



Guías de laboratorio de microbiología y conservación de alimentos

Por: María del Pilar Castillo , Annamaria Filomena Ambrosio

Formato: Digital

Facultad: [Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas](#)

Idioma: Español

Precio en dólares: USD \$5,99

Palabras clave: [Bioseguridad](#), [Conservación de alimentos](#), [Microbiología](#)

\$15.900

Reseña del Producto

Con el objetivo de fomentar un aprendizaje significativo por competencias en los estudiantes del programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, se han desarrollado las Guías de laboratorio de microbiología y conservación de alimentos, con el propósito de orientarlos y ayudarlos a adquirir una visión sistémica de los conceptos básicos de la microbiología de los alimentos para su aplicabilidad en el campo profesional. Estas guías le permitirán al estudiante conocer de una manera práctica la relación entre los microorganismos, el ambiente en las cocinas y las técnicas de conservación de los alimentos.

Información Adicional

- **SKU:** 2346461510
- **Código topográfico:** 579,078

Tabla de contenido

PRÓLOGO

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO 1

Estrategia pedagógica en la asignatura Microbiología y Conservación de Alimentos

CAPÍTULO 2

Normas de bioseguridad en el laboratorio de microbiología

CAPÍTULO 3

Identificación y crecimiento microbiano

CAPÍTULO 4

Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan los microorganismos en los alimentos

CAPÍTULO 5

Plan de muestreo microbiológico

CAPÍTULO 6

Análisis microbiológico para productos lácteos

CAPÍTULO 7

Esterilidad comercial en productos enlatados

AUTORAS