

- Agropecuaria, C. (2017). *Cotornicultura en Bolivia* . Obtenido de <https://www.revistacampo.com.bo/v1/cotornicultura-crece-en-bolivia/>
- Araneda. (7 de junio de 2017). *Huevos y derivados*. Obtenido de <https://www.edualimentaria.com/huevos-composicion-y-propiedades>
- Arriaga. (2019). *Definición de osmosis*. Obtenido de Definición de osmosis: <https://www.studocu.com/bo/document/universidad-de-aquino-bolivia/bioquimica/apuntes/definicion-de-osmosis-xdxdxd/8129330/view>
- Avicultura. (2012). *Codornizchina- (coturnix-chinensus) macho y hembra*. Obtenido de <http://www.avikultura.com>
- Ballesteros. (1 de enero de 2011). *Proyecto de factibilidad en cotornicultura o de factibilidad en cotornicultura en el municipio de a en el municipio de Sutatenza (Boyacá)*. Obtenido de https://ciencia.la.salle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1057&context=administracion_agronegocios
- Barderas, V. (1994). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. Mexico: Editorial Noriega
- Cárdenas. (2015). *Evaluación de la estabilidad del huevo de codorniz en conserva con diferentes fuentes de sal y conservantes orgánicos*. Obtenido de https://issuu.com/maosabo/docs/trabajo_final_huevo_de_codorniz_05-
- Chavarrías. (19 de septiembre de 2013). *El pH de los alimentos y la seguridad alimentaria*. Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-ph-de-los-alimentos-y-la-seguridad-alimentaria.html>
- Colombiana, N. t. (2012). *Huevos comerciales y ovoproductos*. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/1973-2.pdf>
- Costas, G. (5 de Marzo de 2011). *ósmosis ¿qué es y que función tiene?* Obtenido de <https://cienciaybiologia.com/osmosis/>
- Costas, G. (s.f.). *ósmosis /*. Obtenido de <https://cienciaybiologia.com/osmosis/>
- Crittenden. (3 de Noviembre de 2020). *Osmosis inversa*. Obtenido de <https://www.carbotecnia.info/aprendizaje/osmosis-inversa/que-es-la-osmosis-inversa-purificador/>
- Escalante, J. (2019). *Huevos de codorniz, beneficios y valor nutricional*. Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia->

prima/20181220/453640451105/huevos-codorniz-propiedades-beneficios-valor-nutricional-alimentos.html

Flores, R. (2019). *Evaluación de la calidad del huevo en codornices japonesas (Coturnixcoturnix japónica)*. Obtenido de <https://repositorio.uea.edu.ec/bitstream/123456789/586/1/T.AGROP.B.UEA.1107.pdf>

Freame, B. -P. (1967). *Seguridad microbiana de encurtidos de frutas y vegetales y la tecnología de barreras*. Obtenido de <http://alimentos.web.unq.edu.ar/wpcontent/uploads/sites/57/2016/03/Encurtidos.pdf>

Gimferrer. (2008). *El agua en los alimentos*. Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-agua-en-los-alimentos.html>

Gutiérrez, P. (2013). *Texto de apoyo para la materia física II*. Tarija, Bolivia: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

JUVASA. (17 de julio de 2018). *Conservas de vinagre*. Obtenido de <https://www.juvasa.com/es/blog/conservas-de-vinagre/>

Maldonado, B. (20 de Julio de 2015). *Cría de codornices en Bolivia apunta a otros mercados* . Obtenido de : <https://www.wattagnet.com/articles/23219-cria-de-codornices-en-bolivia-apunta-a-otros-mercados>

Mamani. (2011). *Evaluación de la producción de huevos de codorniz (coturnix coturnix) aplicando diferentes niveles de energía en ambiente atemperado en la ciudad de La.Paz*. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/10257/T-1527.pdf?sequence=1>

Martínez, & Ballester (2009). *Cría de codornices*. Obtenido de: <https://books.google.com.bo/books?id=mhDgQYmpCtgC&pg=PA9&lpg=PA9&dq=cria+de+codornices+>

Montgomery, D. (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. México: Editorial Limusa S.A.

Montoya, R. (2 de Agosto de 2002). *El vinagre, un condimento imprescindible en algunos alimentos*. Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-vinagre-un-condimento-imprescindible-en-algunos-alimentos.html>

- Norma Técnica Colombiana, (2012). *Industria alimentaria. Huevos de gallina frescos para consumo*. Obtenido de: <https://es.scribd.com/doc/139180430/NTC-1240-Huevos-pdf>
- Paredes. (11 de Junio de 2014). *Métodos de conservación de los alimentos*. Obtenido de <https://www.slideshare.net/nellape4/mtodos-de-conservcin-de-los-alimentos/2>
- Quiñones & Popovsky. (2004). *El diseño experimental y los métodos de taguchi: conceptos y aplicaciones en la industria farmacéutica*. Obtenido de; <https://j-key.com.ar/wp-content/uploads/2019/04/12.-M%C3%89TODO-DE-TAGUCHI.pdf>
- Sánchez, S. (21 de Mayo de 2015). *Métodos de conservación de alimentos*. Obtenido de <http://lastentacionesdelossantos.blogspot.com/2015/12/metodos-de-conservacion-de-alimentos.html>
- Sayar, (2015). *Los beneficios para la salud de los huevos de codorniz. Cómo utilizar los huevos de codorniz con fines medicinales*. obtenido de: <https://kinkong.ru/es/holidays/the-use-of-quail-eggs-for-health-how-to-use-quail-eggs-for-medicinal-purposes/>
- Tilgner. (1971). *Análisis Sensorial para control de calidad de los alimentos*. Obtenido de <http://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos>
- Valverde, G. (Junio de 2015). *Desarrollo y caracterización de nuevos productos a partir de la yema de huevo y de sus fracciones*. Obtenido de https://digibuo.uniovi.es/dspace/bitstream/handle/10651/31219/TFM_DamianValverdeGarcia.pdf;jsessionid=A778C4B8F22721A49486A3A052F3CB2C?sequence=6
- Vargas. (2009). *Cría de codorniz*. Obtenido de: <https://www.coursehero.com/file/66100667/archivo5pdf/>
- Vázquez, et .al. (2007). *Morfología del huevo de codorniz (Coturnix coturnix)*. Obtenido de https://www.google.com/search?q=V%C3%A1squez+et+al.,+2007+forma+del+huevo&sxsrf=ALeKk03Sz52GOUkFo_JhtiQ2CWE8L7tl0w:1613989347399&source
- Zapata et. al (2012). *Deshidratación Osmótica de Láminas de Mango cv. Tommy Atkins Aplicando Metodología de Superficies de Respuesta*. Obtenido de: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfnam/v65n1/v65n1a21.pdf>