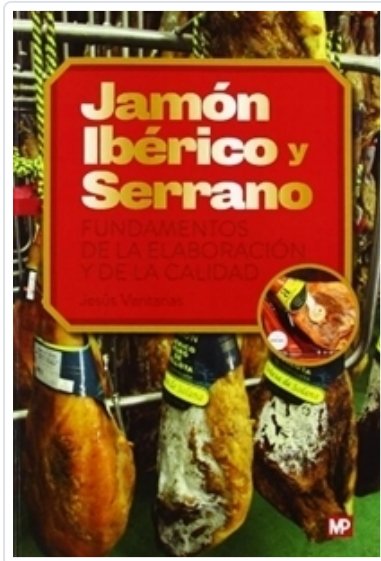


# JAMÓN IBÉRICO Y SERRANO. FUNDAMENTOS DE LA ELABORACIÓN Y DE LA CALIDAD



**VENTANAS BARROSO, JESUS**

## SINOPSIS

En este libro se aportan los conocimientos actuales sobre los factores que intervienen en la calidad del jamón; como premisa para abordar las estrategias de mejora, establecer los parámetros de contro...



<b>Editorial</b>	MUNDI-PRENSA
<b>Materia</b>	Forma física y alimentación
<b>Colección</b>	Industrias Alimentarias
<b>EAN</b>	9788484764748
<b>Status</b>	Disponible
<b>Páginas</b>	197
<b>Tamaño</b>	240x170x0 mm.
<b>Peso</b>	500
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	32,00€

## Títulos relacionados



FUNDAMENTOS DE INGENIERIA DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS  
HERMIDA BUN, J.R.



TECNOLOGÍA DEL JAMÓN IBÉRICO  
VENTANAS BARROSO, JESUS



MANUAL DE LEGISLACIÓN DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS  
MADRID CENZANO, JAVIER;MADRID, A.