

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarez Ochoa, Byron & Montesdeoca, Juan Patricio. (2020, 02 de marzo). Elaboración de salchichas tipo Viena enriquecidas con harina de garbanzo de la variedad Kabuli. Recuperado de: trabajo de titulación previo a la obtención del título de ingeniero químico, Cuenca- Ecuador.
- Arzak, Juan Mari (2020). El tofú o cuajada de soya. Recuperado de <https://www.hogarmania.com/cocina/programas-television/karlos-arguinano-en-tu-cocina/los-secretos-de-arzak/tofu-16027.html>
- Baena Paz, Guillermina. (2017). De metodología de la investigación, serie integral por competencias, tercera edición. Editorial Patria. Recuperado de: <https://ebookcentral.proquest.com>.
- BBC, MUNDO. (23 de septiembre del 2019). Cómo cambiaría la economía si todos nos volviéramos vegetarianos. *TARIJA200*. Recuperado el 10 de agosto del 2021 de <https://www.tarija200.com/post/como-cambiar-la-economia-si-todos-nos-volvieramos-vegetarianos#>
- Bisquerra, R. (1989). De métodos de investigación educativa: guía práctica (pág. 61).
- Bunge. (2020). Aceites vegetales y beneficios. Recuperado de: <https://es.bungenorthamerica.com/products/categories/96-aceites-vegetales>
- CEANID. (2021). Centro de Analisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Definición, concepto. (Última edición: 15 de marzo del 2021). Definición de hielo. Recuperado de <https://conceptodefinición.de/hielo/>
- Definista. (26 de diciembre de 2016). Almidón. Recuperado de <https://definicionyque.es/almidon/>
- El País. (15 de junio del 2016). El sobrepeso y la obesidad, un problema que crece en Tarija. *EL PAÍS*. Recuperado el 10 de agosto del 2021 de <https://www.elpaisonline.com/index.php/noticiastarija/item/219038-el-sobrepeso-y-la-obesidad-un-problema-que-crece-en-tarija>
- El País. (2020, 26 de octubre). Girasol: el lado bueno (o las ventajas) de un aceite, de usar y tirar. Buena vida. Recuperado de: <https://elpais.com/buenavida/la-despensa/2020-10-26/girasol-el-lado-bueno-o-las-ventajas-de-un-aceite-de-usar-y-tirar.html>
- El Periódico. (7 de enero de 2021). La tendencia de los consumidores veganos y vegetarianos alcanza a Bolivia. *EL PERIÓDICO*. Recuperado el 10 de agosto de 2021 de <https://www.elperiodico-digital.com/2021/01/07/la-tendencia-de-los-consumidores-veganos-y-vegetarianos-alcanza-a-bolivia/>

