

BIBLIOGRAFÍA

ALBA GIMENA Y COL: EDITORIAL ACRIBIA S.A “*tecnología de los embutidos escaldados*” 2001.

ALICANTE: “*pimienta blanca - pimienta negra*”. 2017. revisado 04/04/18 en: <https://www.vix.com>

ABNER18 JHONAS: *Universidad Nacional del Santa Facultad de Ingeniería E.A.P Agroindustrial “Productos Cárnicos”*. 2012. Revisado 02/04/2017 en: https://elaboración_de_productos_cárnicos_y_de_volatería

AMÉZAGA FIGUEROA CARLA: tesis “*elaboración de mortadela primavera*” - mortadela de pollo. Carrera de ingeniería de alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Tarija- Bolivia 2014.

BRAEDT HAUS: *imágenes de productos embutidos* – “mortadela de pollo y mortadela cazador” .2016. Revidado 02/02/18 en: <https://g.co/kgs/uTXPHX>

ALIMENTOS: Org. “*Descubre cuales son las propiedades nutricionales que tienen los alimentos*” 2016 Revisado 22/05/2017 en: <http://alimentos.org.es/sal-común>

CALLÓN ÁLVAREZ JAVIER: “*información general acerca de la mortadela*” “*tabla nutricional*”. 2002. Revisado 05/05/2017 EN: <http://alimentos.org.es/mortadela>.

Dr. LUNA JIMÉNEZ ALFONSO: *Investigación y Ciencia, vol. 14, núm. 36, septiembre - diciembre, 2006, pp. 29-34. “Valor Nutritivo de la Proteína de Soya”*. Revisado 10/05/2017 en: la revista en redalyc.org.

ECURED: “*conocimiento con todos y para todos*”. 2017. Revisado 03/06/17 en: www.ecured.cu.

ELWART: “*Contenido nutricional de la proteína de soya*”, 2011. Revisado 20/05/2017 en: <http://mx.elwart.yahoo.com/question/indexA5OfhB>.

EXIMPORT: *Cochinilla- Colorante Natural- ácido Carmínico*. 2014. Revisado 21/05/2017 en: <http://www.lajoyaeximport.com/cochinilla.html>.

FREY, W: “*Fabricación fiable de embutidos*”- Hielo-. 1983 Zaragoza: Editorial Acribia S.A.

FERNÁNDEZ JESÚS: “*Un aditivo que potencia l sabor* “–Aditivo- 2002. Revisado 05/04/17 en: <https://elpaís.com> > salud

FARMESA: “*Información técnica*” –ADITEC- Aditivos alimentarios .2017: www.farmesa.com.ar. Cochabamba – Bolivia.

F. JIMENEZ COLMENERO Y J.CARBALLO SANTAOLALLA: “*Principios básicos de elaboración de embutidos*” 1989. Instituto del frio. Ciudad universitaria 28048 Madrid.

FREY CARLOS: “*Composición nutricional del tocino*” “tablas” .1983. Revisado 20/09/2017 en: <https://www.bing.com/images/search+nutricional+del+tocino>

GUTMACHER HEBBEL, S. BIRNER: Aditivos en Productos Cárnicos. 1984. Curso dictado en el Centro de Investigación y Tecnología de Carnes (CITECA), Buenos Aires, Argentina.

GASTRONOMÍA: “*sal de cura*”, 2013. Revisado 21/05/2017 en: <https://gastronomiaycia.republica.com/2013/11/08/que-es-la-sal-de-cura/>.

GARABELLO NICOLÁS: tesis “*caracterización fisicoquímica de la calidad de tocino para la elaboración de embutidos secos*” - funciones del tocino en la mortadela. Facultad de ciencias veterinarias - UNCPBA- 2017. Tandil.

HERNANDEZ BRENDA: “*análisis a cárnicos*” *adulteración con soya. Jueves 31 de mayo 2012*. Revisado 13/06/2017 en: <http://www.quiminet.com/articulos/la-proteina-de-soya-y-sus-aplicaciones-en-la-industria-alimenticia-2785.htm>.

