

## **BIBLIOGRAFÍA**

## Bibliografía

- Anzaldúa. (2005). *Evaluación Sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. España. Ediciones ACRIBIA
- Arzabe. (2007). *Determinación del rendimiento y la rentabilidad de los cortes menores de la carne de llama (Lama glama L.)*. (Tesis de grado, Universidad Mayor de San Andrés). Recuperado de <http://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/5118/T-1155.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bustillo. (2017). La mejor hamburguesa de Santa Cruz de la Sierra. Recuperado de <https://ccbloghambriento.wordpress.com/2017/03/11/top-7-la-mejor-hamburguesa-de-santa-cruz-de-la-sierra/>
- Bustacara & Joya. (2007). *Elaboración de tres productos cárnicos: chorizo, longaniza y hamburguesa, con 100% carne de babilla*. (Trabajo de grado, Universidad de La Salle). Recuperado de <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/6696/13992016.pdf;jsessionid=E9955BC2D107AD9254EF6BF35EBD7ACE?sequence=1>
- Bolaños y col. (2012). *Emulsiones Cárnicas*. (Tesis de grado, Instituto culinario de México). Recuperado de <https://prezi.com/uyj7nzzdn9oc/emulsiones-carnicas/>
- Botero et al. (2014). *Elaboración de productos cárnicos*. (Tesis de grado, Universidad de Navarra). Recuperado de <https://es.slideshare.net/TooPerez5/49105447-elaboraciondeproductoscarnicos>

Corporación Regional de Desarrollo Productivo. *Informe final desarrollo de nuevos productos y/o alimentos en base a carne ovina*, 2017. Región de Los Ríos, Chile. Gobierno Regional. Recuperado de <https://corporacionlosrios.cl/index.php/proyectos-regionales/770-desarrollo-de-nuevos-productos-y-o-alimentos-en-base-a-carne-ovina>

Cruzado. (2014). *Elaboración de hamburguesa*. (Tesis de grado, Universidad de Antioquia). Recuperado de <https://es.scribd.com/document/244128658/ELABORACION-DE-HAMBURGUESA-docx>

Ferrara. (2013). *Hamburguesas de soja enriquecidas con semillas de calabaza*. (Trabajo de grado, Universidad FASTA). Recuperado de <http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/handle/123456789/246>

Fernández & Fuentes. (Eds.). (2009). *Hamburguesas*. [Versión electrónica]. Recuperado de [http://www.coem.org.es/sites/default/files/revista/profesion/vol12-n2/76-77\\_Gastronomia.pdf](http://www.coem.org.es/sites/default/files/revista/profesion/vol12-n2/76-77_Gastronomia.pdf)

Gabriel (2017). (Eds.) *Diseños experimentales*. [Versión electrónica]. Recuperado de [https://www.academia.edu/31886670/Dise%C3%B1os\\_experimentales\\_-\\_experimentos\\_agropecuarios.pdf](https://www.academia.edu/31886670/Dise%C3%B1os_experimentales_-_experimentos_agropecuarios.pdf)

García, (2017, 30 de junio). Origen de la hamburguesa. *LA VOZ DEL SANDINISMO*. Recuperado de <http://www.lavozdelsandinismo.com/curiosidades/2017-06-30/origen-la-hamburguesa/>

Hernandez. (Eds.). (2005). *Evaluación Sensorial*. [Versión electrónica]. Recuperado de <http://www.inocua.org/site/Archivos/libros/m%20evaluacion%20sensorial.pdf>

Hoyos. (2017, 3 de septiembre). Carne de llama, una opción saludable para la población de Tarija. *La Voz de Tarija*. Recuperado de <https://lavoynetarija.com/2017/09/03/carne-de-llama-una-opcion-saludable-para-la-poblacion-de-tarija/>

Jiménez. (2013, 27 de marzo). Hamburguesas caseras. *El Día*. Recuperado de [https://www.eldia.com.bo/index.php?cat=356&pla=3&id\\_articulo=113583](https://www.eldia.com.bo/index.php?cat=356&pla=3&id_articulo=113583)

Lavado. (2018). *Efecto del marinado, congelación y descongelación sobre las propiedades tecnológicas de la carne de alpaca "vicugna pacos"*. (Tesis de grado, Universidad Nacional Agraria La Molina). Recuperado de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3262/lavado-wong-milagros-dominic.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

López. (2017). *Emulsiones Cárnicas*. (Tesis de grado, Universidad Nacional de la Rioja). Recuperado de [https://www.academia.edu/19329384/EMULSIONES\\_CARNICAS](https://www.academia.edu/19329384/EMULSIONES_CARNICAS)

Mamani et al. (2014). Características de canal, calidad de carne y composición química de carne de llama. *Scielo*, 25 (2). Recuperado de <http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sciarttext&pid=S1609-91172014000200001>

Melgarejo & Maury, (2002). Elaboración de hamburguesa a partir de prochyloodus nigricans boquichico. *Revista Amazónica de Investigación Alimentaria*, 2(1), 79-89. Recuperado de <http://www.unapiquitos.edu.pe/pregrado/facultades/alimentarias/descargas/vol2/8.pdf>

Méndez. (2016, 17 de mayo). Beneficios de la carne de cerdo para la salud. *Tabasco Hoy*. Recuperado de <https://www.porcimex.org/160517tabascohoy.pdf>

Ministerio de Producción y Trabajo. Secretaría de Agroindustria. *Carne de llama*, 2016. Argentina, Presidencia de la Nación. Recuperado de [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha\\_48\\_Carne%20de\\_llama.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_48_Carne%20de_llama.pdf)

Ministerio de Salud. *Recomendaciones para la correcta manipulación de alimentos en locales que elaboran y venden comidas preparadas*, 2014. Argentina. Presidencia de la Nación. Recuperado de [http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/recomendaciones\\_locales.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/recomendaciones_locales.pdf)

Montgomery. (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. Estados Unidos: Ediciones Limusa.

