

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Aditec (2021). *Aditivos y Tecnología*. Empresa líder en Bolivia en la provisión de Aditivos, Insumos y Maquinaria. <http://www.aditec-aditivos.com/>
- Amerling, Carolina. (2001). *Tecnología de la carne*. MONTES DE OCA, Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a Distancia. <https://isbn.cloud/9789968311083/tecnologia-de-la-carne/>
- Andújar, G. 2000. Cambios de coloración de los productos cárnicos. Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia. Disponible en
- APROJAT, Asociación Productores Jamón de Tarija (2011). Festival Jamón Curado de Tarija 2011. Octubre de 2011 Bolivia- Tarija.
- Babui, Dergal, Salvador (2012). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. Primera edición PEARSON EDUCACIÓN, México, 2012.
- Bernal, César A. (2008). Metodología de la investigación. Tercera edición. PEARSON EDUCACIÓN, Colombia, 2010.
- Cabezas, Marjorie. (2003). *Desarrollo de un prototipo de salami para la Planta de Cárnicos de la Zamoempresa de Lácteos y Cárnicos de Zamorano*. Honduras. <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/1869/1/AGI-2003-T006.pdf>
- Cabrera, María Elena. (2011). *Elaboración de curados y salazones cárnicos*. Primera edición. Ic editorial. INNOVA; Innovación y Cualificación, S.L. España. <https://www.abebooks.co.uk/9788483646847/Elaboraci%C3%B3n-curados-salazones-c%C3%A1rnicos-inai0108-8483646846/plp>
- Cameroni, G (2012). www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aromaticas/prodcutos/2012.
- CEANID. (2021) Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"
- Castro, Ríos Katherine (2010). *Tecnología de alimentos 1. Conservación de alimentos 2. Cárnicos 3. Lácteos 4. Frutas y hortalizas 5. Cereales 6. Manipulación de alimentos I*. Bogotá: Ediciones de la U, 2010.

- Carvajal Montero Pedro (2020). *El estudio del Mercado del Jamón y Embutidos en Bolivia*. Editado por ICEX España Exportación e Inversiones. <http://Bolivia.oficinascomerciales.es>
- Conacyt, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. (1999). *Carnes y Productos Cárnicos Embutidos Crudos y Cocidos*. San Salvador, El Salvador, Centro América. <https://www.defensoria.gob.sv/images/stories/varios/normas/embutidos/nso67.02.13.98%20embutidos.pdf>
- Díaz Hernández, M., Ibarra Alfaro, M., Aguilar Castillo, F., Cruz Saucedo, J., & Salazar Villalpando, J. (2006). Propiedades Térmicas de las Sustancias. *Física 3*. (pág. 44). México:
- Durand, Paule. (2002). *Tecnología de los productos de charcutería y salazones*. Zaragoza: Editorial Acribia, S.A. https://www.editorialacribia.com/libro/tecnologia-de-los-productos-de-charcuteria-y-salazones_53964/
- INCAP, Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (2012). *Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica*. Segunda edición, Guatemala. <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>
- INEN, Instituto Ecuatoriano de Normalización (2012). *Carne y Productos Cárnicos. Productos Cárnicos Crudos, Productos Cárnicos Curados - Madurados y Productos Cárnicos Precocidos - Cocidos. requisitos*. Primera Edición, Quito-Ecuador. https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_1338-3.pdf
- INEN, Instituto Ecuatoriano de Normalización (1996) 1343:1996, “Carne y productos cárnicos. Salame. Requisitos.”
- INSCNA, Instituto Nacional de Salud Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (2002). “Tabla de composición De Alimentos Industrializados”. Primera reimpresión. Lima-Perú.
- Gutiérrez, P.H de la vara, S.R (2018) Análisis y Diseño de experimentos 2da Edición.
- Gonzales, Y. (2015) Diseño factorial 2^K . Recuperado de <https://es.slideshare.net/yahairalgonzales/diseño-factorial-2k>
- Kuhn, T. (1992). La estructura de las revoluciones científicas. Madrid: Tauros.

- Kuprian, A.P. (1978). Problemas metodológicos del experimento social. La Habana, Editorial Ciencias Sociales. p. 8
- Lotufo, (2019). Evaluación sensorial. Una metodología actual para tecnología de alimentos. sn. Santiago, Chile. Edit. Talleres gráficos USACH. pp 4-10.
- Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado (págs. 227-253).
- LACIA, (2021) Especificaciones Técnicas Equipos de Laboratorio. Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- L.T.A, (2021) Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- López, J. (2010). *Fito química y valor ecológico del olor a ajo en los vegetales*. Madrid. España: Medicina Naturista. [11 de diciembre del 2018] <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/3142834.pdf>
- Marques Pereira, J., & Marcal de Queiroz, D. (1991). Sistema Internacional de Unidades. En J. A. Marques Pereira, & D. Marcal de Queiroz, Principios de secado de granos psicometria higroscopia. Chile: FAO.
- Montgomery, (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. New York: John Wiley&Sons.
- Morales, L. 2008. *Vida útil de alimentos*". (En línea). Consultado, 26 de mayo. 2012. Formato PDF. Disponible en <http://www.cita.ucr.ac.cr>
- Naturex (2021). *Saborizantes, aromatizantes, colorantes* <http://www.naturex.com.bo/>
- Pérez, Serrano Gloria (1994). "Investigación cualitativa: retos e interrogantes: Métodos". Editorial La Muralla, México.
- Pulla, Palmer (2010). "*Embutidos Crudos y Cocidos*". Puerto Maldonado - Perú. <https://cupdf.com/document/embutidos-crudos-y-cocidos-55cac2d37d4c1.html>

- Rodríguez Cruz Víctor Javier (2011). Efecto del empleo de microorganismos probióticos (*Lactobacillus rhamnosus* y *Bifidobacterium animalis* spp.lactis) en la elaboración de un producto cárnico madurado tipo salami”. Ambato – Ecuador.
- Ramírez. (2021) Ingeniero Erick Ramírez, Metodología para la resolución de análisis de varianza y prueba estadística de Tukey. Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"
- Sánchez, Molinero (2010). "*Productos Cárnicos, Alimentos Curados Salamis*". España.<http://repositorio.ucam.edu/bitstream/handle/10952/697/Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Tocaven, Zully Constela (2021). efemérides gastronómicas. Vera Cruz – México.
- UTN, Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional de Rosario (2021). Recuperado de:https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3_anio/integracion3/Tablas_de_vapor_de_agua.pdf
- Villa, Quisbert Fabiola (2021). "Elaboración de Salames Criollos". Embutidos Conzelmann, Tarija-Bolivia.
- Villegas, Grover. (2021). *Elaboración de Productos Cárnicos Fermentados*. Fecha 8 de agosto de 2021. Consultoría y Capacitaciones Pachabol, La Paz-Bolivia. <https://pachabol.com/producto/elaboracion-de-productos-carnicos/>
- Zamora, Gutiérrez Jesús (2017). "Apuntes de la materia Tecnología de la Carne". Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia.