizaje significativo por competencias en los estudiantes del programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, se han desarrollado las Guías de laboratorio de microbiología y conservación de alimentos, con el propósito de orientarlos y ayudarlos a adquirir una visión sistémica de los conceptos básicos de la microbiología de los alimentos para su aplicabilidad en el campo profesional. Estas guías le permitirán al estudiante conocer de una manera práctica la relación entre los microorganismos, el ambiente en las cocinas y las técnicas de conservación de los alimentos.

MP

Sobre el autor

María del Pilar Castillo

AF

Annamaria Filomena Ambrosio



Impreso

Año de publicación: 2015

Presentación: Tapa blanda o Bolsillo

Tamaño: 24 x 17 x 2 cm

$27.000 COP

E-Book

Presentación: EPUB (Digital: descarga y online)

$15.900 COP

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



Palabras clave

Bioseguridad, conservación de alimentos, microbiología

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