Tecnología de alimentos

Autor
Katherin Castro Ríos

Sinopsis

Este texto busca dar herramientas básicas de temas de tecnología de alimentos, permitiendo orientar al estudiante de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos en sus primeras etapas de estudio, y de esta manera contextualizar la importancia de esta área en su profesión. El libro consta de cinco capítulos: el primero involucra el entendimiento de los métodos de conservación y su rol en la disminución del deterioro de los alimentos, tema fundamental para asimilar la aplicación en los capítulos posteriores, los capítulos siguientes describen la importancia nutricional y procesos de las cuatro áreas de producción más conocidas: cárnicos, lácteos, frutas, hortalizas y cereales.



KC

Sobre el autor
Katherin Castro Ríos

IBD

Año de publicación: 2011

Presentación: Tapa blanda o Bolsillo

Tamaño: 21 x 14 cm

Número de páginas del contenido principal: 138 Páginas

ISBN13: 9789588675381

Palabras clave

Tecnología de alimentos; Katherin castro ríos; Nutrición; Como comer bien; Ingeniería de alimentos; Conservación de alimentos

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