

BIBLIOGRAFÍA

ADA Santa Cruz y ADA Cochabamba *“Asociación de Avicultores”*; ADA-Servicios técnicos, Santa Cruz-Bolivia, 2010.

Akton. *“Psychrometric Chart”*. Editorial Akton Software. State California-USA. 1996.

Alba, Rocío. *“El Calcio”*, [www.monografias.com>Química](http://www.monografias.com/Química); disponible en: www.monografias.com/trabajos16/el-calcio/el-calcio.shtml. Octubre 2008.

Antezana, Valeria, Amalia. *“Formación de Recursos Humanos en Evaluación Sensorial”* Curso organizado por la Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia, 2001.

Arias, J., L., Fernández, M.S., Laraia, V.J., Janicki, J., Heuer, A.H., Caplan, A.I. *“The Avian Eggshell as a Model of Biomineralization”*. Mat. Res. Symp. Proc. 218: 193-201, 1991.

Azcoytia, Carlos. *“Historia de la Gallina, el Gallo, el Pollo, el Huevo y su Integración en la Alimentación Humana”*. Editorial historiadores de la cocina <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/gallina.htm>; 2009.

Cassel, B., John y Ramírez, Ruiz, Erick. *“Secado de Frutas, Verduras y Hierbas Aromáticas”*. Curso de Secado de Alimentos. Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia, 2000.

CEANID (*Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo*). Laboratorio oficial del ministerio de salud y previsión social. Dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”. Tarija-Bolivia, 2010.

CEANID (*Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo*). Laboratorio oficial del ministerio de salud y previsión social. Dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”. Tarija-Bolivia, 2011.

Contreras, V., Luz. “*Aspectos Teóricos de las Operaciones de Secado y su Aplicación en Productos Sólidos*”. Centro Universitario José Martí (Cuba), 2005.

Cappelletti, A., Carlos. “*Estadística Experimental*”. Editorial Agrovvet. Editorial S. A. Argentina-Buenos Aires, 1992.

DIPRODAL. Distribuidora y productora avícola S.A. “*Qué es Huevo. Formación del Huevo*”. Editorial Avícola Metrenco E.I.R.L. Revisado 02/10/2010. Disponible www.avicolametrenco.cl/Que%20es%20el%20.pdf.

ENCARTA. “*Ciencia y Tecnología del Huevo*”. Editorial Microsoft ®. Encarta ®, 2005. Microsoft Corporation. Revisado en: http://apuntes.rincondelvago.com.alimnetos.com/apuntes_universidad/ciencia_tecnologia_alimentos.estructurasdelhuevo.

Fernández y Arias,2000). Fernández, M. S., Arias, J.L. “*La Cáscara del Huevo: Un Modelo de Biomineralización*”. Editorial Monografías de Medicina Veterinaria, Vol. 20(2), diciembre 2000. Laboratorio de Biología Celular, Dpto. Ciencias Biológicas Animales Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias Universidad de Chile y Centro para la Investigación Interdisciplinaria Avanzada en Ciencias de Materiales.

García, Flores, Mirian T. (2011); “*Tabla Periódica de los Elementos Químicos*”. Ediciones progreso La Paz-Bolivia.

IEH (Instituto de Estudios del Huevo). “*Proceso de Formación del Huevo*”. Editorial Instituto de Estudios del Huevo con CIF G-81502320. Madrid-España. Dirección Postal: Apartado de correos 3383, 28080 Madrid (España). Revisado 2011. http://www.huevo.org.es/el_huevo_formacion.asp

La vida en casa. **“El Huevo”**. <http://www.lavidaencasa.com/RECETARIO/Alimentos/E-H/huevo.htm>. Revisado en junio (2011).

Laboratorio de Servicios UMSS; dependiente del Departamento de Química de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Mayor de San Simón. Cochabamba-Bolivia, 2011.

Lewis, J., M. **“Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado”**. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza-España, 1993.

Mafart, Pierre. **“Ingeniería Industrial Alimentaria”**. Editorial Acribia, S.A. Volumen II-III-IV. Universidad de Bretaña Occidental (Francia). Zaragoza-España, 1994.

McGee, Harold. **“On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen”**. Editorial Scribner. 2ª Edition. ISBN978-0684800011 <http://trecetas.com/blog/origen-de-las-gallinas-y-los-huevos>, 2007.

Montgomery, Douglas, C. (1991). **“Diseño y Análisis de Experimentos”**. Editorial Iberoamericana. México.

Morrison, Thornton, Robert y Boyd, Robert, Neilson. **“Química Orgánica”**. Editorial Addison-Wesley Iberoamericana. 5ª Edición. USA, 1990.

Netword. **“El Tiempo”**.

Copyright ©. Tu tiempo Netword, S.L. <http://www.tutiempo.net/> España. 2011.

O’Con, García, Joaquin y Tojo, Barreiro, Gabriel. **“Problemas de Ingeniería Química Operaciones Básicas”**. Editorial Sección Ciencia y Técnica. Tomo I. Ingeniería Industrial. Las Palmas de Gran Canaria. España, 1978.

Palacios, C., Severo. **“Estadística Aplicada”**. Editorial Educación y Cultura, Cochabamba-Bolivia, 1997.

Quiminet. **“Usos del Carbonato de Calcio”**. Disponible en: www.quiminet.com/usos-y-aplicaciones-del-carbonato-del-carbonato-de-calcio. México, 2006.

Ramírez, Ruiz, Erick. **“Metodología de la Investigación”**. Apuntes de la materia INA 064. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia, 2007.

Scribd. **“Formación del Huevo”**. Revisado el 08/08/2011. Disponible en: [Http://es.scribd.com/doc/60354638/formacion-del-huevo](http://es.scribd.com/doc/60354638/formacion-del-huevo).

Tamices. www.fireassay.ca/catalog/t1.pdf Formato de archivo: PDF/Adobe Acrobat - Vista rápida **“Tamices. Estructura y Tejido de Bronce”**. u.s. standard, 8”. Mallas con altura completa (Tyler). La profundidad por encima del tejido es de 2”. 2011.

Torrejón, Aguirre, Weimar. **“Tecnología del Frío”**. Apuntes de la Asignatura INA 086. Editorial Carrera de Ingeniería de Alimentos, UAJMS-Tarija, Bolivia, 2005.

Ureña, P., Milber y Matilde, D`Árrigo. **“Evaluación Sensorial de los Alimentos”**. Editorial Universal Nacional Agraria la Molina, Huapaya Perú, 1999.

Valiente, Barderas, Antonio. **“Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria”**. Editorial, Limusa, S.A de C.V. Grupo Noriega Editores. México, 1994.