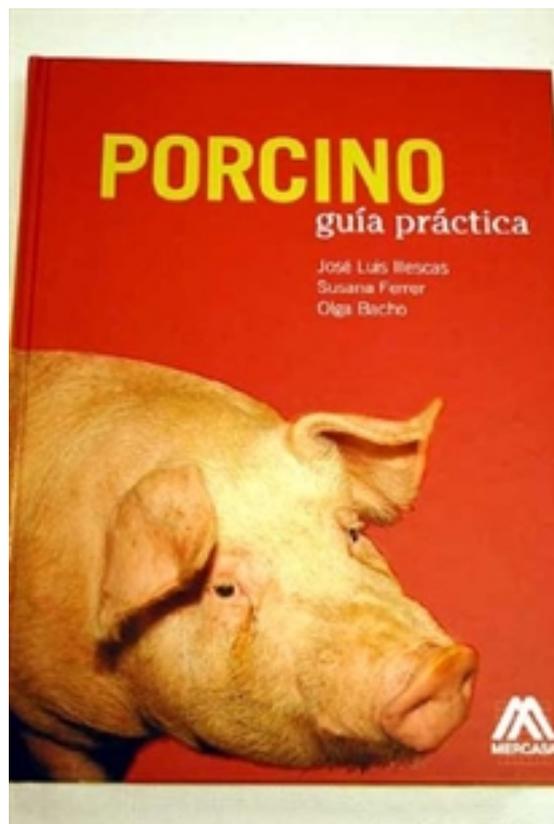


Paraninfo

Porcino. Guía práctica



Editorial: MERCASA

Autor: JOSÉ LUIS ILLESCAS LLANOS,
SUSANA FERRER ASIS, OLGA BACHO
JIMENÉZ

Clasificación: Universidad > Economía

Tamaño: 21,5 x 28,5 cm.

Páginas: 392

ISBN 13: 9788461591855

ISBN 10: 8461591852

Precio sin IVA: 23,08 Eur

Precio con IVA: 24,00 Eur

Fecha publicacion: 03/12/2012

Sinopsis

Esta obra analiza todos los aspectos relacionados con todas las fases de la cadena del porcino, desde las razas y las cabañas ganaderas hasta el consumo.

Conforma con ello una visión capaz de conjugar en el mismo análisis cuál es el escenario en el que se desarrolla la producción y la transformación del porcino con las preocupaciones dietéticas del consumidor, las de seguridad alimentaria o, lo que es lo mismo, el complejo entramado de procesos que se suceden desde la granja a la mesa y que influyen poderosamente sobre lo que compramos y consumimos. Todo desde un lenguaje ameno para intentar hacer de la obra una herramienta accesible y de utilidad para todos.

Indice

Pasado y presente de una joya de nuestra gastronomía. Porcinos. Proceso de producción. Canal. Jamones y paletas. Transformación: derivados cárnicos y embutidos. Calidad comercial, APPCC, trazabilidad y certificación. El sector en cifras. Explotaciones, efectivos y áreas de distribución. Anexo legislativo. Bibliografía.

Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es