BIBLIOGRAFÍA

ADA-Asociación de Avicultores de Santa Cruz (2025). Situación del sector avícola. : https://www.adascz.com.bo

Babativa Novoa, C. A. (2020). Investigación cuantitativa: Generalidades y diseño. Editorial Core: https://core.ac.uk/download/pdf/326424046.pdf

Burgos, T., Díaz, M., López, A., Mejía, R., Quinteros, E. Contaminación microbiológica de la carne de pollo en 43 supermercados de El Salvador:https://alerta.salud.gob.sv/wpcontent/uploads/2023/03/V1n2_AO5_Contaminacion.pdf

Castillo, A., Martínez, H., Gómez, O., Posada, C., Londoño, S. M., & Rodríguez, M. E. (2022). El don del almidón: La partícula espesante. Ciencia UNAM.:https://ciencia.unam.mx/leer/1262/el-don-del-almidon-la-particula-espesante

CEANID. (2025) Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"

Dirección general de normas. (2003). NOM-158-SCFI-2003 (Norma oficial mexicana): Jamón curado cocido.: https://comecarne.org/wp-content/uploads/2013/07/NOM-158-SCFI-20031.pdf

Díaz Hernández, M., Ibarra Alfaro, M., Aguilar Castillo, F., Cruz Saucedo, J., & Salazar Villalpando, J. (2006). Propiedades Térmicas de las Sustancias. *Física 3.* (pág. 44). México: Umbral. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=gLX6_xbotgsC&pg=PA44&dq=tablas+de+calor+especifico+del+aluminio,+acero+inoxidable,+agua+en+Kcal/Kg+C&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjS6aTJnsHzAhXAHLkGHeTrDecQuwV6BAgFEAc#v=onepage&q=tablas%20de%20calor%20especifico%20del%20aluminio%2C%20acero%20inoxidable%2C%20agua%20en%20Kcal%2FKg%20C&f=false

El Sitio Avícola. (2016). Composición química y mineral de la carne de pollo. https://www.elsitioavicola.com/articles/2827/composician-quamica-y-mineral-de-carne-de-pollo/

FAO, (2007). Buenas prácticas para la industria de la carne. Manual, Roma-Italia. http://www.scielo.org.bo/scielo.phpscript=scinlinks&ref=892638&lng=es

Fennema, R. O. (2000). Introducción a la química de los alimentos (2da ed.). Acribia.:file:///C:/Users/Windows/Downloads/Introduccion_a_la_quimica_de_los_aliment.pdf.

Field, A. P. (2009). Discovering statistics using IBM SPSS statistics (3rd ed.). SAGE Publications.: http://repo.darmajaya.ac.id/5678/1/Discovering%20Statistics%20Using%20IBM%20SPSS%20Statistics%20(%20PDFDrive%20).pdf

Fiszman, S. y Hough, G. (2005). Estimación de la vida útil sensorial de los alimentos.: https://plataformaiestphuando.com/wp-content/uploads/2023/02/LIBRO-ESTIMACION-DE-LA-VIDA-UTIL-SENSORIAL-DE-LOS-ALIMENTOS.pdf

García, G. (2020). 6 factores de estabilidad en la emulsión cárnica. The Food Tech.: https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/6-factores-de-estabilidad-en-la-emulsion-carnica/

Guba, E. G., & Lincoln, Y. S. (1998). Competing paradigms in qualitative research. En N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), The landscape of qualitative research: Theories and issues (pp. 195-220). SAGE Publications, Inc. Recuperado de: https://www.hugoperezidiart.com.ar/sigloXXI-cl2012/guba-lincoln-1998.pdf

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2014). Metodología de la investigación (6ta ed.). McGraw-Hill Interamericana.: https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf

INLASA. (2005). Tabla boliviana de composición de alimentos.: file:///C:/Users/Windows/Downloads/inbound-756275-downloadable-8663598.pdf.

