

BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CIAD

La presente obra es un compendio de la experiencia acumulada por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD) durante veinticinco años. Se ha puesto énfasis en simplificar la terminología y ejemplificarla en la mayor medida posible, a fin de que pueda ser un respaldo para productores, procesadores, técnicos y estudiantes de ingeniería alimentaria. De esta manera, el CIAD se propone consolidar una cultura comprometida con la producción de alimentos que minimicen los riesgos a la salud pública.

Contenido

Parte I. Productos pecuarios

Producción de carne de bovinos en confinamiento • Producción de leche de caprinos
Rastros para ganado bovino • Engorda de ganado porcino en confinamiento
Sacrificio de cerdos

Parte II. Productos agrícolas

Producción y manejo poscosecha en la industria frutícola
Producción y manejo poscosecha de hortalizas

Parte III. Productos acuícolas

Legislación • Producción de camarón • Producción de peces

Parte IV. Procesamiento de alimentos

Procesamiento primario de productos acuícolas • Productos lácteos
Frutos y hortalizas cortados

Parte V. Misceláneo

Implementación de HACCP en empresas restauranteras y de servicios

ISBN-978-968-24-8175-8



9 789682 481758

www.trillas.com.mx



CIAD, A.C.

BUENAS PRÁCTICAS EN LA
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



TRILLAS

BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Productos pecuarios • Productos agrícolas
Productos acuícolas • Procesamiento de alimentos

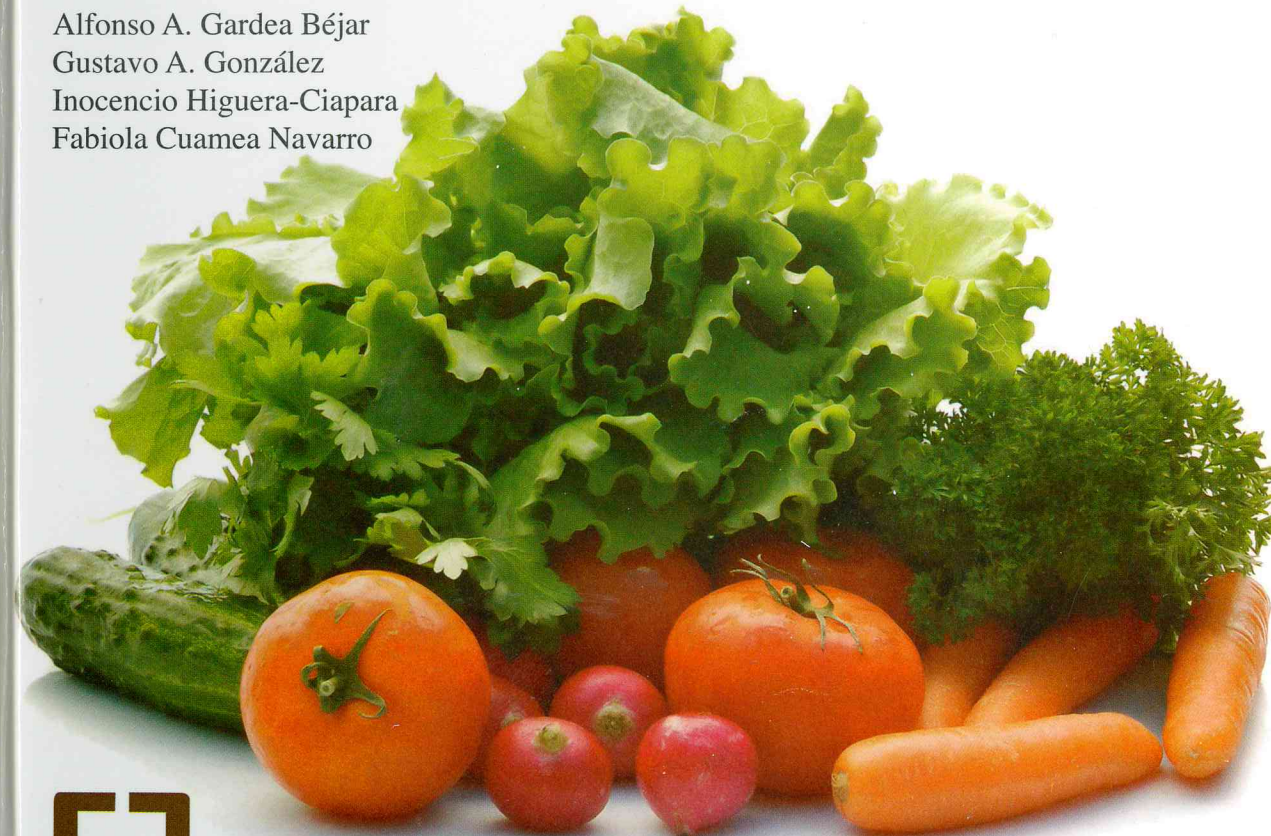
Comité de edición científica:

Alfonso A. Gardea Béjar

Gustavo A. González

Inocencio Higuera-Ciapara

Fabiola Cuamea Navarro



CIAD, A.C.

trillas 