

## **BIBLIOGRAFÍA**

### Bibliografía

- Amengual. (2018). La vuelta al mundo en 55 tipos de salchichas. Recuperado el 08 de 2021, de <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/la-vuelta-al-mundo-en-55-tipos-de-salchichas>
- Angarita, R. (2005). Manual para la elaboración artesanal de productos cárnicos.
- Aza & Restrepo. (2012). El glutamato monosódico: Influencia de su consumo sobre algunos factores metabólicos. *Vitae*, 294-296.
- Banda, D. (2010). "El Efecto de la sustitución de grasa animal (cerdo) por grasa vegetal. Universidad Técnica de Ambato.
- Bautista et al. (2012). Embutidos con remplazo de grasa dorsal de cerdo por aceite de canola.
- Capello et al. (2017). El eritorbato de sodio. Aditivos en la industria alimentaria.
- Castro, E. (2015). Carne y productos carnicos su tecnología y análisis.
- CEANID. (2021). Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- Cervera, D. (2021). Embutidos en la dieta. Obtenido de <https://danielcervera.es/embutidos-en-una-dieta-saludable/>
- Corella et al. (2017). Guía de recomendación de la carne de cerdo de capa blanca. Obtenido de [https://www.produccion-animal.com.ar/produccion\\_porcina/00-carne\\_porcina/46-carne\\_cerdo\\_valor\\_nutricional.pdf](https://www.produccion-animal.com.ar/produccion_porcina/00-carne_porcina/46-carne_cerdo_valor_nutricional.pdf)
- Costa et al. (2020). Métodos y Técnicas de Investigación.
- Costa, L. (2013). Azucar. Carne y productos carnicos-Embutidos.
- D. (s.f.).
- Duas Rodas. (2019). Agentes antioxidantes. fijadores de color. Obtenido de <http://www.ingredientesesenciales.com/duas-rodas/>
- Espinoza, J. (2007). La ciencia sensorial Universidad de La Habana. Cuba.
- FAO. (2007). Meat processing technology for small- to medium- scale producers. Bangkok.

- FAO. (2014). Fichas técnicas de procesados cárnicos. Obtenido de <https://www.fao.org/3/au165s/au165s.pdf>
- FAO. (2019). Carne y Productos Cárnicos. Obtenido de <https://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html>
- Fernández. (20202). Microbiología en productos carnicos .
- Fox, D. (2012). Industrias aceiteras procesadoras del grano de soja en la Argentina. Pontifica Universidad Católica Argentina.
- Gutierrez . (2015). Consumo diario cerca de dos toneladas de salchichas.
- Gutierrez & de la Vara. (2008). Análisis y diseño de experimentos. segunda edición .
- Hernandes et al . (2010). Metodología de la Investigación Científica.
- Herrera et al. (2019). Estudio sobre la evolución de las sales de cura en un producto cárnico sometido a diferntes tratamientos. Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos, vol.4, 644-656.
- Hofmann & Vidal. (2010). La sal en los alimentos .
- IBNORCA. (2021). Instituto de Normalización y Calidad. Carnes y productos derivados - Determinación de humedad (Primera revisión), NB 379-97.
- IBNORCA. (2021). Instituto de Normalización y Calidad . Carnes y productos derivados - Determinación de pH, NB 785-97.
- IBNORCA. (2021). Instituto de Normalización y Calidad . Carne y productos derivados - Clasificación y requisitos de calidad, NB 310018-2011.
- IBNORCA. (2021). Instituto de Normalización y Calidad . Carne de camélidos y productos derivados - Embutidos - Requisitos, NB 798-1997.
- Jimenez & Carballo. (2013). Principios básicos de la elaboración de embutidos. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentacion Madrid España.
- Jimenez & Colmenaro. (2013). Aplicaciones potenciales de las emulsiones múltiples en el desarrollo de alimentos saludables y funcionales.
- Jiménez, G. (2009). La salchicha. Historia y recetas.
- L.T.A. (2021). Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".

- LACIA. (2022). Especificaciones Técnicas Equipos de Laboratorio. Laboratorios Académicos 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).
- MAPA. (2018). Salchichas Frankfurt. Obtenido de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion.
- Martinez, V. (2013). Paradigmas de Investigación Manual multimedia para el desarrollo de trabajos.
- Montgomery. (2004). Diseño y análisis experimental. New York: Jhon Wiley & Sons,Ins.
- Moreiras et al. (2014). Tablas de composición de alimentos. México: Pirámide.
- MSD. (2018). Salchichas más destacadas. Ministerio de Salud y Deportes. Obtenido de [minsalud.gob.bo/es/](http://minsalud.gob.bo/es/)
- Müller & Ardoíno. (2008). Procesamientos de carnes y embutidos.
- NTE 1338. (2012). Carne y productos cárnicos . Norma Técnica Ecuatoriana NTE 1338. Ecuador.
- Oña et al. (2012). Elaboración de preparados cárnicos frescos. España: IC Editorial.
- Ordoñez, J. (1998). Tecnología de los alimentos. Vol. II: Alimentos de origen animal. Madrid: Síntesis.
- Pascual & Calderón. (2000). La microbiología en grasa y aceites de origen vegetal. Microbiología de los alimentos.
- Pascual, v. (2018). Importancia de la carne vacuna en la alimentacion de los españoles. Madrid: grupo ICm Comunicación, s.l.
- Paye, V. (2019). Consumo de embutidos por marca en el cruce de Villa Copacabana, La Paz,Bolivia. Facultad de Agronomía. Universidad Mayor de San Andrés.
- Perales, M. (2010). La histoia de la salchicha. Carnes y productos derivados.
- Perez & Ponce. (2013). Manual de carnes de laboratorio. Tecnología de carnes. Universidad Autónoma Metropolitana . Mexico.

- Ramirez, R. (2009). Tecnología de carnicos. Duitama, Colombia.
- Rey et al. (2011). Evaluación de la Sustitución de Grasa Animal por Grasa Vegetal Insaturada en la Elaboración de un Embutido de Carne de Búfalo (*Bubalus bubalis*) . Universidad de La Salle. Colombia.
- Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación Revista do Centro de Educación, vol. 31, núm. 1, pp. 11-22.
- Sampieri et al. (2004). Metodología de la investigación.
- Sánchez, R. (2015). t-Student. Usos y abusos. Revista mexicana.
- Torres et al. (2016). Carne y productos derivados .
- Tovar, A. (2003). Guía de procesos para la elaboración de productos cárnicos. Bogotá.
- Triana, E. (2016). Cartilla sobre elaboracion de emulsiones cá rnicas. Obtenido de [https://issuu.com/edgar triana1968/docs/emulsiones\\_c\\_\\_rnicas](https://issuu.com/edgar triana1968/docs/emulsiones_c__rnicas)
- Valencia & Garzon. (1999). Potencialidades de la soya y usos en la alimentación humana y animal.
- Vargas et al. (2014). Funciones de la sal . Carne y productos cárnicos .
- Velasquez (2011). Las emulsiones carnes. `Procesos cárnicos y derivados.