Kuhn, T. S. (1971). La estructura de las revoluciones científicas (Fondo de Cultura Económica).: https://perio.unlp.edu.ar/catedras/mmpcat3/wp-content/uploads/sites/210/2023/03/La-estructura-de-las-revoluciones-cientificas-TK_compressed.pdf

INE-Instituto Nacional de Estadística. (2025). Avicultura – Cuadros estadísticos mensuales. : https: www.ine.go.bo.php/estadísticas-económicas/ganadería-y-avicultura

La Razón. (2025). El kilo de pollo en 25 BS. Productores culpan a crisis económica de carburantes. Recuperado de: https://www.larazon.com

L.T.A, (2025). Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".

LACIA, (2025). Especificaciones Técnicas Equipos de Laboratorio. Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"

Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, *Propiedades fisicas de los alimentos y de los sistemas de procesado* (págs. 227-253). España: Acribia.

Montgomery, D.C. (2004). Diseño y análisis de experimentos. Universidad estatal de Arizona.: https://archive.org/details/DiseoDeExperimentosMontgomery2daEd/page/n3/mode/1up?view=theater

Pérez Chabela, M. L., & Ponce Alquicira, E. (2013). Manual de prácticas de laboratorio tecnología de Carnes. Universidad de Nariño.: https://sired.udenar.edu.co/3226/1/89692.pdf

Peters, B. E. (2018). Mitos y verdades sobre la carragenina. Simposio Internacional de Avances en Nutrición (SIAN). Departamento de Nutrición, Universidad de São Paulo. https://labuenanutricion.com/wp-content/uploads/2018/06/EXPO3-EVIDENCIA-CIENTIFICA-CARRAGENINA-BARBARA-EMO-BRASIL.pdf

Pimentel, M. (2018). MODULO PROCESA ALIMENTOS CÁRNICOS CON CALIDAD DE INOCUIDAD.: https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-tratamiento-termico-en-los-productos-carnicos.html

Pochteca Colombia. (2022). ¿Qué es el sorbato de potasio? Usos y beneficios. : https://colombia.pochteca.net/sorbato-de-potasio-que-es-usos-y-beneficios/

Productos Del Día. (2021). Composición nutricional jamón de pechuga de pollo : https://productosdeldia.com/products/jamon-de-pechuga-de-pollo

Productos Químicos Perú. (2025). Lactato de sodio: propiedades y usos. : https://productosquimicosperu.pe/producto/lactato-de-sodio/

Ramirez, R. E (2021). Diseño experimental apuntes de metodología de investigación. Carrera de ingeniería de alimentos. UAJMS

Ramos Chagoya, E. (2009). Métodos y técnicas de investigación. : https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/

Real Academia Española. (2019). Azúcar. https://www.google.com/search?q=https://dle.rae.es/az%C3%BAcar

Ricoy, Lorenzo. C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Revista Praxis Educativa.: https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf

Salinas, D. (2022). Jamón cocido.: https://danielsalinas.es/producto/jamon-cocido/

SENASAG - Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. (2025). Guía de Movimientos de animales

Suárez, I., Varguillas, C., & Roncero, C. (2022). Técnicas e instrumentos de investigación. Diseño y validación desde la perspectiva cuantitativa (1ra ed.). Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Instituto Pedagógico de Barquisimeto.: https://publicacionesipb.investigacion-upelipb.com/index.php/libros/catalog/view/17/16/13

Templo Murillo, J. C. (1998). Parámetros tecnológicos para la elaboración de jamón tipo ingles utilizando pechugas de pollo. Universidad Nacional Agraria de la Selva.: https://repositorio.unas.edu.pe/server/api/core/bitstreams/53ffac02-84e5-4c84-b8ee8f775d41c2fd/content

UTN, Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional de Rosario (2021).: https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3_anio/integracion3/Tablas_de_vapor_de_agua.pdf

Walpole, R. E., Myers, R. H., Myers, S. L. (2012). Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias:: https://bibliotecavirtualaserena.wordpress.com/wpcontent/uploads/2017/05/libro_probabilidad-y-estadistica-para-ingenerc3ada-y-ciencias-ronald-e-walpole-mayers.pdf

Zamora Gutiérrez, J. (2023). "Apuntes de la materia Tecnología de la Carne". Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia.