

# **BIBLIOGRAFÍA**

- ABCcolor. (13 de abril de 2013). Origen de la milanesa. ABC color. <https://www.abc.com.py/edicion-impres/suplementos/gastronomia/el-origen-de-la-milanesa-1780389.html>
- AEMP. (14 de abril de 2022). Estudio de mercado del complejo Avícola en Bolivia. Autoridad de fiscalización de empresas: <https://www.autoridadempresas.go.b.bo/descargas?download=1221:estudio-de-mercado-del-complejo-avicola-en-bolivia>
- Agudelo Gómez, D. A., & Bedoya Mejía, O. (2005). Composición nutricional de la leche de ganado vacuno. Repositorio Institucional- Universidad de Antioquia; Corporación Universitaria Lasallista: [https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/31684/1/AgudeloDivier\\_2005\\_ComposicionNutricionalLeche.pdf](https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/31684/1/AgudeloDivier_2005_ComposicionNutricionalLeche.pdf)
- AIBG. (2022). filetear. Diccionario de gastronomía: <https://dicionariodegastronomia.com/word/filetear/>
- Alonso Serrano, A., García Sanz, L., León Rodrigo, I., García Gordo, E., Gil Álvaro, B., & Ríos Brea, L. (2010). Métodos de investigación de enfoque experimental.
- Alvarado, C., & McKee, S. (2007). Marination to Improve Functional Properties and Safety of Poultry Meat- Journal of Applied Poultry Research. El Sevier, 16, 113-120. <https://doi.org/https://doi.org/10.1093/japr/16.1.113>
- AMISAC. (2017). Usos de la sal. Asociación Mexicana de la Industria Salinera A.C.: <http://www.amisac.org.mx/usos-de-la-sal/>
- Artico. (2022). Milanesa de pollo. Congelados Artico: <https://www.congeladoartico.com.uy/mil2001>
- Bautista, Y., Narciso, C., Pro, A., Hernández, A., Becerril, C., Sosa, E., & Velasco, J. (18 de agosto de 18.08.2015.). Efecto del estrés por calor y tiempo de espera ante mortem en las características fisicoquímicas y la calidad de la carne de pollo. Archivos de Medicina Veterinaria- Universidad Austral de Chile, 48(1, 2016), 89-97. [https://doi.org/Disponible en: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=173045671011](https://doi.org/Disponible%20en:%20https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=173045671011)
- Benítez, B., Archile, A., Rangel, L., Bracho, M., Maigualida, H., & Márquez, E. (30 de mayo de 2002). Calidad nutricional y aceptabilidad de un producto formulado con carne de pollo deshuesada mecánicamente, plasma y glóbulos rojos de bovino. Archivos Latinoamericanos de Nutrición: [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-06222002000300013](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222002000300013)

- Bernal, C. (2010). Metodología de la investigación, 3ra ed. Colombia: Pearson Educación.
- Bonilla Castro, E., & Rodríguez Sehk, P. (1997). Más allá del dilema de los métodos. Bogotá: NORMA.
- BRF. (2018). Pan rallado. BRF-Ingredients: <https://www.brfindredients.com/es/food-ingredients/pan-rallado/>
- Cameroni, M. G. (10 de octubre de 2012). Productos aromáticos. Alimentos argentinos: [https://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aromaticas/productos/Comino\\_2012\\_10Oct\\_11.pdf](https://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aromaticas/productos/Comino_2012_10Oct_11.pdf)
- Caorsi, L. (11 de agosto de 2022). Mostaza: cómo hacerla y qué propiedades tiene. Eroski Consumer: <https://www.consumer.es/alimentacion/mostaza-como-hacerla-y-que-propiedades-tiene.html#:~:text=La%20mostaza%20en%20semillas%20sirve,como%20base%20de%20otras%20salsas.>
- CEANID. (2022). Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo : <https://www.uajms.edu.bo/ceanid/analisis-de-alimentos/>
- CINCAP. (2014). Consumir carne de pollo – beneficios para adultos mayores. Instituto Latinoamericano del Pollo: <https://ilp-ala.org/wp-content/uploads/2018/07/CINCAP-Consumir-carne-de-pollo-beneficios-para-adultos-mayores.pdf>
- Cruz, Patricia (2022). “Curso de capacitación”. Laboratorio Taller de Alimentos- Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija- Bolivia.
- El explorador. (1 de junio de 2023). El ajo como ingrediente en la industria cárnica: beneficios, usos en la producción de carne y tendencias actuales. El explorador desde 1905: <https://especiaseexplorador.com/el-ajo-como-ingrediente-en-la-industria-carnica-beneficios-usos-en-la-produccion-de-carne-y-tendencias-actuales/>
- Espinosa Manfugás, J. (2007). Evaluación Sensorial de los Alimentos. Universitaria- El Vedado, Ciudad de La Habana. <https://doi.org/978-959-16-0539-9>
- Espinoza, E. (2016). Métodos e instrumentos de recolección de Información. UIC FCM UNAH.
- FAO, (2007). Buenas prácticas para la industria de la carne. Manual, Roma-Italia. Recuperado de: <http://www.scielo.org.bo/scielo.phpscript=scinlinks&ref=892638&lng=es>

