

*Librería*  
***Bonilla y Asociados***  
*desde 1950*



**Título:** Manual de Prácticas de Bioquímica de los Alimentos

**Autor:**

**Precio:** \$140.00

**Editorial:**

**Año:** 2014

**Tema:**

**Edición:** 1<sup>a</sup>

**Sinopsis**

**ISBN:** 9781456220068

El presente manual hace referencia a la tecnología de los alimentos que el alumno debe conocer para desarrollarse en el campo laboral, al permitirle lograr mejoras en la calidad nutricional de los alimentos e inferir en la transformación, conservación y elaboración de nuevos productos, teniendo en mente el cuidado de la salud de las personas. ' Presenta una oportunidad de complementar y reforzar los conocimientos que le faciliten al estudiante la posibilidad de experimentar la creación de nuevos productos que cumplan con las exigencias nutricionales y sean adecuados para las necesidades y hábitos alimenticios. ' Por medio de las prácticas presentadas, el alumno desarrollará las capacidades creativas e innovadoras que le permitirán mantener y ampliar la base generadora de energía y salud de los seres vivos: los alimentos.