

BIBLIOGRAFÍA

ARTICA M. LUIS

“Cálculo de Propiedades Termofísicas” Universidad Nacional del Perú, Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, (2012).

BATALLANOS ROBERTO

“Tesis: Obtención del Tomate en Polvo Variedad Pera” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia, (2007).

COLQUICHAGUA DIANA

“Encurtidos” Editorial – ITDG, Perú (1998).

**CUSICANQUI VERÓNICA
LAURA**

“Diseño de una Estructura de Costos de Producción y Comercialización de Huevos de Codorniz” Universidad Mayor de San Andrés, (2013).

DURÁN MANUEL

“Como Conservar Alimentos Animales” Editorial Cosmopolita, Buenos Aires – Argentina, (1964).

**FERNÁNDEZ PITA S. Y
PÉRTEGA DÍAZ S.**

“Estadística Descriptiva de los Datos” Editorial Jarpyo, Madrid – España, (1997).

GIRÓN MAURICIO

“Determinación del Contenido de Ácido Acético en el Vinagre” Universidad de San Carlos de Guatemala, (2007).

**GONZÁLEZ JOSÉ FERNANDO Y
HERNÁNDEZ AIDEÉ**

“Evaluación Sensorial de Huevos de Codorniz en Conserva y Composición Nutricional” Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco, (2011).

MULTON JEAN LOUIS

“Aditivos y Auxiliares de Fabricación en la Industria Alimentaria” Editorial Alcribia, (1999).

ORREGO CARLOS EDUARDO

“Procesamiento de los Alimentos” Universidad Nacional de Colombia, (2003).

PÉREZ HERNÁNDEZ ROBERTO

“Caracterización Fisicoquímica y Funcional de la Clara Deshidratada de Huevo de Codorniz” Universidad Tecnológica de la Mixteca, (2004).

**PIÑOL NURIA Y GARCIA
RAFAEL**

“Tablas del Calor Especifico de los Alimentos” Universidad de Murcia, Apartado 4021.

RAMÍREZ RUIZ ERICK

“Apuntes: Evaluación Sensorial”
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia, (2011).

SOSSA MÁRQUEZ BEATRIZ

“Apuntes: Espacio Curricular III”
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia, (2012).

VALIENTE BARDERAS

“Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria”
Editorial Limusa, S.A. (1994).

ALIMENTOS.ORG

“Proteínas de los Huevos de Codorniz”
<http://alimentos.org.es/proteinas-huevos-codorniz>

ANFE

“Sal (Refinada de mesa)”
[http://www.anfebiofood.com/12,sal-\(refinada-fina-de-mesa\).html](http://www.anfebiofood.com/12,sal-(refinada-fina-de-mesa).html), (2010).

ARNEZQUITA

“Huevos Hervidos”
<http://gastronomia149518.blogspot.com/2011/10/huevos-hervidos.html#!/2011/10/huevos-hervidos.html>, (2011)

ATARES HUERTA LORENA

“Determinación del Calor Especifico de una Sustancia” Universidad Politécnica de Valencia.

<http://determinaciondelcalorespecificodeunasustancia.pdf>

BALDEON ARELLANO VICTOR

“La Sal en los Encurtidos”

<http://alimentos.blogia.com/temas/09-encurtidos.php>, (2008).

BEDRI

“Encurtidos”

http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Conservas_caseras/Encurtidos.htm, (2003).

BONET ELENA

“Tipos de Vinagre”

<http://www.enfemenino.com/cocina-internacional/cocina-el-vinagre-f38097.html>, (2009).

BOTANICAL

“Especias”

<http://www.botanical-online.com/especias.htm>, (1999).

CEANID

“Centro de Análisis Investigación y Desarrollo” Tarija – Bolivia, (2014).

EURORESIDENTES

“Azúcar, Sacarosa, Edulcorante”

http://www.euroresidentes.com/Alimentos/azucar.htm

EURORESIDENTES

“Laurel”

http://www.euroresidentes.com/Alimentos/hierbas/laurel.htm

EURORESIDENTES

“Pimienta”

http://www.euroresidentes.com/Alimentos/especias/pimienta.htm

EROSKY

“Vinagre Casero y su Aromatización”

http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos/2009/03/11/183946.php, (2009)

HORA BUENA

“Huevos de Codorniz. Codorniz. Propiedades”

http://horabuena.blogspot.com/2011/07/huevos-de-codorniz-codorniz-propiedades.html, (2011).

GARNICA JOSÉ IGNACIO

“Factibilidad para la Creación de una Empresa Productora de Huevos de Codorniz”

http://repositorio.uis.edu.co/jspui/bitstream/123456789/11312/2/132326.pdf, (2009).

GARTZIA PEIO

“Maneras de Preparar Huevos”

http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos/2013/05/16/216723.php, (2013).

GONZÁLEZ JUAN MANUEL

“Desnaturalización de Proteínas”

http://www.ehu.es/biomoleculas/proteinas/desnaturalizacion.htm#44

GRAJALES MYRIAM

“El Huevo a través de la Historia”

http://ucanr.edu/sites/Spanish/Noticias/boletines/?uid=1269&ds=199, (2004).

KOSHKIN

“Tablas de Densidades, Puntos de Fusión, Calores Específicos y latentes”

http://tablas_d_te_tf_internet.pdf

MIGUEL ÁNGEL

“El Huevo en Vinagre”

http://www.unquimico.com/2010/11/el-huevo-en-vinagre/, (2010).

MORALES BLANCAS ELTON

“Propiedades Termofísicas de los Alimentos” Universidad Austral de Chile.

http://Thermal%20Properties_reviewed.pdf

PREZI

“Azúcares y Edulcorantes”

http://prezi.com/plvzvifcp6kz/azucare-y-edulcorantes/, (2013).

SALUDYBUENOSALIMENTOS

“Clasificación y Propiedades de los Huevos de Codorniz”

http://www.saludybuenosalimentos.es/alimentos/index.php?s1=Huevos%2FHuevas&s2=Ave&s3=De+Codorniz, (2011).

WEBACADEMIA

“Huevo. Historia. Variedades. Propiedades Culinarias. Anatomía y Características”

http://centrodeartigos.com/articulos-utiles/article_105966.html

WIKISPACES

“El Vinagre”

http://csvgsvitivinicultura.wikispaces.com/file/view/VINAGRE.doc, (2003).

YAMADA

“Historia del Vinagre”

http://historiavinagrera.blogspot.com, (2003).