Ojeda. (2009). *Evaluación de la deshidratación en hamburguesas almacenadas en cámara frigorífica de una planta procesadora de carnes de la X Región*. (Tesis de grado, Universidad Austral de Chile). Recuperado de <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2009/fao.39e/doc/fao.39e.pdf>

Olives. (2016). *Estudio técnico – económico para la implementación de una empresa productora de hamburguesas a base de quinua*. (Tesis de grado, Universidad de Guayaquil). Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18252/1/Tesis%20Hamburguesa%20de%20Quinua.pdf>

Organización Panamericana de la Salud. Inocuidad de alimentos-Control Sanitario, Ejemplos prácticos: Hamburguesas, 2015. Washington, D.C: U.S. Recuperado de [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10921%3A2015-ejemplos-practicos-hamburguesas&catid=7678%3Ahaccp&Itemid=41455&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10921%3A2015-ejemplos-practicos-hamburguesas&catid=7678%3Ahaccp&Itemid=41455&lang=es)

Pedroza. (2016). Características de las especias. *Especias Pedroza*. Recuperado de <https://especiasedroza.es/es/16-pimientas>

Ponce. (2010). *Evaluación de la estabilidad de una emulsión cárnica para jamonada de trucha (oncorhynchus mykiss)*. (Tesis de grado, Universidad del Altiplano). Recueperado de <https://es.scribd.com/document/416318608/Ponce-Alvarez-Frank-Rosevelt-1-pdf>

Quispe, (2005, 8 de julio). Hamburguesas, algo más que pan con carne. *La Razón*. Recuperado de <https://www.bolivia.com/Noticias/AutoNoticias/DetalleNoticia27536.asp>

Romero & Medellín. (Eds.). (2005). *Lama glama. Vertebrados superiores exóticos en México: diversidad, distribución y efectos potenciales*. [Versión electrónica]. Recuperado de <http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/exoticas/fichaexoticas/Lamaglama00.pdf>

Salgado. (1996). *Diseño estadístico de experimentos*. Bolivia: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho

Sastre y col. (Eds.). (2003). *Libro del huevo*. [Versión electrónica]. Recuperado de <http://institutohuevo.com/wp-content/uploads/2017/07/EL-LIBRO-DEL-HUEVO.pdf>

Servicio Nacional del Consumidor. *Verificación de la rotulación y de las características físicas de hamburguesas envasadas ofrecidas a la venta en forma individual*, 2016. Chile. Recuperado de <https://www.sernac.cl/wp-content/uploads/2017/04/Informe-hamburguesas-2.pdf>

Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario. *La carne de cerdo en el mundo*, 2012. Colombia. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Recuperado de [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/insumos\\_factores\\_de\\_producci%C3%B3n\\_agosto\\_2012.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/insumos_factores_de_producci%C3%B3n_agosto_2012.pdf)

Torrejón. (2017). *Formulario Tecnología de Frío*. Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Apuntes de Tecnología de Frío.

Ureña. (1999). *Evaluación Sensorial de los Alimentos*. Perú: Ediciones Agraria.

Valencia, (2010). *Diseño Factorial*. (Tesis de grado, Universidad de Barcelona). Recuperado de <http://www.ub.edu/disin/content/tema-3-dise%C3%B1o-factorial>

Valdiviezo. (Eds.). (2010). *Estudio del efecto de diferentes niveles de carragenato en la jugosidad de la hamburguesa de carne de res*. [Versión electrónica]. Recuperado de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1683/1/84T00048.pdf>

Vera et al. (2007). *Planta piloto para la producción de carne de llama y su comercialización en el mercado de Guayaquil para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida de los pobladores de la parroquia Pungalá- provincia de Chimborazo*. (Tesis de grado, Universidad de Guayaquil). Recuperado de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8245/1/Plan%20Piloto%20para%20la%20Producci%C3%B3n%20de%20Carne%20de%20Llama%20y%20su%20comercializaci%C3%B3n%20en%20el%20mercado.pdf>

Vidaurre. (2006). ¿Qué es la albúmina de huevo? *Quiminet*. Recuperado de <https://www.quiminet.com/articulos/que-es-la-albumina-de-huevo-5281.htm>

Villarino. (2004). Carne de cerdo. *Carne de Cerdo & Alimentación Saludable*, vol. (1). Recuperado de <http://www.icvillar.es/salud/salud5.pdf>

Wylie. (2013). *Conservantes y hierbas para carne y embutidos*. (Tesis de grado, Universidad UNEA). Recuperado de <https://es.slideshare.net/RichardWylie/conservantes-y-hierbas-para-carne-y-embutidos>

Zuasbanar et al. (2016). *Elaboración de hamburguesas de carne vacuna libre de gluten*. (Tesis de grado, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires). Recuperado de <https://www.ridaa.unicen.edu.ar/xmlui/bitstream/handle/123456789/1273/Zuasnabar,%20Yamila.pdf?sequence=1&isAllowed=y>