

BIBLIOGRAFIA

ALIMENTACION SANA. “*Composición Química de la Soja*” Revisado (19-04-2014)

<http://www.alimentación-sana.com.ar/informaciones/novedades/soja.htm>

ALFREDO BARCO G. “*Embutidos , Procesamiento y control de calidad*” Revisado (5-10-2013)

CEANID Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo perteneciente al departamento Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia, (2014).

CARLA AMEZAGA FIGUEROA, “*Elaboración de Mortadela Primavera*”, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Ingeniería de Alimentos, Tarija – Bolivia (2014).

ELDY NILDA CRUZ CAMACHO, “*Elaboración de Salchicha tipo Viena con soya texturizada*”, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Ingeniería de Alimentos, Tarija – Bolivia (2011).

ELWART, CARLOS “*Soja Texturizada*”. Revisado (27-08-2013)

<http://sojatexturizada.com/DOC/Recetas%20soja%20Texturizadapdf>.

LTA. *Laboratorio Taller de Alimentos* perteneciente al Departamento Biotecnología y ciencia de los amentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia, (2014)

“*Recetas vegetarianas*” Revisado (23-03-2014)

www.recetasvegetarianas.com

RAMIREZ RUIZ ERICK. "*Evaluación Sensorial*" Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Apuntes de Evaluación sensorial, Tarija - Bolivia (2011).

RIMH, "**Laboratorio de Suelos, Aguas, Alimentos y Análisis Ambiental**" (2014)

WIKIPEDIA, "**La Enciclopedia Libre**". Revisado (20-023-2014).

http://es.wikipedia.org/wiki/Glycine_max

$$Q = (0.550 \frac{Kw}{Kg^{\circ}K}) * (\frac{1000W}{1Kw}) * (\frac{1 \frac{J}{seg}}{1W}) * (5min) * (60 \frac{Seg}{Min})$$

Q=148600 Joule.

Pesado de la materia prima y especies



Mezclado de las materias primas e insumos



Fraccionado de la hamburguesa



Envasado de la hamburguesa