- EU (El Universo), (2020, 30 de agosto). Avena: propiedades, beneficios y valor nutricional de la reina de los cereales. Recuperado de: <https://www.eluniverso.com/larevista/2020/08/30/nota/7960723/avena-propiedades-beneficios-valor-nutricional-cereales/>
- Fatsecret (08 de octubre de 2019). Salchicha vegana. Base de datos de alimento y contador de calorías. Recuperado de <https://www.fatsecret.cl/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/riku/salchicha-vegana/1-unidad>
- Fernández, Luis (2022, 18 de enero). Qué es el tofu, dónde comprar tofu, propiedades tofu y recetas con tofu. Recuperado de: <https://www.google.com/amp/s/saborgourmet.com/recetas-con-tofu/%3famp>
- Foddie's. (2019). Harina de maíz: propiedades, beneficios y valor nutricional. Recuperado de: <https://innograin.uva.es/2021/03/09/harina-de-maiz/>
- García Ahued, Mericela. (2019). Análisis sensorial de los alimentos. Recuperado de: <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html>
- García, Guillermina. (2020, 02 de junio). Seis factores de estabilidad en la emulsión cárnica. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/6-factores-de-estabilidad-en-la-emulsion-carnica/>
- Gutiérrez Pulido, H. & de la Vara Salazar, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos, segunda edición. Impreso en México por Interamericana editores.
- Guzmán, D. (2020, Noviembre 08). El andaluz. Recuperado el Julio 15, 2021, de EL 45% DE NIÑOS EN TARIJA SUFREN DE OBESIDAD: <https://andaluztarija.com/2020/11/08/el-45-de-ninos-en-tarija-sufren-de-obesidad/>
- Hernández et al. (2018, febrero). Metodología de la investigación científica. Editorial Holguin Cardona, area de innovación y desarrollo.
- Hoyos, J. (2017, Septiembre 10). *La decisión de ser vegetariano en Tarija, opciones y lugares donde comer*. Recuperado el Mayo 10, 2021, de La Voz de Tarija: <https://www.lavozdetarija.com/2017/09/10/la-decision-de-ser-vegetariano-en-tarija-opciones-y-lugares-donde-comer/#:~:text=Ser%20vegetariano%20en%20Tarija%20puede,sin%20carne%20de%20origen%20animal.>
- Hueso, Andrés & Cascant, Josep. (2012). Metodología y técnicas cuantitativas de investigación. Editorial Universitat politécnica de València.
- IBNORCA (1997). Determinación de pH, Norma Boliviana, NB 785. Instituto Boliviano de Normalización y Calidad.

- IBNORCA (2022). Determinación de la acidez titulable, Norma Boliviana, NB 39006. Instituto Boliviano de Normalización y Calidad.
- IBNORCA (2022). Método para determinar el contenido de humedad, Norma Boliviana NB 074. Instituto Boliviano de Normalización y Calidad
- Innograin (2021, 09 de marzo). (Grupo de investigación y blog sobre cereales, legumbres y otros granos). Harina de maíz. Recuperado de: <https://innograin.uva.es/2021/03/09/harina-de-maiz/>
- Jimenez Colmenero, F. & Carballo Santaolalla, J. (2012). Principios basicos de elaboración de embutidos. Instituto del frío. Ciudad Universitaria 28040 Madrid.
- Juan Sebastian. (2019, febrero). Obtención de un bioplastico a partir de almidón de papa. Proyecto integral de grado. Bogotá D. C. Recuperado de: <https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/7388/1/6132181-2019-1-IQ.pdf>
- Kassraie, Aaron. (2021, 03 de septiembre) ¿Las salchichas veganas son en realidad buenas para ti? Recuperado de: <https://feeds.aarp.org/salud/vida-saludable/info-2021/salchichas-vegas.html? amp=true>
- Kitchen delicias. (2021, 27 de junio). Avena: propiedades, beneficios y usos en la cocina. Recuperado de: <https://deliciaskitchen.com/avena/>
- La vanguardia. (2022, 31 de enero). Avena: propiedades, beneficios y valor nutricional. Recuperado de: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180806/6330/avena-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Legarreta, G. I. (1998). Tecnología de carnes elaboración y preservación de productos cárnicos.
- Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado (pág. 227-253)
- Lorenza, Amor (2021, 16 de diciembre). De qué están hechas la cobertura de las salchichas. Recuperado de: <https://eldiariony.com/2021/12/16/de-que-esta-hecha-la-cobertura-de-las-salchichas/amp/>
- L.T.A. (2021). Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Marin Gallego, José Duvan (2012). Del concepto de paradigma en Thomas S. Kuhn, a los paradigmas de las ciencias de la cultura. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/305304535_DEL_CONCEPTO_DE_PAR

[ADIGMA EN THOMAS S KUHN A LOS PARADIGMAS DE LAS CIENCIAS DE LA CULTURA](#)

