

BIBLIOGRAFÍA

Referencia de Libro

Barderas, Valiente Antonio (1988). Libro “Problemas de transferencia de calor”
Revisado: 15/05/18

Fersini, (2008). Editorial Facultad de Ciencias Agropecuarias UNER Argentina.
12 p. 19786. “Determinación de índices fisiológicos del crecimiento del cultivo
de la espinaca (*spinacia oleracea* L.) en condiciones normales de producción
en la comunidad de erquis norte – Tarija”. Maria Karina Rios Arroyo. Revisado:
11 de octubre de 2017 a las 3:50 pm en Biblioteca central. Tarija-Bolivia.

Pamplona D. Roger Jorge. (2004). “Salud por los alimentos” página 37.
“Espinaca sus aplicaciones más importantes”, Editorial Nuevo estilo de vida.
Revisado 25 de abril de 2018 en biblioteca cetral. Tarija-Bolvia.

Referencia de Tesis

Acebedo, C. (2004). “*Desarrollo, optimización y estudio de vida útil de Nugget
de pollo liviano en calorías y con calcio*” *fijos de la Universidad de Chile*. Tesis
(Licenciado en Ingeniería de alimentos). Facultad de ciencias químicas y
farmacéuticas, departamento de ciencia de los alimentos y tecnología química.
Revisado 05/04/2017.

Alveranga, (2012). “Estudio de factibilidad técnico y económico para la
elaboración de Nuggets de carne de pollo y proteína de soja como una
alternativa nutritiva para la población salvadoreña”. Facultad de Agricultura e
Investigación Agrícola. Carrera ingeniería de alimentos.

Antanova I. y Mallikarjunan P. (2003). Tesis “Efecto de la sustitución de harina
de trigo por harina de quinua (*chenopodium quinoa*) sobre el contenido de
proteína, color, firmeza y aceptabilidad general de nuggets de pollo”

Universidad privada Antenor arrego, facultad de ciencias agrarias, escuela profesional de ingeniería en industrias alimentarias. Revisado 11/06/17

Arteaga, (2011). “Desarrollo de un nuevo producto alimenticio a base de carne y quínua Quinuggets”. Universidad San Francisco de Quito. Colegio de Agricultura, Alimentos y Nutrición. Quito, 2011. Revisado 18/05/2017.

Bouchon, (2002). Modelado de absorción de aceite durante la fritura. Tesis presentada como un cumplimiento parcial para el grado de Doctor en filosofía. Universidad de Reading, biociencias escuela de alimentos.

Coccio, (2006) “Estudio de la distribución del aceite en rodajas de papa frita” Facultad de ciencias Químicas y Farmacéuticas. Departamento de ciencias de los alimentos y tecnología química.

Dávalos Cuno Luz Melina (2016) “Desarrollo de nuggets de bonito (*sarda chiliensis chiliensis*) bajos en calorías y con la adición de chía (*salvia hispánica*) como antioxidante” Universidad nacional de San Agustín, facultad de ciencias biológicas escuela profesional de ingeniería pesquera.

Guevara, (2008). “Elaboración de croquetas con pulpa de pescado y pota”. Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional del Callao – Perú

Maza, (2007). “Tecnología de procesamiento de productos empanizados congelados de pota: Características del músculo de calamar gigante (*Dosidicus gigas*)”: Instituto Tecnológico Pesquero del Perú. Callao-Perú.

Molina y Morales, (2012). “Efecto del tiempo de uso y el tipo de aceite de freído en las propiedades de Nuggets de pescado”. Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental, Universidad de las Américas Puebla.

Ríos, (2013) “Características texturales de Nuggets de pollo elaborados con carne de ave mecánicamente recuperada en reemplazo de carne manualmente deshuesada”

Ruiz, (2011) “Elaboración de butifarras enriquecidas con carne de llama” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de ciencias y tecnología. Carrera Ingeniería de alimentos.

Tejerina, Caro Nelson Federico (2012). “El cultivo de la espinaca en Bolivia (evaluación de la producción de la espinaca (*Spinaces oleracea*) bajo el sistema de camellón surco con el sistema tradicional de surco”. Carrera Ingeniería Agronómica. Facultad de ciencias agrícolas y forestales. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Revisado: 5 de octubre de 2017 a las 16:20 en Biblioteca central.

Página Web

Benavente, (2014) Revisado en:

https://www.elconfidencial.com/tecnologia/2014-04-01/la-fisica-de-los-huevos_109872/

Deik, (2017). “Nuggets de Pechuga de Pollo al Horno” Revisado en:

<http://www.emiliodeik.cl/receta/nuggets-de-pechuga-de-pollo-al-horno>.

Revisado 18/06/2017

Duas Rodas, (1996). “Técnicas de elaboración de embutidos “Industrial Ltda.

