Laboratorio de Confitería

Autores

Patricia Severiano Pérez, Olga del Carmen Velázquez Madrazo, Juan Manuel Díaz Álvarez

Sinopsis

Compendio de protocolos de prácticas del laboratorio de la asignatura Confitería, optativa disciplinaria de la carrera de Química de Alimentos de la Facultad de Química de la UNAM. Cada protocolo se apoya con una exposición de la parte teórica en la que se basan las formulaciones y los procesos de fabricación de los productos más conocidos de este giro industrial; en cada uno de ellos se tocan temas de Fisicoquímica, Química Orgánica y Procesos de Alimentos, principalmente; si bien de forma somera, pues se trata de una obra integradora en el sentido de que utiliza claramente los conocimientos adquiridos en asignaturas de los ciclos de tronco común y propios de la profesión del currículo de la carrera, en el afán de mostrar su aplicación industrial. Se incluye una extensa bibliografía.



E-Book

Año de publicación: 2018

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

ISBN13: 9786073000284

PS

Sobre el autor

Patricia Severiano Pérez

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

OV

Olga del Carmen Velázquez Madrazo

JD

Juan Manuel Díaz Álvarez

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