- Maroday, Patricia (2021). Las mejores salchichas veganas clasificadas según su valor nutricional. Recuperado de <https://oopsvegan.com/es/blog/salchichas-veganas>
- Márquez, G. (15 de marzo de 2018). ¿Veganos o vegetarianos? *EL PAÍS*. Recuperado el 10 de agosto de 2021 de <https://www.elpaonline.com/index.php/sociales-2/item/284544-veganos-o-vegetarianos>
- Marroquín, C. T. (2011). Elaboración de salchicha tipo frankfurt utilizando carne de pato (pekín) y pollo (broiler) con almidón de papa (*solanumtuberosum*). Proyecto de tesis presentado como requisito para optar por el título de ingeniero agroindustrial. Universidad técnica del norte facultad de ingeniería en ciencias agropecuarias y ambientales escuela de ingeniería agroindustrial.
- MAYA. (2019). Harina de maíz: valor nutricional y propiedades. Recuperado de: <https://mayasl.com/harina-de-maiz-valor-nutricional-y-propiedades/>
- Mena, Lucía (2019). 10 recetas deliciosas con salchichas en menos de 15 minutos. Recuperado de <https://www.google.com/amp/s/www.cocinadelirante.com/tips/recetas-faciles-y-rapidas-con-salchichas%3famp>
- MolinoVerde, (2022). Fécula de yuca (Extraído de yuca/mandioca). Recuperado de: <https://www.elmolinoverde.com/productos/fecula-de-yuca-mandioca/>
- Montecristo. (2012). Mezcla para preparar hamburguesas de soya. Recuperado el Mayo 20, 2021, de <https://montecristobolivia.com/producto/mezcla-para-preparar-hamburguesa-de-soya/>
- NTE (Norma Técnica Ecuatoriana). (2012). Carne y productos cárnicos, salchichas, requisitos. Primera edición. Recuperado de INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización) INEN 338:96
- NTON “Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense”. (26 de junio del 2018). Carne y productos cárnicos, embutidos cárnicos, características y especificaciones. *La Gaceta, Diario Oficial N° 121*. Recuperado el 27 de enero del 2022 de <http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/xpNorma.xsp?documentId=6CB771737933A73A062582CC0063D361&action=openDocument>
- Ordoñez, G. J. (2012). Estudio técnico para la elaboración de salchichas a partir de carne de Toyo blanco (*carcharhinusfalciformis*) y almidón modificado (maltodextrina). Proyecto de grado para optar al título de ingenieros agroindustriales. Universidad de

san buenaventura Cali – Facultad de ingeniería – Programa de ingeniería agroindustrial.

Patiño, R. (2020, Septiembre 01). Crece la demanda de comida vegetariana en Tarija, pero no la oferta. Recuperado el Mayo 11, 2021, de El País: https://elpais.bo/tarija/20200109_crece-la-demanda-de-comida-vegetariana-en-tarija-pero-no-la-oferta.html

Quino Huasco, Marco Ladislao. (2014). Efectos en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales del uso de fibra dietaria en salchichas tipo Viena reducida en grasas. Recuperado de: Trabajo de grado para optar al grado de licenciatura en ciencias químicas.

Ricón, Alberto. (2019). Granos, semillas, oleaginosas y derivados. Recuperado de: <https://alimentosprocessados.com.br/es/ingredientes-macroingredientes-graos.php>

Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Revista de centro de educación, 31 (1), 11-22

RSE. (1 de diciembre de 2021). Agua: Qué es, definición, características e importancia. Recuperado de <https://www.responsabilidadsocial.net/agua-que-es-definicion-caracteristicas-e-importancia/?amp>

Ruiz Oyola Omar Arturo (2021, agosto 06). Sustitución parcial de la carne de res, por harina de garbanzo (*Cicer arietinum*) para la elaboración de una salchicha frankfurt. Recuperado el 27 de enero del 2022 de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/RUIZ%20OYOLA%20OMAR%20ARTURO.pdf>

Sabbio (2020, agosto 05). Salchicha vegetal: Historia de un alimento vegano espectacular. Recuperado el 31 de enero de 2022 de <https://sabbio.es/blog/salchicha-vegetal-historia-b14.html>