HUANCA MAMANI OMAR ANGEL: Tesis “*elaboración de mortadela de pollo tipo bologna*” carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Tarija-Bolivia 2008.

INSTITUTO PASCUAL SANZ TOMAS: *Propiedades nutricionales de la carne de cerdo. 24 de febrero 2015/ en gastronomía, nutrición y alimentación, salud/*. Revisado

20/05/2017 en: <http://www.institutotomas Pascualsanz.com/las-propiedades-nutricionales-de-la-carne-de-cerdo/>.

INNOVACIÓN: *Fosfatos en la industria cárnica “rendiplus-fosfatos”*. 21 de agosto de 2009. Revisado 20/05/2017 en: <http://www.larioja.org/innovacion/en/noticias/noticia-innovacion/fosfatos-industria-carnica>.

INAC: *Instituto Nacional de Carnes “nutrición y dietética”- Montevideo, Uruguay*. 2016. Revisado 20/05/2017 en: http://www.inac.gub.uy/innovaportal/v/7805/1/innova.net/carne_de_pollocuelade
Nutrición y Dietética.

MONTECILLOS: *tipos de mortadela “Mortadela jamonada”*. 2014. Revisado 05/04/2017 en: montecillos.com/producto/mortadela-jamonada-4/.

MOREIRAS Y COL: “Tabla de composición de alimentos”. *Tocino*. 2013. Revisado 20/09/17 en: www.mapama.gob.es –tocino

MONTOYA FRANCISCO: “*Manual para Preparar Productos Cárnicos Ahumados en Forma Artesanal*”.1997. Red de Agroindustria Rural de Venezuela, Universidad Nacional Experimental del Táchira -Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

PRODAR: “*Embutidos escaldados*” (____). Revisado 02 /04/2017 en: www.iica.int-iicahp.

QUIMINET: *Industria Alimenticia, Bebidas, Química “Los conservantes alimenticios”* 17-Jul-2012. Revisado 21/05/2017 en: <https://www.quiminet.com/articulos/conozca-las-capacidades-conservantes-del-sorbato-de-potasio-2814300.ht>

RAMOS EDWIN: “Importancia de la carne de cerdo” *imagen* .2017. Revisado 02/02/18 en: <http://agraria.pe/noticias/desciende-la-importacion-de-carne-de-cerdo-con-hueso-14245>

SALUD ATENEA: *“herbolario, centro y AOVE”*. 2012. Revisado 05/04/2017 en: <http://www.saludatenea.com/proteinas-vegetales/1323-mortadela>.

TÓMAS PASCUAL SANZ: Nutrición y alimentación salud *“Propiedades nutricionales de la carne de cerdo”* 2015. Revisado 15/12/17 en: <http://www.institutotomaspascualsanz.com/las-propiedades-nutricionales-de-la-carne-de-cerdo/>

UAEH - UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO: *análisis sensorial de alimentos*. 2000. Revisado 01 /06 /2017 en: <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin7icbi7n37m1.html>.

URBINA ROSERO DIEGO LENIN: Tesis de Ingeniero Agroindustrial *“efecto de la proteína texturizada de soya”* Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y Ambientales. Ibarra - Ecuador 2007.

VITERI FERNANDA: procesados de carne *“mortadela tradicional”* 2013. REVISADO 15/11/17. <https://www.fao.org.com>

VARGAS MARIELA: Tesis *“elaboración de yogurt probiótico enriquecido con hojuelas de amaranto”* – diseño experimental. Carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Tarija-Bolivia 2016.

VALENCIA DUEÑAS TAMARA: *“Elaboración de mortadela - productos cárnicos”*. *Nutrición 20 de abril de 2015*. Revisado: 20/05/2017 en: <http://www.nutricion.org/>.

ZAYAS MARÍA EUGENIA: *“productos enriquecidos” “proteína de soya en productos cárnicos”* 1997. REVISADO 12/07/2017 en: <https://www.productos.com/carnicos.html>.

ZAMORA GUTIÉRREZ JESÚS: *“Tecnología de carnes”* – almidón de yuca- 2015. UAJMS. Carrera de ingeniería de alimentos. Tarija – Bolivia.