

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Aditec. (2021). *Aditivos y Tecnología. Empresa Lider en Bolivia en la provision de Aditivos, Insumos y Maquinaria.*
- Alegre, J. A. (2014). *Mejora de proceso en la línea de producción en una empresa de calzado industrial y militar.* LIMA - PERÚ: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC).
- Andujar, G. (2000). *Cambios de coloracion de los productos carnicos.* Instituto de investigaciones para la industria alimenticia.
- Badilla, S. C. (2020). Diseño y documentación del proceso de elaboración de un producto cárnico crudo fermentado (Salami) en la empresa de inversiones ZAMU de Alajuela S.A., .
- Carolina, A. (2001). *Tecnología de la carne.* Montes de Oca - Costa Rica: Univesidad estatal a distancia. <https://isbn.cloud/9789968311083/tecnologia-de-la-carne/>.
- CICHOSKI, A. J., ZIS, L. C., & FRANCESCHETTO, C. (2009). Características fisicoquímicas y microbiológicas de la superficie de la Salchichón a la italiana (Salame tipo italiano) con solución de lactato de potasio, Ciencia e Tecnología.
- Conacyt, C. N. (1999). *Carnes y Productos Cárnicos Embutidos Crudos y Cocidos.* San Salvador - El Salvador.
- Decker, E., & Xu, Z. (1998). *Minimizar la rancidez en los alimentos musculares.* *Tecnología de Alimentos*, 52:54-59.
- Departamento de Organización de Empresas, E. y. (2005). *Diseño de sistemas productivos y logísticos.*
- Elena, C. M. (2011). *Elaboración de curados y salazones carnicos.* España: Innova primera edición.

- Elliott, J. (1999). *Aplicación de vitaminas antioxidantes en alimentos y bebidas. Tecnología de los Alimentos*, 53:46-48.
- García-Sabater, J. P. (2020). *Líneas de Producción. Nota Técnica*. Valencia-España: RIUNET Repositorio UPV <http://hdl.handle.net/10251/138801>.
- Gerea, D. S. (15 de MARZO de 2021). *freed*. Obtenido de <https://freed.tools/blogs/ux-cx/prototipo#metodologia-de-prototipo-o-prototipado>
- Grover, V. (2021). *Elaboración de productos cárnicos fermentados*. La Paz - Bolivia: Consultoría y capacitaciones Pachabol.
- Guzmán Acán Fabricio Armando, L. S. (2017). Elaboración de salame con la utilización de diferentes concentraciones de lacto suero, *Revista Obse*.
- INEN, I. E. (2012). *Norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1 343:96 Primera edición*. Quito-Ecuador.
- J., L. (2010). *Fito química y valor ecológico del olor a ajo en los vegetales*. Madrid-España: Medicina naturista. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3142834.pdf>.
- Javier, R. C. (2011). *Efecto del empleo de microorganismos probióticos (Lactobacillus rhamnosus y Bifidobacterium animalis spp.lactis) en la elaboración de un producto cárnico madurado tipo salami*. Ambato - Ecuador.
- Jesús, Z. G. (2017). *Apuntes de la materia Tecnología de carne*, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija - Bolivia.
- Katherine, C. R. (2010). *Tecnología de alimentos 1. Conservación de alimentos 2. Cárnicos 3. Lacteos 4. Frutas y hortalizas 5. Cereales 6. Manipulación de alimentos I*. Bogotá: Ediciones de la U.
- KRAJEWSKI, L., RITZMAN, L., & MALHOTRA, M. (2008). *Administración de operaciones. Octava edición*. México: PEARSON EDUCACIÓN.

- Limachi, D. C. (2021). *Apuntes de la materia Preparación y evaluación de proyectos II, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho*. Tarija-Bolivia.
- Lucero, S. L. (2020). *Vigilancia de nitritos y nitratos presentes en salchichas expendidas en los mercados: Rodríguez y Villa Fátima de la ciudad de La Paz*. La Paz.
- Lujan, S. V. (2022). *Elaboración del salami tipo milán*. Tarija - Bolivia: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Mendenhall, B. y. (2010). *Introducción a la probabilidad y estadística*. México.
- Mitsumoto, M., Faustmann, C., Cassens, R., Arnold, R., Schaefer, D., & Scheller, K. (1991). *Las vitaminas E y C mejoran la estabilidad de los pigmentos y los lípidos en la carne molida*. *Revista de Ciencias de la Alimentación*, 56:194-197.
- Molinero, S. (2010). *Productos cárnicos, alimentos curados salamis*. España.
- Naturex. (2021). *Saborizantes, aromatizantes, colorantes*.  
<http://www.naturex.com.bo/>.
- Normalización, I. I. (2012). *Carnes y Productos Cárnicos. Productos Cárnicos Crudos, Productos Cárnicos Curados - Madurados y Productos Cárnicos Precocido - Cocidos. requisitos*. Quito - Ecuador: Primera Edición.
- Palmer, P. (2010). *Embutidos Crudos y Cocidos*. Puerto Maldonado - Perú:  
<https://fdocuments.es/document/52278631-embutidos-crudos-y-cocidos.html?page=2>.
- Pineda, J. E. (2007). *Desarrollo de Nuevos Productos*. Cuadernos de Investigación.
- Roger G. Schroeder, S. M. (2011). *Administración de operaciones*. Mc Granw Hill.
- Salvador, B. D. (2012). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. México: Primera edición, PEARSON EDUCACIÓN.
- Tricohi. (2023). *InfoTécnica carnicos*.

V., A. (2000). *ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y FIAMBRES*.

<https://idoc.pub/documents/idocpub-134w1gdk0ml7>.