

BIBLIOGRAFÍA

- ALBUJA,O., GIONA **“¿Porque consumir Carne de Llama?**
Universidad de Especialidades turísticas. El profesional del Turismo Boletín N°1 – EPT Año2, Ecuador (2010)
- CAPPELETTI CARLOS **Estadística Experimental**
Editorial. Agrovet, Buenos Aires- Argentina, 1992
- CEANID **“Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo”.**
Dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Zona el Tejar. Tarija- Bolivia
- DUAS RODAS **“Técnicas de Elaboración de Embutidos”.** 1996
- MANRIQUE ANTEQUERA EDMUNDO,K **“Elaboración de Chorizo Parrillero a partir de Carne de Llama”.**
Departamento de Biotecnología. Carrera de Ingeniería de Alimentos. UAJMS. Tarija-BOLIVA.2013
- GARCIA, NAYADE **“Carne de Cerdo, Partes y Propiedades”.**
Bolivia- Santa Cruz. 2009
- MEDINA JOEL **Fabricación Fiable de Embutidos**
Editorial. Acribia, Zaragoza-España, 2009
- LOPEZ, CINTHYA, M **“Elaboración de Salchicha tipo Viena con Carne de Llama”.**
Departamento de Biotecnología. Carrera de Ingeniería de Alimentos. UAJMS. Tarija-BOLIVA.2013
- MONGOMERY, DOUGLAS,C **“Diseño y Análisis de Experimentos”**

Editorial-Iberoamericana. México. 1991

- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION (FAO) **“Situación Actual de los Camélidos Sudamericanos en Bolivia”**
Proyecto de cooperación Técnica en Apoyo a la Crianza y Aprovechamiento de los Camélidos Sudamericanos en la Región Andina 2005.
Bolivia
- PULLA,HUILLCA, PALMER, VISENTE **“Embutidos Crudos y Cocidos”**
Academia Profesional de Ingeniería Agroindustrial. Perú 2010
- RAMIRES,RUIZ, ERIC **“Metodología de la Investigación”.INA 024**
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
Carrera Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia
2009
- UREÑA,D' ARRIGO **“Evaluación Sensorial de los Alimentos”.**
Editorial. Agraria Primera Edición, Universidad la Molina. Lima-Perú, 1999
- UNIDAD DE ANALISIS DE POLITICAS SOCIALES Y ECONOMICAS(UDAPE) **“Sector Agropecuario de Bolivia”.**
Bolivia. 2004
- VALIENTE, BARDERAS, ANTONIO **“Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria”.**
Editorial. Limusa,S.A de C.V. Grupo Noriega Editores. Mexico 1994.
- ZAMORA, JESUS **“Materia Tecnología de la Carne”**
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
Carrera Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia
2010
- ZAMBRANA,T., JOSE, E. **“Consumo y Comercialización de Carne de Llama en Cochabamba”.**
Bolivia. 2002

WEBGRAFIA

- COLQUE JORGE **“Las Llamas T’ampulli son las más Rendidoras del Altiplano Tarijeño”. Bolivia 2010**
http://www.larazon.com/suplemento/especiales/llamas-tampulli-rendidorasalplanoterijeño_o_1596440348.html
- CHAVARRIAS, MARTA **“Tripas para embutidos”. 2012**
<http://www.consumer.es/seguridadalimentaria/sociedad-y-consumo/2012/03/07/207730.php>
- CHACINADOS, CA MARA DE INDUSTRIAS ARGENTINA **“Definición y Notas de Salchichas”. Argentina. 2013**
<Http://www.caicha.org.ar/documentos/definiciónnotase mbutidos.html>
- TOTOSAUS, ALFONSO **“Productos Cárnicos Emulsionados Bajo en Grasa y Sodio” México. 2007.**
<http://www.cbs.izt.aum.mx/nacameh/>
- WIKIPEDIA **“Chorizo de llama”**
Wikipedia la enciclopedia libre, 2007
<http://es.wikipedia.org/wiki/chorizode llama/>