## **BIBLIOGRAFÍA**

- Alcorta, F. (2014). Manual básico sobre procesamiento e inocuidad de productos de la acuicultura. Ediciones Asunción Paraguay
- Apuparo, E. (2012) Determinación de macronutrientes en alimentos preparados con cárnicos y pescado más consumidos en ciudad de cuenca. Ediciones Quito Ecuador
- Avdalov, N, N, (2014). *Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca Dirección*Nacional de Recursos Acuáticos. Ediciones Montevideo Uruguay
- Avellán, J,J. (2017). Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí carrera agroindustrias Ediciones Calceta, Ecuador.
- AASANA. (2018). Administración de aeropuertos y servicios auxiliares a la navegación aérea, meteorología. Tarija. Bolivia.
- Broadhurst, C. L., S. (1998). Fish and shellfish provided brain-specific nutrition for. Editorial Tierra.
- Carvajal, S., G. (2001). Valor Nutricional de la Carne de: Res, Cerdo y Pollo Editorial San José. Costa Rica
- CEANID. (2018). Centro de Análisis Investigación y Desarrollo

  Facultad Ciencias y Tecnología Universidad Autónoma Juan Misael Saracho
- Espíndola B. (2008) Variaciones en el contenido de macro y micronutrientes de pescado de río sometidos a cuatro formas de cocción. Editorial Esperanza. Litoral
- DBGAT. (2016). *Recaudaciones Por Pesca*. Dirección de Biodiversidad del Gobierno Autónomo de Tarija
- Dúas, R. (1996). *Ingredientes Alimenticios*. Ediciones San Pablo. Brasil
- Garcia R, (2011). Proceso de elaboración de la hamburguesa Ediciones Cataluña. España

- Gonzales, O. (1990). VI Curso Internacional Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros. Ediciones Lima, Perú
- Guerrero, P, M, (2015). Universidad Nacional de PiuraFacultad de Ingeniería Pesquera Ediciones Piura, Perú
- Huaman F, (2015). Elaboración de embutidos tipo hot dog y mortadela a partir de brachyplatystoma flavicans (dorado) Ingeniería en Industrias Alimentarias Universidad Nacional de la Amazonia Peruana Facultad de Industrias Alimentarias. Iquitos, Perú
- INE, (2013) Producción de Peses en la Región de las Provincias Gran Chaco y Arce
- Lafuente R, L. (2005). Monitoreo y Adaptación de las razas de sábalo de Villa montes y crevaux, del rio Pilcomayo, con fines de conservación y comercialización

  Tarija, Bolivia
- Lewis M.J (1993). Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado. Edición Acribia, Zaragoza España.
- Lazaro F. J. (2015). Evaluación sensorial de la hamburguesa de lorna *(sciaena deliciosa)* y su relación con su almacenaje en congelado. Facultad de Ingeniería Pesquera. Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión-Huacho Huacho Perú
- Manrique A, E, K. (2007). *Elaboración de chorizo parrillero a partir de carne de llama*Carrera de Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia
- Melgarejo I. (2002). Elaboración de hamburguesas a partir de prochylodus "boquichico" UNAP Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Iquitos. Perú
- Montgomery, D. (1991). *Diseño y Análisis de Experimentos*. Editorial Iberoamericana S.A. de C.V., México

- Oyuki, M. (2018). *Elaboración de Embutidos* Revisado 19 de mayo del 2018 http://www.editorialmacro.com
- Ruiz Q. A. M. (2016). *Elaboración de chorizo pre cocido de pollo* Carrera de Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia
- Ramírez, R, E.( 2007). *Diseño Experimental*. Carrera Ingeniería de Alimentos Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Materia Metodología de la Investigación
- Sisa P. M. A. (2015). Efecto de la incorporación de transglutaminasa e hidrocoloides en las propiedades físicas y sensoriales de hamburguesas de tilapia (oreochromis aureus). Escuela profesional de Ingeniería Pesquera. Universidad Nacional de San Agustín. Arequipa, Perú
- Teixeira D, F., G., L M. (2018). *Peces de agua dulce de Uruguay. Montevideo* Fecha de consulta: 15 de mayo de 2018 Disponible www3.dicyt.gub.uy/dcc/data/material/peces-de-Uruguay-2011

Ureña, P, M. (1999). Evaluación Sensorial de los Alimentos

Editorial Universidad Agraria La Molina. Lima. Perú

Valiente B. A. (1986). *Problemas de balance de materia y energía en la industria de alimentos*. Editorial Limusa México D.F.