

## Tecnología de mataderos



**Editorial:** Mundiprensa

**Autor:** ANA CASP VANACLOCHA, RAFAEL LOPEZ VAZQUEZ

**Clasificación:** Universidad > Industrias Alimentarias

**Tamaño:** 16,5 x 23,5 cm.

**Páginas:** 430

**ISBN 13:** 9788484761648

**ISBN 10:** 8484761649

**Precio sin IVA:** \$ 1380.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 1380.00 Mxn

**Fecha publicación:** 01/01/2003

### Sinopsis

En el panorama de la industria agroalimentaria española, el sector cárnico es el de mayor importancia, tanto por su volumen de producción como por el porcentaje que representa en el gasto dedicado por los consumidores a la alimentación. El sector cárnico incluye una gran variedad de productos y de procesos de elaboración, pero en todos los casos hay un punto previo común: el sacrificio de los animales de abasto, de ahí la importancia que tiene la realización de una adecuada concepción, diseño e implantación de un matadero, ya que los productos que se obtienen de esta particular industria agroalimentaria pueden ir destinados directamente a consumo como carne fresca o bien constituyen la materia prima del resto de las industrias del sector.

La combinación de la experiencia de los autores, por una parte profesional, ya que Rafael López, Ingeniero Agrónomo, desarrolla su actividad profesional en el sector de mataderos y, por otra, docente, Ana Casp es Catedrática de Tecnología de Alimentos, hace de este libro una excelente referencia para los profesionales y técnicos de este sector, para las oficinas de ingeniería dedicadas al diseño de mataderos y para los estudiantes que deseen adquirir una formación sobre este amplio y complicado tema.

### Indice

Prólogo. LA CARNE Y LOS ANIMALES DE ABASTO. Carne y músculo. Animales de abasto. TRANSPORTE Y

BIENESTAR ANIMAL. Transporte a sacrificio. Manejo y bienestar animal. TECNOLOGÍA E INGENIERIA FRIGORÍFICA. El frío y la carne. Instalaciones frigoríficas en mataderos. DESPOJOS Y SUBPRODUCTOS DE MATADERO. DISEÑO DE MATADEROS. AGUAS RESIDUALES. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. Calidad de la canal y de la carne. Microbiología de la carne. APPCC en mataderos. Trazabilidad y etiquetado de la carne. Higienización de mataderos. Legislación

## **Comercial**

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@paraninfo.mx](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649