

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/978996811083/tecnologia-de-la-carne/>
- Arcos, Y. (2021). ¿Qué es la mortadela y cuál es su origen? Recuperado de: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/que-es-la-mortadela-y-cual-es-su-origen-aqui-te-lo-contamos>
- Ategui, E. (2020). ADEPOR: El consumo de cerdo creció de 3 a 11.25 kg percapita en 6 años Recuperado de: <https://publiagro.com.bo/2020/02/consumo-cerdo-crecio-en-6-anos/>
- Bolaños. (2012). *Emulsiones cárnicas* (Tesis de grado, instituto culinario de México). Recuperado de: <https://prezi.com/uyj/emulsiones/carnicas/>
- CEANID. (2021) Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"
- CODEX (2017). NORMA GENERAL DEL CODEX PARA MORTADELA. Recuperado de: <https://www.santafe.gov.ar/inder.php/web/content/download/68280/331021/file/descargar.pdf>
- Dalle, P. Boniolo, P. Sautu, R. Elbert, R. (2005). Manual de metodología. Construcción del marco teórico, formulación de los objetivos y elección de la metodología. Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. Disponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D1532.dir/sautu2.pdf>
- Ecos de Tarija, (2021). Redacción Central / El País 28/09/2021 Tarija se acerca al medio millón de cabezas de ganado bovino en 2021 https://elpais.bo/tarija/20210928_tarija-se-acerca-al-medio-millon-de-cabezas-de-ganado-bovino-en-2021.html
- FAO, (2007). Buenas prácticas para la industria de la carne. Manual, Roma-Italia. Recuperado de: <http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=scinlinks&ref=892638&lng=es>
- FAO. 1981. Norma general del código para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales. <https://www.fao.org/3/y2770s/y2770s03.htm>
- Farmesa. (2021) “Información técnica” – ADITEC- Aditivos alimentarios: www.farmesa.com.ar. Cochabamba-Bolivia

- Ferreres, V. & Gonzales, Á. (2006), EL PARADIGMA POSITIVISTA recuperado de: <https://www.monografias.com/sign-up>
- Garbello, N. (2017) “Caracterización fisicoquímica de la calidad de tocino para la elaboración de embutidos secos” Facultad de Ciencias Veterinarias -UNCPBA-
- García, G. (junio 2, 2020). factores de estabilidad en la emulsión cárnica Recuperado de: <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/6-factores-de-estabilidad-en-la-emulsion-carnica>
- Gonzales, Y. (2015). *Diseño factorial 2^k*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/yahairalgonzales/diseo-factorial-2k>
- Gutiérrez, P.H de la vara, S.R (2018) *Análisis y Diseño de experimentos* 2da Edición.
- Hernández, G. (2010). Carnes y derivados. En: *Tratado de Nutrición. Tomo 2. Composición y Calidad nutritiva de los Alimentos*. Madrid: Médica Panamericana.
- Hernández, R. Fernández, C. Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. México D.F.: McGraw-HILL / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- 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>
- INE, (2008). *Plan Territorial de Desarrollo Integral de Tarija*. Recuperado de: <http://servicios.ucbtja.edu.bo:8090/sihita/css/docs/PLN-00022/files/basic-html/page143.html>
- INEN, Instituto Ecuatoriano de Normalización (1996) 1343:1996, “Carne y productos cárnicos. Mortadela. Norma INEN 1340
- Jave, L. (2011) “Embutidos escaldados” Recuperado de: <https://es.scribd.com/doc/57487295/embutidos-escaldados>
- Juares, C. (2020) “Menos sodio para embutidos” <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/menos-sodio-para-embutidos/>
- L.T.A, (2021). Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- 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".

- 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).
- Martínez, J. (2020) La carne de cerdo recuperado de: <https://todocarne.es/la-carne-de-cerdo/>
- Mejía, E. (2005). TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN lima 2005 file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Documents/tecnicas.pdf
- Montecillos, P. (2014). “Derivados cárnicos” Recuperado de: <https://www.laiberica.com/producto/jamonada>.
- Moreiras, O. (2013). Mortadella Tablas de Composición de Alimentos. Guía de práctica. 17º ed. Madrid Ediciones Pirámide, 2015
- Naturex. (2021). *Saborizantes, aromatizantes, colorantes* <http://www.naturex.com.bo/>
- Venegas, O. & Valladares, C. (1999) “CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS” Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia
- Paltrinieri, G., & Meyer, M. (2007). Elaboración de productos cárnicos. México: Editorial Trillas.
- Pimentel, M. (2018). MODULO PROCESA ALIMENTOS CÁRNICOS CON CALIDAD DE INOCUIDAD. Recuperado de: <https://www.consumer.Es/seguridad-alimentaria/el-tratamiento-termico-en-los-productos-carnicos.html>
- Quimi Net. (2012). Conozca las capacidades conservantes del sorbato de potasio recuperado de: <https://www.quiminet.com/articulos/conozca-las-capacidades-conservantes-del-sorbato-de-potasio-2814300.htm>
- Ramírez. (2021) Ingeniero Erick Ramírez, Metodología para la resolución de análisis de varianza y prueba estadística de Tukey. Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"
- Ramos, E. (2009). Métodos y técnicas de investigación. Recuperado de: <https://www.geopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>
- Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Revista do Centro de Educação, 31 (1), 11-22.
- Rioja, M. (21 de agosto de 2009) Fosfatos en la industria cárnica. <https://www.larioja.org/innovacion/en/noticias/noticia-innovacion/fosfatos-industria-carnica>.

- Rodriguez, J. (2011). Efecto del empleo de microorganismos probióticos (*Lactobacilos Rhamnosus* y *Bifidobacterium animalis* spp. *lactis*) en la elaboración de un producto cárnico. Ambato-Ecuador.
- Rodríguez, Maria. (2002). Manual técnico de derivados cárnicos I. Unad 1.5–130 p
- Ruiz De Las Heras, A. (30 de diciembre de 2020) Embutidos: definición y clasificación recuperado de <https://www.ebconsultas.com/dieta-y-nutrición/dieta-equilibrada/embutidos-14468>
- Santamaria S. (1-enero-2004) Gestión y control de procesos para la línea de mortadela en la planta nutricarnes de la empresa Aerodelicias Ltda. Ingeniería de Alimentos. Universidad de La Salle
- Uday, V. (2017). *Introducción y conceptos básicos*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/VinicioUday/conceptos-basicos-de-diseño-experimental>
- Venegas, F. & Pérez O. (2006). Pastas Finas Cárnicas. 69 p. ISBN 959- 7003-17-1
- Zamora, Gutiérrez Jesús (2017). "Apuntes de la materia Tecnología de la Carne". Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia.