

BIBLIOGRAFÍA

1. LLANA ANDRES, Tecnología de alimentos, Derivados de la carne de pollo, (1996).
2. MONTGOMERY, DOUGLAS, C, Diseño y análisis de experimentos”.Editorial iberoamericana S.A de CV-México, (1991).
3. RAMIREZ, RUIZ, ERICK, Diseño Experimental. Carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Apuntes de Metodología de la Investigación (INA 064). Tarija-Bolivia, (2007).
4. WERNER, FREY. Fábrica de fiambres y embutidos editorial acribia s.a.zaragoza españa, (1985).
5. ALIMENTACION, SANA, “composición fisicoquímica del chorizo”.2014 <http://www.alimentacionsana.com.ar/informaciones/novedades/mortadela.htm>
6. ANA DEL CONDE. “histori del chorizo” <http://delagranjaatumesa.blogspot.com/2009/12/definición-s-e-entiende-por-mortadela.html>.
7. NEIL KLAUTREN. Propiedades de los embutidos (2007).consultado 26/08/2015 <http://antad.org.mx/articulos/mortadela.pdf>.
8. RAMOS GONZALO. “elaboración de embutidos”, empresa editora macro eirl, (agosto, 2005). <http://www.editorialmacro.com>
9. SIELINSKI, el origen del chorizo (2001). Consultado 26/08/2015 <http://antad.org.mx/articulos/mortadela.pdf>.
10. DUAS,RODAS,”técnicas de elaboración de embutidos”,industrial Ltda. ESENCIAL SRL, Departamento técnico, (2010) <http://www.ruasrodas.com.br>.
11. DUAS,RODAS,”técnicas de elaboración de embutidos”,industrial Ltda. ESENCIAL SRL, Departamento técnico, (1996) <http://www.ruasrodas.com.br>.
12. SALAMANCA EDGAR, 1990 inocuida alimentaria,<http://www.alimentacion-sana.comar/chorizo.htm>.
13. LTA, Laboratorio Taller de Alimentos pertenecientes al departamento Biotecnología y ciencia de los alimentos de la universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia (2015).
14. UREÑA et al, 1999, valores estadísticos

15. WIKIPEDIA, “La enciclopedia libre” (2009), consultado 14/07/2015
<http://es.Wikipedia.org/wiki/Glycine.max>
16. WIKIPEDIA, “La enciclopedia libre”, consultado 24/07/2015
<http://es.Wikipedia.org/wiki/Glycine.max>
17. WIKIPEDIA, “La enciclopedia libre”, consultado 28/09/2015
<http://es.Wikipedia.org/wiki/Glycine.max>
18. WIKIPEDIA, “La enciclopedia libre”, consultado 28/10/2015
<http://es.Wikipedia.org/wiki/Glycine.max>