- Farah, M. S. (23 de octubre de 2020). Variaciones en la composición química y nutricional de diferentes preparaciones típicas argentinas a base de carne de pollo. UMaZa Digital: <http://repositorio.umaza.edu.ar/handle/00261/2190>
- Fatsecret. (11 de mayo de 2020). Milanesa de pollo. FatSecret Platform API Argentina: <https://www.fatsecret.com.ar/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/milanesa-de-pollo>
- Fernández, M. V., & Marsó, M. A. (diciembre de 2003). Estudio de la carne de pollo en tres dimensiones: Valor nutricional, representación social y formas de preparación. Docplayer: <https://docplayer.es/11859481-Estudio-de-la-carne-de-pollo-en-tres-dimensiones-valor-nutricional-representacion-social-y-formas-de-preparacion.html>
- Grupo venado. (2022). Salsas kris. issuu: [https://issuu.com/mariavaleriaconde/docs/rpu-111\\_hito\\_5\\_final/s/11515372](https://issuu.com/mariavaleriaconde/docs/rpu-111_hito_5_final/s/11515372)
- Hernández Alarcon, E. (2005). Evaluación sensoria- 1ra edición. Centro Nacional de Medios para el aprendizaje.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). Metodología de la investigación. Mexico: McGRAW-HILL.
- Hofmann, L., & Vidal Ríos, P. (2013). La sal. Clínica Dr. P. Vidal-Ríos: [https://www.doctorvidalrios.com/app/download/5797039946/13\\_LA+SAL.pdf](https://www.doctorvidalrios.com/app/download/5797039946/13_LA+SAL.pdf)
- INEN. (22 de marzo de 2012). Resolución N<sup>o</sup> 80 - NTE INEN 1 338 sobre requisitos de la carne y productos cárnicos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <https://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC119345/>
- 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)
- López, I. (2022). Pimienta Negra Molida. sucesoresdeignaciolopez: <https://www.sucesoresdeignaciolopez.com/especias/180-pimienta-negra-molida.html#:~:text=La%20pimienta%20negra%20molida%20es,como%20sazonador%20para%20la%20carne.>
- L.T.A, (2022). Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

