

## BIBLIOGRAFÍA

- ASOCIACIÓN  
DEPARTAMENTAL DE  
PRODUCTORES DE  
CAMÉLIDOS *“Centro de Tecnología e Innovación del  
Complejo Productivo de Camélidos”*. 2010.  
Bolivia.
- ALBUJA, O., GIOHANA *“¿Por qué Consumir Carne de Llama?”*  
Universidad de Especialidades Turísticas. El  
Profesional del Turismo Boletín N°1 – EPT Año  
2, Ecuador (2010).
- ALZAMORA, RAMÍREZ,  
MARIA, FERNANDA *“Estudio Higiénico Sanitario de los Embutidos  
tipo “Salchichas” que se Expenden en los  
Mercados Populares de Guayaquil”*. Facultad  
de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la  
Producción. . Pág. 6. Guayaquil – Ecuador.  
2007.
- ARNAU, JACINTO *“Elaborados Cárnicos”*. Eurocarne, 2011.  
Problemas de los embutidos crudos curados –  
CENTA  
[Http://es.centa.cat/upload/premsa/problema](http://es.centa.cat/upload/premsa/problema)
- BANDA, PADILLA, DIEGO,  
MARCELO *“El Efecto de la Sustitución de Grasa Animal  
(cerdo) por Grasa Vegetal en la Formulación y  
Elaboración de Salchichas Frankfurt”*.  
Universidad Técnica de Ambato. Facultad de  
Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Carrera  
Ingeniería en Alimentos. Ecuador.

- BOLAÑOS, CUREÑO, JORGE, LUIS      **“Emulsiones Cárnicas”**. México. 2012.  
<http://ericaingenieriaenalimentos.blogspot.mx/2012/02/emulsiones-carnicas.html>
- BLANNO, MIRIAM      **“La Emulsión Cárnica en la Elaboración de Salchicha Tipo Viena”**. Gerente de Investigación y Desarrollo de Productos Gelymar. México. 2005.  
<http://info@mundolacteoycarnico.com>
- CÁMARA ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DE CHACINADOS Y AFINES (CAICHA)      **“Definición y Nota de las Salchichas”**. Argentina. 2013.  
[Http://www.caicha.org.ar/documentos/definicionYNOTASALCHICHAS.html](http://www.caicha.org.ar/documentos/definicionYNOTASALCHICHAS.html)
- CEANID      **“Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo”**. Dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Zona El Tejar. Tarija – Bolivia.
- COLQUE, JORGE      **“Las Llamas T’ampulli son las más Rendidoras del Altiplano Tarijeño”**. Bolivia. 2010.  
[http://www.larazon.com/suplementos/especiales/llamas-tampulli-rendidorasalplanotarijeno\\_0\\_1596440348.html](http://www.larazon.com/suplementos/especiales/llamas-tampulli-rendidorasalplanotarijeno_0_1596440348.html)
- COGORNO, C. Y SALOMA, A.      **“El Uso de Fosfatos en Embutidos”**. Práctica de Tecnología Cárnica. Pág., 3.USA. 2006.

- COGORNO, C. Y SALOMA, A. *“Emulsiones Cárnicas”*. Práctica de Tecnología Cárnica. Pág., 4.USA. 2006.
- CHAVARRÍAS, MARTA *“Tripas para Embutidos”*. 2012.  
<http://www.consumer.es/seguridadalimentaria/sociedad-y-consumo/2012/03/07/207730.php>
- DELGADO,CINDY, LUCERO, DAVID, TIPAZ, CLARA, QUIROZ, SIMÓN *“Industrias Cárnicas”*. Universidad Politécnica Estatal del Carchi escuela de Desarrollo Integral Agropecuario. 2012.  
<http://es.scribd.com/doc/96550866/Industrias-Carnicas-Tripas-Naturales>
- GUERRERO, LLUÍS *“Determinación Sensorial de la Calidad de la Carne”*, Metodología para el estudio de la calidad de la canal y de la carne en rumiantes. Madrid. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, 2000.
- GARCÍA, NÁYADE *“Carne de Cerdo, Partes y Propiedades”*. Bolivia – Santa Cruz. 2009.  
<http://amuvaalimentacion.blogspot.com/2009/01/carne-de-cerdo-partes-y-propiedades.html>
- GIECK, KURT *“Manual de Fórmulas Técnicas (Ciencia, Ingeniería, Tecnología”*. 19ª. Edición. Editorial Alfa Omega. México 1995. Térmica O<sub>7</sub>, O<sub>8</sub>, O<sub>9</sub> (Mezcla de gases).