Revisado 21/08/2017

Frimesa, (2014). “¿todavía no conoces la historia de quién inventó los nuggets de pollo?” <http://www.precocinadosfrimesa.es/todavia-no-conoces-la-historia-de-quien-invento-los-nuggets-de-pollo/>. Revisado 16/06/2017

García Gamboa Gerardo, (2015) “beneficios de comer espinaca este vegetal radica en la presencia de vitaminas y minerales” Revisado en:
<https://sipse.com/novedades/beneficios-de-comer-espinaacas-152028.html>

García, (1993). “Guía nutricional de la carne” Revisado en:
<http://www.fedecarne.es/ficheros/swf/pdf/guiaNutricion.pdf> Revisado el:
28/07/2017

Gottau, (2008). “Carne de pollo (I): su composición nutricional” Revisado en:
<https://www.vitonica.com/proteinas/carne-de-pollo-i-su-composicion-nutricional> Revisado 02/04/17

Guzmán, (2012). “Carnes de ave – Tipos” Revisado en:
<http://www.gastronoming.com/2012/11/26/carnes-de-ave/> Revisado: 14/02/18

Gutiérrez, (1998) Jose Bello Gutiérrez “Ciencia y tecnología culinaria, página 154 (propiedades de las grasas de fritura”. Revisado en:
https://books.google.com.bo/books?id=vV2lgh6gqoC&pg=PA154&dq=fritura&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwjdoM_F47TXAhUDOpAKHROTBSkQ6AEIJTAA#v=onepage&q=fritura&f=false

Jiménez, (2010) “ESPINACA Spinacia oleracea L.” Revisado en:
<http://avalon.utadeo.edu.co/servicios/ebooks/espinaaca/files/assets/basic-html/index.html#1810/11/2017> 11:00 am

Licata, (2010) “Huevo batido” Revisado en:
<https://www.zonadiet.com/comida/huevo-propiedades.htm> Revisado el:
11/04/18.

Mansilla y Lazcano, (2015). “Bolivia sube al cuarto lugar en consumo de pollo en la región” Revisado en: http://la-razon.com/economia/Dato-Bolivia-cuarto-consumo-pollo-region_0_2240775910.html. Revisado 08/07/2017

Libros Electrónicos

Aguilera, (1997). Temas en Tecnología de Alimentos, volumen 1. CYTED, Programa iberoamericano de ciencias y tecnología para el desarrollo. Instituto Politécnico Nacional, Santiago, Chile.

Osborne y Voogt, (2001). "Valor nutricional de la carne de res, cerdo y pollo" Corporación de fomento ganadero san José Costa Rica

Revistas Electrónicas

Corey (1987). "Influencia de predios de almacenamiento y fosfato congelados en capa de adherencia en porciones de pescado empanado. Revista ciencia de los alimentos 52 (2) 297-299.

Meals, (2006). "La cadena industrial desde le maíz hasta los McNuggets de McDonald's fue detallada por Michael Pollan en varios capítulos de Omnivore's Dilemma" A Natural History of Four Meals (2006). Revisado en: <https://es.scribd.com/document/260166857/Nugget-de-Pollo> Revisado: 25 de agosto de 2017

Martinez Patricia, (2006) "La espinaca, sus usos y beneficios" revisado en: <http://deliciosadas.com/general/la-espinaca-sus-usos-y-beneficios/>

Moreira, (1999). Deep-Fat Frying Fundamental and Applications. Aspen Publishers, Inc. Caithersburg, Maryland.

Ospina A. Oscar y Marín H. Mario (2011) "Residuos de cosecha y poscosecha", Línea de énfasis I aprovechamiento de residuos agrícolas Módulo dos "composición química de las hojas de Amaranto y Espinaca" Revisado en: <https://es.slideshare.net/marioh1919/tema-1-7812592>

Perchen, (2011), Revisado en:<http://todoslosdiasalelsol.com/frescos/virtudes-nutricionales-de-la-carne-de-pollo-usos-en-cocina/>

Regmurcia, Región digital. (2011) “Espinacas” Ilustración descriptiva de la planta consultado en:http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2714&r=ReP-20448-DETALLE_REPORTAJESPADRE

Rosales Eldora (2017) “Beneficios de salud de espinacas” revisado en:
<http://es.hair-action.com/salud-y-bienestar/21-beneficios-asombrosos-de-la-espinaca-palak-para-la-piel-y-la-salud/>

USDA, (Departamento de agricultura de los estados unidos) “Valor Nutricional de la espinaca. Consultado en: <https://snaped.fns.usda.gov/seasonal-produce-guide/spinach>; <http://secretodebelleza.ru/salud/salud-y-bienestar-2/5586-21-asombrosos-beneficios-de-la-espinaca-para-la.html>

Otros

LTA, (2017) Laboratorio Taller de Alimentos perteneciente al departamento de biotecnología y ciencia de los alimentos de la Universidad Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia.

Ramirez, (2007) “Diseño experimental” Carrera de Ingeniería de alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Apuntes de Metodología de la Investigación.

Torrejón, (2015) “Formulario Tecnología de Frío” Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Apuntes de Tecnología de Frío.