

LIBROS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	AUTOR (APELLIDO)	N° EDICIÓN	AÑO DE EDICIÓN	CANTIDAD
1	TECNOLOGÍA DE LA CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	CEZANO	1	2015	3
2	LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS CIENCIA Y TECNOLOGÍA	MADRID	1	2014	3
3	DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS	COLINA	1	2014	3
4	LOS ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS	MADRID	1	2014	3
5	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	GARCÍA	1	2016	3
6	GESTION DE LA CALIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	SANCHEZ	DL	2015	3
7	PROCESAMIENTO TÉRMICO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	BOSQUEZ	2	2012	3
8	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	ARMENDARIZ	4R	2015	3
9	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	HERNÁNDEZ	1	2016	3
10	PROTEÍNA DE SOJA Y FÓRMULAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS .	HOOGENKAMP	1R	2005	3
11	MANUAL BÁSICO PARA ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS	VILLEGAS	1R	2016	3
12	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	MAZORRIAGA	1	2016	2
13	MANUAL DE PRÁCTICAS TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	CID	1	2014	2
14	ELAVORACION PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LÁCTEOS	BUENDIA	1	2016	3
15	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN DE ANIMALES	CHURCH	2	2017	3
16	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PROCESOS QUÍMICOS Y FÍSICOS EN LA PREPARACION	CHARLEY	1	2016	3
17	MANUAL DE PRÁCTICAS Y ACTIVIDADES DE BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	MIRANDA	1	2014	3