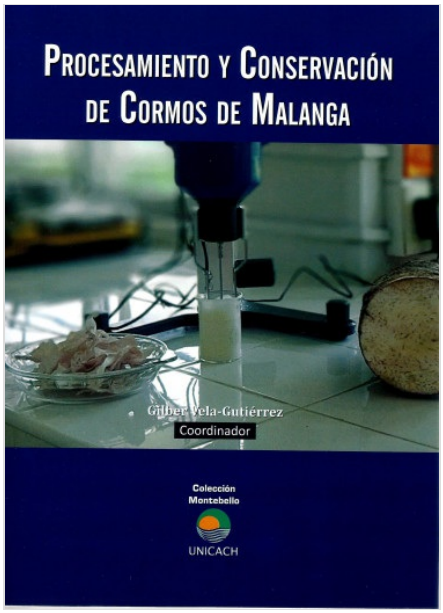
# Procesamiento y Conservación de Cormos de Malanga


## Autores

*Gilbert Vela Gutierrez, Luis Alfredo Gómez Cruz, Arturo Alberto Velázquez López, Erika Judith López Zúñiga, Susana Guadalupe Zea Caloca, Rosa Márquez Montes, Gilber Vela Gutiérrez*


## Sinopsis


Esta obra surge de la necesidad de contar con un manual dirigido a las personas que tengan el deseo de desarrollar productos a base de malanga. Los autores plateamos la idea de estructurar un manual de fácil interpretación, práctico, pero sobre todo que presentara la posibilidad a las personas de elaborar productos innovadores, nutritivos e inocuos.El propósito del anual es motivar a las personas a generar una microempresa o empresaque genere productos de malanga, y a la vez incentivar la producción y el consumo, coadyuvando de alguna manera a mejorar las condiciones alimentación y nutrición en las comunidades. Los cormos de malanga, son tallos subterráneos engrosadosque se consumen en el sureste de México, centro y sudamérica.El consumo de la malanga en los últimos años ha estado tomando popularidad en muchos países, ademas de su amplio uso y aplicación en diferentes áreas de la industria alimentaria.


## Impreso


**Año de publicación:** 2019

**Presentación:** Libro de tacto blando (Libro)

**Tamaño:** 21.6 x 15.7 x 0.5 cm

**Número de páginas del contenido principal:** 72 Páginas

**ISBN13:** 9786075430867


**$120 MXN**

GV

## Sobre el autor

Gilbert Vela Gutierrez


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

LG

Luis Alfredo Gómez Cruz

AV

Arturo Alberto Velázquez López

EL

Erika Judith López Zúñiga

SZ

Susana Guadalupe Zea Caloca



## Palabras clave

Malanga; Procesamiento de alimentos; Conservación; Cormos; Manual agrícola; Productos alimenticios; Tecnología agrícola

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

RM

Rosa Márquez Montes

GV

Gilber Vela Gutiérrez

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