$dompdf->loadHtml($html);

GUIA #1, 2 Y 3 BPM, PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y DETERMINACIÓN DE HUMEDAD EN ALIMENTOS



Descripción:

Ideal para grupos de entre 4 y 8 alumnos. Guías y equipo necesarios para: 1. Conocer y comprender qué son las buenas prácticas de manufactura y por qué son importantes en la fabricación de alimentos. 2. Estudio de la "Evaluación Sensorial" de los alimentos. 3. Conocer la cantidad de agua que posee un alimento determinado.

Productos incluidos en el kit: