

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, L., Guerra J., & Nestor, R. (2018). Diseño factorial 2k aplicado a la caracterización reológica de suspensiones de caolín. Medellín, Colombia.
- Amárita, F. (2004). La transformación industrial de la producción agraria. Pág. 106. Recuperado de https://books.google.com.bo/books/download/Latrans_formaci%C3%B3n_industrial_de_la_prod.ris?id=vbhceSDHGpMC&hl=es&output=rjs
- Aragónés, J. (2012). *Acondicionamiento de la carne para su uso industrial*. (1ª Edición), Antequera-Málaga. Innovación y Cualificación. Obtenido de https://books.google.com.bo/books?id=Z00pEAAAQBAJ&printsec=copyright&hl=es&source=gbs_pub_info_r#v=onepage&q&f=false
- Aromáticas del jardín. (13 de julio de 2020). ISSUU. Recuperado de https://issuu.com/adrilopez08/docs/aromaticas_el_jardin__1_.docx
- Astiasarán, I. y Martínez, J. (2003). Alimentos Composición y Propiedades. Recuperado de <https://fisiogenomica.com/assets/Blog/pdf/Alimentos-Composicion-y-Propiedades.pdf>
- Barros, C. (2009). Los aditivos en la alimentación de los españoles y la legislación que regula su autorización y uso (2da Edición). España. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=JuLQjrDgQAoC&dq=Barros,+C.+\(2009\).+Los+aditivos+en+la+alimentaci%C3%B3n+de+los+espa%C3%B1oles+y+la+legislaci%C3%B3n+que+regula+su+autorizaci%C3%B3n+y+uso+\(2da+Edici%C3%B3n\).+Espa%C3%B1a.&hl=es&source=gbs_navlinks_s](https://books.google.com.bo/books?id=JuLQjrDgQAoC&dq=Barros,+C.+(2009).+Los+aditivos+en+la+alimentaci%C3%B3n+de+los+espa%C3%B1oles+y+la+legislaci%C3%B3n+que+regula+su+autorizaci%C3%B3n+y+uso+(2da+Edici%C3%B3n).+Espa%C3%B1a.&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- Benavides, M. (2011). “Efecto de la adición de piel de cerdo (Sus scrofa) emulsionada con proteína de soya (Glycine max) en la elaboración de un embutido escaldado tipo mortadela”. (Tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato. Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3078/1/AL466.pdf>
- Benítez, M. (2017). Tecnología de pescados. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=aU8pEAAAQBAJ&pg=PT65&dq=vinagre+Mart%C3%ADn+Ben%C3%ADtez+Cuella&hl=es&sa=X&ved=2ahU>

KEwjU35CHIqT5AhWuHbkGHUPwD08Q6AF6BAgFEAI#v=onepage&q=vinagre
%20Mart%C3%ADn%20Ben%C3%ADtez%20Cuella&f=false

Bernal, C. (2006). Metodología de la investigación. (2da Edición). México: Pearson

Breidenstein et al. (2013). Muscle Foods: Tecnología de carnes, aves y mariscos.
Recuperado de
<https://books.google.com.cu/books?hl=es&id=Qc3eBwAAQBAJ&q=kielbasa#v=snippet&q=kielbasa&f=false>

Cabrera. (2012). Utilización del aloe vera (aloe barbadensis miller) en la elaboración de queso de chanco para mejorar la calidad nutricional. (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de Chimborazo. Ecuador. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/381648967/UNACH-ING-AGRO-2016-0011>

CEANID. (2021) Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"

Chavarrias, M. (21 de enero de 2009). Carne de cerdo, partes y propiedades. Consumer. Recuperado de <https://www.consumer.es/alimentacion/carne-de-cerdo-partes-y-propiedades.html>

De Icaza, G. (2018). La Vida Útil de los Alimentos y sus Principales Reacciones: ¿Qué pasa en los alimentos? México. Lagares de México

Escuela de hostelería de Leioa. Información nutricional de la careta de cerdo sin hueso. Obtenido de <https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro/glossary/careta-de-cerdo-sin-hueso>

Espinel. (2010). Establecimiento de las condiciones de elaboración de pellet de piel de cerdo destinado para snack. (Tesis de pregrado). Escuela Politécnica Nacional. Quito. Recuperado de <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/2645/1/CD-3324.pdf>

Forrest, J. (1989). Fundamentos de la ciencia de la carne. Zaragoza, España. Acribia. Pág. 10-19

Gómez, M. (2006). Introducción a la metodología de investigación. (1ra Edición). Córdoba: Brujas

- Hernández, R., et al. (2018). Metodología de la investigación (Vol.4, pp. 310-386). México: McGraw-Hill Interamericana <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- IMACSA. (2018). Ficha técnica de cabeza de cerdo. Obtenido de <http://www.imacsa.es/productos/cabeza-de-cerdo.html>
- L.T.A, (2021) Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- LCIA, (2021) Especificaciones Técnicas Equipos de Laboratorio. Laboratorio de la Carrera de Ingeniería de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- Lee, S. (2012, abril). Seguridad microbiana de encurtidos de frutas y vegetales y la tecnología de barreras. Mundo Alimentario. Recuperado de <http://alimentos.web.unq.edu.ar/wp-content/uploads/sites/57/2016/03/Encurtidos.pdf>
- Leque se deleita con cabeza de cerdo cocida a la piedra. (2018,13 de septiembre). *Opinión*. Obtenido de <https://www.opinion.com.bo/articulo/gastronomia/leque-deleita-cabeza-cerdo-cocida-piedra/20180913183800626029.html>
- Lincoln, M. (2010). No solo sal: Un viaje maravilloso al mundo de las especias.(Pág.28).Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=JMP4AgAAQBAJ&pg=PA28&dq=El+comino+es+una+hierba+arom%C3%A1tica+cuyas+semillas+se+usan+como+especia+y+tambi%C3%A9n+con+fines+medicinales.&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjWw->
- López, F. (2012). Prelaboración y conservación de alimentos. (Pág. 78). Recuperado de https://books.google.com.cu/books?id=hMYA76f6YVkc&pg=PA2&hl=es&source=gbs_selected_pages&cad=2#v=onepage&q=mostaza%20&f=false
- Márquez. (2015). Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. Obtenido de https://books.google.com.bo/books?id=qNNWDwAAQBAJ&pg=PA208&lp_g=PA208&dq=Se+elaboran+diversos+productos+a+partir+de+recetas+tradicionales+con+despojos.....&source=bl&ots=Rsc6_BUp0&sig=ACfU3U1W

t0NMbAeiTneWFMUhAKTwNx0ICw&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiBwp2gxK_2AhVwE7kGHc_VCtkQ6AF6BAg5EAM#v=snippet&q=despojos&f=false

- Medrano, A. (2007). Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería. Recuperado de https://books.google.com.bo/books?id=n00pEAAAQBAJ&pg=PT15&dq=sal+Almacenaje+y+operaciones+auxiliares+en+panader%C3%ADa+y+boller%C3%ADa&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiwrc7Mj6T5AhUKA7kGHdmwB_0Q6AF6BAgHEAI#v=onepage&q=sal%20Almacenaje%20y%20operaciones%20auxiliares%20en%20panader%C3%ADa%20y%20boller%C3%ADa&f=false
- Meléndez, M. y Ortiz, D. (2020). “Manual de elaboración de derivados cárnicos”. (Tesis de pregrado). Universidad de El Salvador. San Vicente. Obtenido de <https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/22733/1/DOCUMENTO%20DERIVADOS%20CARNICOS%20.pdf>
- Muñoz, R. (2012). Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. Recuperado de <https://qa.laroussecocina.mx/palabra/cabeza-de-cerdo/>
- Nagui, M. (2005). Metodología de la investigación (2da Edición). México: Limusa
- Norma boliviana para carne y productos derivados-clasificación y requisitos de calidad (NB 310018:2011).
- Ockerman et al. (2017). ScienceDirect. Octava edición. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/sweetbread>
- Pilarica. (2019) 10 especias con potencial conservador para carne procesada. Recuperado de <https://www.pilarica.es/10-especias-potencial-conservador-carne-procesada/#:~:text=La%20pimienta%20se%20a%C3%B1ade%20al,todo%20tipo%2C%20guisos%20y%20salsas>
- Pérez. J.M. (2001). Hostelería técnicas y calidad de servicio. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?hl=es&id=qfBKUE-fJXoC&q=derivados+carnicos+#v=snippet&q=derivados%20carnicos&f=false>

- Reyes et al. (2009). Tablas peruanas de composición de alimentos (Octava Edición). Lima, Perú
- Ríos, E. (2002). La cocinaza comedida. Bucaramanga, Colombia: UNAB. Recuperado de https://books.google.com.co/books?id=Bk1eXGAeT24C&printsec=frontcover&vq=fiambres&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=GALANTINA&f=false
- Rodríguez. (2012). Elaboración de un embutido cárnico a base de una emulsión hecha con la piel de cerdo. (Tesis de pregrado). Universidad de Caldas. Caldas, Colombia Recuperado de <https://prezi.com/x1uwogsbc1dn/elaboracion-de-un-embutido-carnico-a-base-de-una-emulsion-hecha-con-piel-de-cerdo/?fallback=1>
- Rojas, J. y Rojas, S. (2020). Las 100 enfermedades más frecuentes. Recuperado de https://books.google.com.bo/books?id=C3_nDwAAQBAJ&pg=PT298&dq=ajo+Jorge+Enrique+Rojas+Quiceno,+Santiago+Rojas+G%C3%B3mez&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwil_PKLo6T5AhW_HLkGHYNKAvoQ6AF6BAGFEAI#v=onepage&q=ajo%20Jorge%20Enrique%20Rojas%20Quiceno%20Santiago%20Rojas%20G%C3%B3mez&f=false
- Romero. (2011). Determinación del nivel óptimo (2-3-4 %) de hierba buena (*mentha spicata* L.) como aromatizante en el proceso de elaboración de queso de cerdo (sus scrofa doméstica) ahumado en el cantón Quevedo. (Tesis de pregrado). Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Ecuador. Recuperado de <https://1library.co/article/descripci%C3%B3n-materias-primas-tipo-producci%C3%B3n.zpnenvvy>
- Ruiz, A. (2014). Embutidos (en línea). Consultado el 25 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/embutidos-14468>
- Ruiz, N. (7 de junio de 2020). ¿Qué es y que contiene el queso de puerco? Recuperado de <https://noticieros.televisa.com/historia/que-es-el-queso-de-puerco/>
- Sáez, J. (2017). Investigación educativa. fundamentos teóricos, procesos y elementos prácticos. Madrid, España. UNED
- Samaniego, A. (2019). “Análisis nutricional de la hoja de moringa (*moringa oleifera*) y su aplicación como conservante natural en la elaboración de productos cárnicos cocidos (chorizo artesanal)”. (Tesis de pregrado). Escuela Superior

Politécnica de Chimborazo. Riobamba-Ecuador. Obtenido de
<http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/11826/1/84T00635.pdf>

Schmidt et al. (1984). Carne y productos cárnicos su tecnología y análisis. Santiago de Chile. Editorial Universitaria

Seong et al, (30 de junio de 2014). Caracterización de subproductos comestibles de cerdo por el rendimiento y composición nutricional. Korean journal for food science of animal resources. Recuperado de
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4597865/>

Toro, I., y Parra, R. (2006). Método y conocimiento: Metodología de la investigación. Colombia. Universidad EAFIT

Torres, A. (2017). “Generalidades de los productos cárnicos (embutidos)”. (Tesis de pregrado). Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.Coahuila-Mexico. Obtenido de
<https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2017/02/k-64737-adriana-nohemy-torres-gacc80mez.pdf>

Torres, A. (2017). Generalidades de los productos cárnicos (Embutidos). (tesis de pregrado). Universidad Autónoma agraria Antonio Narro.Coahuila, México.

Universidad Complutense de Madrid. (2015). Interés de la albahaca como alimento: Valor nutritivo y propiedades funcionales. Recuperado de
[http://www.sech.info/ACTAS/Acta%20n%C2%BA%2071.%20XIV%20Congreso%20Nacional%20de%20Ciencias%20Hort%C3%ADcolas/Alimentacio%CC%81n%20y%20Salud/Intere%CC%81s%20de%20la%20albahaca%20\(Ocimum%20basilicum\)%20como%20alimento.%20Valor%20nutritivo%20y%20propiedades%20funcionales.pdf](http://www.sech.info/ACTAS/Acta%20n%C2%BA%2071.%20XIV%20Congreso%20Nacional%20de%20Ciencias%20Hort%C3%ADcolas/Alimentacio%CC%81n%20y%20Salud/Intere%CC%81s%20de%20la%20albahaca%20(Ocimum%20basilicum)%20como%20alimento.%20Valor%20nutritivo%20y%20propiedades%20funcionales.pdf)

Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios. (2010). “Embutidos crudos y cocidos”. Recuperado de <https://www.monografias.com/trabajos-pdf4/embutidos-crudos-y-cocidos/embutidos-crudos-y-cocidos.pdf>

Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. (2015). Elaboración de embutidos cocidos: Queso de chanco. Recuperado de
<https://www.coursehero.com/file/66093689/ELABORACI%C3%93N-DE-EMBUTIDOS-COCIDOS-QUESO-DE-CHANCHOdocx/>

Universidad Nacional del Callao. (2019). Informe del queso de chanco. Recuperado de <https://www.studocu.com/pe/document/universidad-nacional-del-callao/tecnologia-de-industrias-alimentarias/informe-chanco/8639753>

Vargas, K. (11 de marzo de 2016). Una historia deliciosa: el queso de cabeza. El campesino.co. Recuperado de <https://elcampesino.co/una-historia-deliciosa-el-queso-de-cabeza/>

Vásquez, M (2001). Avances en seguridad alimentaria. (Pág.28). Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=MxtaqbHu6WwC&pg=PA30&dq=El+color+del+curado+se+forma+por+una+reacci%C3%B3n+qu%C3%ADmica+entre+el+pigmento+de+la+carne,+la+mioglobina,+y+el+ion+nitrito.+Se+puede+utilizar+el+nitrito+ya+mezclado+previamente+con+sal.+\(V%3%A1zquez,+2001\)&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjsi-a4qKT5AhVVCNqKHYEqC6YQ6AF6BAgFEAI#v=onepage&q=nitrito&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=MxtaqbHu6WwC&pg=PA30&dq=El+color+del+curado+se+forma+por+una+reacci%C3%B3n+qu%C3%ADmica+entre+el+pigmento+de+la+carne,+la+mioglobina,+y+el+ion+nitrito.+Se+puede+utilizar+el+nitrito+ya+mezclado+previamente+con+sal.+(V%3%A1zquez,+2001)&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjsi-a4qKT5AhVVCNqKHYEqC6YQ6AF6BAgFEAI#v=onepage&q=nitrito&f=false)

Villa, B. (16 de septiembre de 2017). ¿Cómo se hace el queso de cabeza? Después de esto talvez no quieras volver a comerlo. Biobiochile. Recuperado de <https://www.biobiochile.cl/noticias/sociedad/curiosidades/2017/09/16/como-se-hace-el-queso-de-cabeza-despues-de-esto-tal-vez-no-quieras-volver-a-comerlo.shtml>