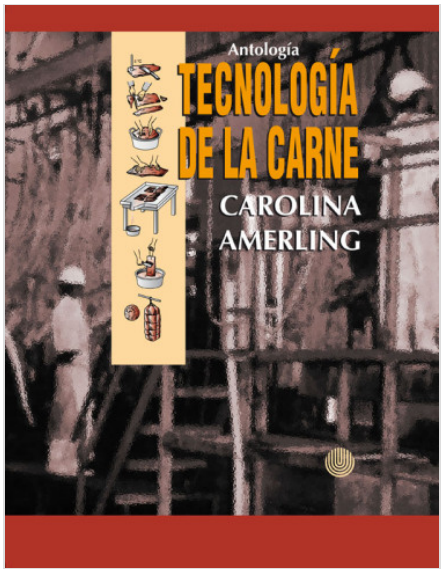
Tecnología de la carne

Autor

Carolina Amerling Quesada

Sinopsis

Este texto, de un alto valor didáctico, se concentra en el tratamiento y conservación de los productos cárnicos, por lo que expone los diferentes procesos que pueden aumentar su vida útil, todo con miras a obtener un producto de alta calidad y con un máximo valor nutritivo.



CA

Sobre el autor

Carolina Amerling Quesada

Impreso

Año de publicación: 2001

Presentación: A4 (Tapa blanda o Bolsillo)

Tamaño: 27 x 21 x 1.7 cm

Número de páginas del contenido principal: 308 Páginas

ISBN13: 9789968311083

$2.800 CRC

Palabras clave

Carne; Valor nutritivo

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