Sabbio, (2020, julio 08). Salchichas veganas: 10 recetas que te sorprenderán. Recuperado de <https://sabbio.es/blog/salchichas-veganas-10-recetas-que-te-sorprenderan-b11.html>

Salroche, (2020, 21 de enero). ¿De dónde viene la sal? Recuperado de: <https://salroche.com/blogs/todo-sobre-la-sal/de-donde-viene-la-sal>

Sánchez Carrera, D. C. (2015). Elaboración de hamburguesas vegetarianas con diferentes productos naturales (Avena, lenteja) empacadas al vacío. Recuperado el Mayo 20, 2021, de Tesis de grado: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://dspace.esepoch.ed>

[u.ec/bitstream/123456789/10284/1/84T00377.pdf&ved=2ahUKEwiL1q3V-JvwAhVWAZ0JHYaYA6YQFjAOegQICxAC&usg=AOvVaw2S8bT2uWxZkcchaK_N6Kke](https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/10284/1/84T00377.pdf&ved=2ahUKEwiL1q3V-JvwAhVWAZ0JHYaYA6YQFjAOegQICxAC&usg=AOvVaw2S8bT2uWxZkcchaK_N6Kke)

Sánchez, D., & Vásquez, A. (2016). ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS EMULSIONADOS Y NO EMULSIONADOS UTILIZANDO INULINA COMO SUSTITUYENTE PARCIAL DE LA GRASA DE CERDO. Universidad de Cuenca. Recuperado de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25306/1/TESIS.pdf>

Spiegato. (2022) ¿Qué son las salchichas veganas? Recuperado de: <https://spiegato.com/es/que-son-las-salchichas-veganas>

Tienda Vegana (06 de mayo del 2019). ¿Cuántos tipos de salchichas veganas hay? Tienda online de productos veganos. Recuperado de <https://www.mitiendavegana.com/comida-vegana/cuantos-tipos-de-salchichas-veganahay/>

Todoalimentos. (2020). Tabla nutricional: harina de maíz, amarillo (Navajo). Recuperado de: <http://www.todoalimentos.org/harina-de-maiz-amarillo-navajo/>

UNICEF. (2020, Octubre 16). Recuperado el Julio 15, 2021, de Tres de cada diez estudiantes bolivianos tienen sobrepeso y obesidad: <https://www.unicef.org/bolivia/comunicados-prensa/tres-de-cada-diez-estudiantes-bolivianos-tienen-sobrepeso-y-obesidad>

Unisima. (2018, 21 de febrero). Gluten: contradicciones, beneficios, dosis diaria y usos. Salud. Recuperado de: <https://unisima.com/salud/gluten>

Valente, Andrés (2021, noviembre 10). Las salchichas: cinco milenios de historia. Última hora. Recuperado de <https://amp.ultimahora.es/xaloc/gastronomia/2021/11/10/1317633/salchichas-cinco-milenios-historia.html>

Vidal, Noemí. (2021, 15 de julio). Alimentación saludable, siete tendencias de consumo actual. Recuperado de: <https://www.ainia.es/ainia-news/alimentación-saludable-7-tendencias-consumo-actual/>

Villén, Marta. (2015). Como hacer tofu casero, la carne sin hueso. Tofu y soja. Recuperado de: <https://www.conasi.eu/blog/recetas/como-hacer-tofu-casero-la-carne-sin-hueso>

Walpole, R., Myers, R., Myers, S., & Ye, K. (2012). En *Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias* (págs. 590-603). México: PEARSON EDUCACIÓN.

Warwick, Kathy, (2021, noviembre 13). ¿Qué es el gluten? Definición, alimentos y efectos secundarios. Recuperado de <https://www.healthline.com/health/es/que-es-el-gluten>

Watson, Molly (2019). Tipos de salchichas: frescas, cocidas, ahumadas, curadas. Recuperado de <https://es.hiloved.com/tipos-de-salchichas-frescas-cocidas-ahumadas-curadas/>