- LACIA, (2022). Especificaciones técnicas de equipos de laboratorio. Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- MAGyP. (2022). Huevo, un alimento para aprovechar al máximo. Alimentos Argentinos:<https://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/Folletos/HUEVO.pdf>
- Mamani, L. (2015). Cálculo de una máquina laminadora para milanesa de carne de carne de pollo. Repositorio institucional Universidad Mayor de San Andrés: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/9313/PG-1571-Zabaleta%20Santalla%2c%20Adalid.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MAPyA. (2014). Pimienta. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: [https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/pimienta\\_tcm30-102753.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/pimienta_tcm30-102753.pdf)
- Morris, H. (2015). Pollo de engorde/ Ross 308. Morris Hatchery: <https://www.morrishatchery.com/esp/ross.html>
- Martínez Godínez, V. L. (2013). Métodos, Técnicas e Instrumentos de la Investigación. Academia Premium.
- Motta Artunduaga, S. (agosto de 2015). Estudio de factibilidad de no marinar pollo en planta procesadora. Repositorio Institucional Universidad EAFIT: [https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/7486/Sorany\\_MottaArtunduaga\\_2015.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/7486/Sorany_MottaArtunduaga_2015.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- Nilipour, A. (30 de octubre de 2008). Los factores de éxito para una producción avícola de alta calidad. Avicultura: <https://www.engormix.com/avicultura/articulos/los-los-factores-exito-produccion-t27650.htm>
- Paz, K. (2007). Media aritmética simple. Obtenido de Kamar: <http://editorialkamar.com/et/archivo11.pdf>
- Perez, L. (14 de abril de 2019). Avícolas cuantifican 5 millones de pollos de sobreproducción. El País. [https://elpais.bo/tarija/20190414\\_avicolas-cuantifican-5-millones-de-pollos-de-sobreproduccion.html](https://elpais.bo/tarija/20190414_avicolas-cuantifican-5-millones-de-pollos-de-sobreproduccion.html)
- RAE. (2022). Empanizado. Real Academia Española: <https://dle.rae.es/empanizado>
- Ramírez Concepción, H. R., Castro Velasco, L. N., & Martínez Santiago, E. (mayo-agosto de 2016). Efectos Terapéuticos del Ajo (*Allium Sativum*) . Unisis:

[http://www.unsis.edu.mx/revista/doc/vol3num8/A4\\_Efectos\\_Terapeuticos\\_Ajo.pdf](http://www.unsis.edu.mx/revista/doc/vol3num8/A4_Efectos_Terapeuticos_Ajo.pdf)

- Ricoy Lorenzo, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Revista do Centro de Educação, vol. 31, núm. 1, 2006, pp. 11-22. <https://doi.org/0101-9031>
- Rivera, M. (noviembre de 2020). Estimación de Demanda de Milanesas de Cerdo y estudio de viabilidad financiera del proyecto: “Elaboración y comercialización de milanesas de cerdo para Piamontesa SA”. Asociación Argentina de economía política: <https://aaep.org.ar/works/works2020/Rivera.pdf>
- Roch, R. (22 de febrero de 2021). El truco definitivo para que no se despegue el pan de las milanesas. 65ymas.com: [https://www.65ymas.com/alimentacion/truco-definitivo-no-se-despegue-pan-milanesas\\_24578\\_102.html](https://www.65ymas.com/alimentacion/truco-definitivo-no-se-despegue-pan-milanesas_24578_102.html)
- Rosero, U., & Lenin, D. (28 de Julio de 2011). Efecto de la proteína texturizada de soya (maxten r 100) y polifosfato (carfosel900), en carne de pollo para hamburguesa. Repositorio digital Universidad Técnica del Norte: <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/755>
- Sánchez, H. (19 de marzo de 2012). El comino. INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria): [https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta-sanchez\\_comino.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta-sanchez_comino.pdf)
- SENASA. (2015). Capitulo XVI Chacinados. Senasa: [http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL\\_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo\\_xvi.pdf](http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_xvi.pdf)
- Trespalcios Sosa, M. (2007). Gelificación de productos avícolas por alta presión isostática: actividad sinérgica de la transglutaminasa microbiana. Universidad Autónoma de Barcelona- Facultad de veterinaria: [https://ddd.uab.cat/pub/tesis/2011/hdl\\_10803\\_96171/mpts1de1.pdf#page=19](https://ddd.uab.cat/pub/tesis/2011/hdl_10803_96171/mpts1de1.pdf#page=19)
- Valdés, P. (2006). Paradigmas de la Investigación en Salud.
- Valencia, M. (07 de marzo de 2023). Por qué marinar el pollo en leche antes de cocinarlo. Cocina Delirante: <https://www.cocinadelirante.com/tips/porque-se-marina-el-pollo-en-leche-antes-de-cocinar>
- Valero G, T., Del Pozo, S., Ruiz M, E., Ávila T, J., & Valera M, G. (2010). Fundación Española de la nutrición. Fedecarne: <https://www.fen.org.es/aplicaciones/fedecarne-fen/pdf/guiaNutricion.pdf>