

BIBLIOGRAFÍA

- A.A.C.U.E. **Acuerdo de Asociaciones Entre Centroamérica y la Unión Europea**
Ministerio de Comercio Exterior, 2007
<http://www.aacue.go.cr>
- ALIMENTOS **<http://alimentos.org.es/nutrientes-panceta>**
El webmaster no se responsabiliza del mal uso de la web. Si necesitas ponerte en contacto con el webmaster, puedes hacerlo a [info @alimentos.org.es](mailto:info@alimentos.org.es).
Revisado 10/05/2011
- ARAQUE, HUMBERTO **Fundamentos de Producción Animal I**
Sistemas de Producción de Cerdos
Universidad Central de Venezuela- Facultad de Agronomía Maracay, Noviembre 2009
- BARREIRO, EDUARDO. **Generadores de Vapor- Practicos de Humo**
Instituto de Ingeniería Química, Tecnología y Servicios Industriales 2011
- CARVAJAL, S., GABRIELA. **Valor Nutricional de la Carne de: Res, Cerdo y Pollo**
Corporación de Fomento Ganadero
San José – Costa Rica 2001
- CEANID **Centro de Análisis Investigación y Desarrollo**
Facultad Ciencias y Tecnología – Universidad Autónoma Juan Misael Saracho 2011
- DÚAS, RODAS **Ingredientes Alimenticios**
INDUSTRIAS LTDA, 1996
- ESAÍN, ESCOBAR, JAIME. **Embutidos: Elaboración y Defectos**
Editorial Acriba (España) 1971
- FERREIRA, DE CASTRO, F. **Gordura da Carne Bovina e Saude Humana. I Parte.** Pecuaria de Corte 1999.

GALEÁN, JIMÉNEZ, MIGUEL.	Características de la Canal y Calidad de la Carne, Composición Mineral y Lipídica del Cerdo Chato Murciano y su cruce con Ibérico. Efecto del Sistema de Mmanejo. Universidad de Murcia Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología 2007
GÓMEZ, G.	Grasas y Enfermedades Crónicas. Seminario Grasa y Alimentación Humana, 1994
INE	Instituto Nacional de Estadística 2005 http://www.ine.org.bo Revisado 12/02/2011
KURT, GIECK.	Manual de Formulas Técnicas 19ª. Edición Alfaomega 1995
LEWIS, M.J.	Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado Editorial Acribia S.A. Zaragoza España 1993
LÓPEZ DE TORRE, B., CARBALLO, GARCÍA.	Manual de Bioquímica y Tecnología de la Carne Editorial A. Madrid Vicente 1978
LÓPEZ DE TORRE, B., CARBALLO, GARCÍA.	Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos Editorial Mundi-prensa 2001
MONTGOMERY, DOUGLAS.	Diseño y Análisis de Experimentos Editorial Iberoamericana S.A. de C.V., México, 1991
OYUKI, MOO.	Elaboración de Embutidos http://www.editorialmacro.com 2011 Revisado 10/05/2011
PEINADO, B., DUCHI, N.	Parámetros de Calidad en la Canal y en la Carne de cerdo Chato Murciano Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA), 2009

PRICE,S., SCHWEIGERT	Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos Editorial Acriba (España), 1976
PULLA, HUILLA,. PALMER, VICENTE.	Embutidos Crudos y Cocidos Facultad Ingeniería Escuela Académica Profesional de Ingeniería Agroindustrial Puerto Maldonado – Perú 2010
RAMÍREZ, RUIZ, ERICK.	Diseño Experimental, Carrera Ingeniería de Alimentos –Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Materia Metodología de la Investigación 2007
RAMOS, MARGARITA., CÓRDOBA, INGRID, BUSTINZA.	Elaboración de Embutidos Editorial Macro EIRL 2005
SMITH, VAN, NESS, ABBOTT.	Introducción a la Termodinámica en Ingeniería Química Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana 1997
SOLÍS, ROJAS, JOSÉ, LUIS	Manual de Tecnología de la Carne Universidad Nacional del Centro del Perú Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias Departamento Académico de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2005
UEAR	Unidad de Estadística Agropecuarias y Rurales 2005 http://www.uear
USDA	Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos Departamento de Agricultura de los Estados Unidos 2007 www.fsis.usda.gov/ En Español/index.asp
UREÑA, PERALTA, MILBER., MATILDA, D'ARRIGO. VALIENTE, BARDERAS, ANTONIO.	Evaluación Sensorial de los Alimentos Editorial Universidad Agraria La Molina Lima – Perú 1999
	Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria Editorial Limusa 1994

WIKIPEDIA

<http://es.wikipedia.org/wiki/Panceta>

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; podrían ser aplicables cláusulas adicionales.

Revisado 11/05/2011

WIRTH, F.

Tecnología de Los Embutidos Escaldados

Editorial. Acribia Zaragoza-España, 1992