

BIBLIOGRAFÍA

- Antón A. y Lizaso J., "nitritos nitratos y nitrosaminas", fundación ibérica para la seguridad alimentaria, Madrid, 1994.
- Benítez O.W. y Sánchez M., "los cerdos locales en los sistemas tradicionales de producción", estudio FAO producción y sanidad animal
- Bueno M., "el azúcar y la medicina biológica", biosalud instituto de medicina biológica y anti envejecimiento.
- Carvajal S. Gabriela, "valor nutricional de la carne de: res, cerdo y pollo", corporación de fomento ganadero, San Jose, Costa Rica, 2001.
- Carrero G. Humberto, "manual de producción porcícola", servicio nacional de aprendizaje (SENA), tulua, febrero, 2005.
- Chirinos E. y Dorta D., "cárnicos la excelencia", universidad centro occidental Lisandro Alvarado, Barquisimeto Julio 2010.
- Galbiati Riesco Jorge, "diseño de experimentos factoriales aplicados a procesos industriales".
- Lozada Patricio, carnes ahumadas, procesamientos agropecuarios, pontificia universidad católica del ecuador sede Ibarra procesamientos agropecuarios, revisado el 17/06/2013 en <http://www.slideshare.net/PUCESI/la-carne-2>.
- Navarro. Q.E., Flores M.Z., Siles I.C., "situación de la porcicultura en la provincia wanes del departamento de santa cruz", facultad de medicina veterinaria y zootecnia, UAGRM, santa cruz 2010.

- Martínez Gutiérrez Pedro, Elaboración de productos cárnicos.
- Montgomery D.,” diseño y análisis de experimentos “Editorial LIMUSA, S.A de C.V, México 2004.
- Renteria MaglioniOscar,”manual práctico porcino”, gobernación del valle del cauca secretaria de agricultura y pesca, Santiago de Cali, 2007.
- Valiente Barderas. “problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”, Editorial LIMUSA, S.A, 1994.

Páginas de internet

- Carnes ahumadas, elaboración de chuleta ahumada, revisado el 17/06/2013 , en <http://www.buenastareas.com/ensayos/Elaboracion-De-Chuleta-humada/3797387.html>
- Anatomía del cerdo, partes del cerdo ,revisado el 17/06/2013, en <http://www.amigosdelacarne.com/informacion-general-sobre-carne/partes-del-cerdo>
- Ahumado de carnes, como ahumar y hacer curas, revisado 13/06/2013, <http://www.profichef.com/tecnicas/tecnicas-de-cocina/como-ahumar>.
- Ahumado de carnes, tipos de ahumadores caseros, revisado 13/06/2013, <http://www.umami-madrid.com/category/tecnica/tecnica-ahumado>.
- Carnes ahumadas, elaboración de chuleta de cerdo, revisado el 18/06/2013 en <http://es.scribd.com/doc/33913541/Carnicos-La-Excelencia-Proceso-Industrial-chuletas>.
- Costillas ahumadas, costillas de cerdo curadas y ahumadas, revisado13/06/2013 en <http://elgourmet.com/receta/curados-con-sal-y-ahumados-bondiola-curada-y->

ahumada-costillas-de-cerdo-curadas-y-ahumadas-ciervo-curado-y-ahumado-en-frio-salmon-gravlaks.

- Origen de carnes ahumadas, ahumado, salazón y curado, revisado el 18/06/2013 en <http://www.slideshare.net/jenniber/ahumadosalazon-y-curado>.
- Origen de carnes ahumadas, historia de carnes ahumadas, revisado el 18/06/2013 en http://www.uhu.es/prochem/wiki/index.php/A-_Ahumados#HISTORIA.