BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Ballina Ríos Francisco (enero, 2013) “Paradigmas y Perspectivas Teórico Metodológicas en el Estudio de la Administración” Universidad Veracruzana México repositorio <http://bit.ly/3rFhqG1>
- Behar Rivero, D.S. (2008) “Introducción a la Metodología de la Investigación”. Editorial Shalom, Bogotá, Colombia. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/215401918/METODOLOGIA-DE-LA-INVESTIGACION-DANIEL-S-BEHAR-RIVERO>
- Bernal, C. (2010). “Metodología de la investigación”. Tercera edición. Bogotá, Colombia: Editorial Pearson Educación.
- Fellows P. (2000). “Tecnología del Proceso de los Alimentos”. Principios y Práctica. Editorial Acribia S. A. segunda Edición. Zaragoza-España.
- Gabriel (2017). (Eds.) “Diseños experimentales”. (Versión electrónica). Recuperado de https://www.academia.edu/31886670/Dice%C3%B1os_experimentales_-_experimentos_agropecuarios.pdf
- Galeano, M. (2020). “Diseño de proyectos en la investigación cualitativa”. Medellín, Colombia: Editorial Universidad Eafit, Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=Xkb78OSRMI8C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Gómez, M. (2006). “Introducción a la metodología de la investigación científica”. Córdoba, Argentina: Editorial Brujas. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=9UDXP4U7aMC&pg=PA59&dq=enfoque+cuantitativo+de+la+investigacion&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjHI730w47xAhX3ppUCHf6dDM4Q6AEwAXoECDMQA#v=onepage&q=enfoque%20cuantitativo%20de%20la%20investigacion&f=false>

- Guerrero, L., Arteaga, M.M (2001). Tecnología de Carnes, “Elaboración y preparación de productos cárnicos”. Editorial Trilla. México.
- Gutiérrez, H. & Vara, R. (2008). “Análisis y diseño de experimentos segunda edición”. México: editorial McGraw-Hill. Recuperado de: https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Hernández, A., Ramos, M., Placencia, B., Indacochea, B., Quimis, A. y Moreno, L. (2018). “Metodología de la investigación científica”. Alicante, España: Editorial Área de Innovación y Desarrollo, S.L.
- Instituto Nacional de Estadística (INE). Producción y Rendimiento Ganado Porcino 2014 – 2021, Bolivia. Recuperado de <https://www.ine.gob/index.php/estadisticas-economicas/pecuario/ganaderia-cuadros-estadisticos/>
- Medina, R., (1991). Curso: “Proceso y Caracterización de Pieles Curtidas”. Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- Pedroza (2016). Características de las especias. Especias Pedroza. Recuperado de <https://especiaspedrosa.es/es/16-pimientas>
- Salvatierra, C. (2015, 5 septiembre). Comino. Cocinista.es. <https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/especias-de-la-a-a-la-z/comino.html>
- Sanchez, E. (2002). Inhibición del Crecimiento y la Producción de Toxinas de *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus* por Extractos de Plantas del Genero Agave. Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Sheard, P., Nute, G., & Chappell, A. (1998). The effect of cooking on the chemical composition of meat products with special reference to fat loss. *Meat Science*, 49(2), 175-191.

- UNAM (2008). “Fundamentos y Técnicas de Análisis de Alimentos”. Laboratorio de Alimentos 1. Departamento de Alimentos y Biotecnología. Facultad de Química. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Velasco, J. (1999). Los músculos: características, funcionalidad y su relación con el rendimiento de corte. Carnetec Nov-Dic 1999.pp.42-44.
- Venegas, O.; Valladares, D. (1999). “Clasificación de los Productos Cárnicos”. Revista cubana de alimentación y nutrición. <https://es.scribd.com>
- Wittig Rovira, E. (2001). Evaluación sensorial: “Una metodología actual para tecnología de alimentos”. Repositorio Académico de la Universidad de Chile. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/121431>
- Wylie. (2013). “Conservantes y hierbas para carnes y embutidos”. (Tesis de grado, Universidad UNEA). Recuperado de <https://es.slideshare.net/RichardWylie/conservantes-y-hierbas-para-carne-y-embutidos>