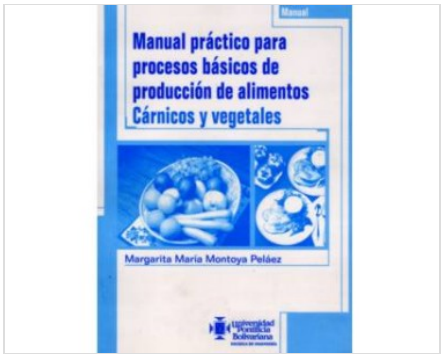
Manual práctico para procesos básicos de producción de alimentos cárnicos y vegetales



Autor

Margarita María Montoya Peláez

Sinopsis

Se estima que en los países desarrollados más de la mitad de los alimentos que el hombre consume son procesados de una u otra forma. Una industria de tal naturaleza no se puede basar en métodos inspirados en el arte y empirismo, sino que requiere de métodos seguros que proporcionen alimentos estables, agradables y de calidad uniforme. El estudiante de Ingeniería Agroindustrial y carreras afines, como futuro partícipe del desarrollo agroindustrial del país y de la región, necesita reconocer, identificar y aprender a transformar las diferentes materias primas que el campo brinda y su responsabilidad es hacer llegar al consumidor alimentos seguros, exentos de agentes nocivos y con una composición y valor nutritivo determinado. En este manual el lector encontrará herramientas básicas para generar alternativas de transformación, mejoras de procesos productivos y generación de propuestas para industrialización en el sector agroindustrial en cárnicos y vegetales (materias primas requeridas, aditivos, equipos, utensilios básicos y proceso productivo). En este manual el lector encontrará herramientas básicas para generar alternativas de transformación, mejoras de procesos productivos y generación de propuestas para industrialización en el sector agroindustrial en cárnicos y vegetales (materias primas requeridas, aditivos, equipos, utensilios básicos y proceso productivo).

Impreso

Año de publicación: 2005

Presentación: Libro

Tamaño: 23 x 17 cm

Número absoluto de páginas: 108 Páginas

ISBN13: 9789586963756

$33.000 COP

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

MM

Sobre el autor

Margarita María Montoya Peláez

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