- HINOJOSA, IVAN *“Elaboración de Embutidos Escaldados”*. 2013. México.  
<http://www.slideshare.net/IvanHinojosa1/elaboracin-de-salchicha>
- IBÁÑEZ, FRANCISCO, C. *“Aditivos Alimentarios”*. Área de Nutrición y Bromatología. Universidad Pública de Navarra. 2003.
- JOEL, N., PADILLA, HERING, HELGUERO BRAÑEZ MARCELA, M., POMA, COICO, FRANZ *“Guía de Producción de Derivados Cárnicos de Llama”*. Apoyo al Desarrollo Económico Sostenible en Áreas Mineras Empobrecidas del Occidente de Bolivia. N° de referencia: bol/aidco/2002/0467. Bolivia. 2009.
- JIMÉNEZ, COLMENERO, F. Y CARBALLO, SANTAOLALLA, J. *“Principios Básicos de la Elaboración de Embutidos”*. Madrid. 2010  
[http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd\\_1989\\_04.pdf](http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1989_04.pdf)
- JIMÉNEZ, LÓPEZ, ELEAZER *“Preparación, Conservación e Industrialización de Alimentos Cárnicos”*. Curso de Embutidos. Nicaragua. Pág. 3. 2001.
- LAMELAS, KARINA *“Sector Camélidos”*. Dirección de Ovinos, Porcinos, Aves de Granja y Pequeños Rumiantes. Pág. 46. 2010. Bolivia.

- LEWIS, M., J. *“Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado”*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España. 1993. Pág. 231.
- LOMAS, ESTEBAN, MARIA, DEL CARMEN *“Introducción al Cálculo de los Procesos Tecnológicos de los Alimentos”*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. España. 2002. Pág. 213.
- LLAMAS, OLARANPARA, JOSÉ, M. *“Las Salchichas”*. Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales. <http://es.scribd.com/doc/51673072/salchichas>
- MAURER, GERALDINE *“Ventajas de la Carne de Llama”*. 2013. <http://www.alertanutricional.org/interior.php?num=120>
- MANRIQUE, ANTEQUERA, EDMUNDO, K. *“Elaboración de Chorizo Parrillero a Partir de Carne de Llama”*. Departamento de Biotecnología. Carrera de Ingeniería de Alimentos. UAJMS. Tarija – Bolivia. 2013.
- MARTÍNEZ, PALAZÓN, RUPERTO *“Chimeneas Industriales”*. 2010. <http://www.areadecalculo.com>
- MONTGOMERY, DOUGLAS, C. *“Diseño y Análisis de Experimentos”*. Editorial- Iberoamericana. México. 1991.
- MORALES, VILLAZÓN, NESTOR *“Tabla Boliviana de Composición de Alimentos”*. Instituto Nacional de Laboratorios en Salud. Bolivia. 2005. Cuarta Edición.

- NAYRA *“Manual de Elaboración del Charque de Llamas”*, Oruro – Bolivia, 1996, Pág., 15.
- NONZIOLI, ARNALDO, C. *“Guía Básica para Exportar Carne Porcina”*. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Argentina - Buenos Aires. 2006. Pág., 7.
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) *“Fichas Técnicas: Salchicha Estilo Viena”*. FAO, 2006.  
<http://www.fao.org/inpho/content/documents/vlibrary/AE620s/Pprocesados/CARN2.HTM>
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) *“Situación Actual de los Camélidos Sudamericanos en Bolivia”*. Proyecto de Cooperación Técnica en Apoyo a la Crianza y Aprovechamiento de los Camélidos Sudamericanos en la Región Andina. 2005. Bolivia.
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO) *“Métodos Simples para Fabricar Carbón Vegetal”*. Depósito de documentos de FAO. 2013.  
<http://www.fao.org/docrep/x5328s/X5328S13.htm>
- PULLA, HUILLCA, PALMER, VICENTE *“Embutidos Crudos y Cocidos”*. Escuela Académica Profesional de Ingeniería Agroindustrial. Perú. 2010.

- RAMÍREZ, RUIZ, ERICK *“Metodología de la Investigación”*. INA 024. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Carrera Ingeniería de Alimentos. Tarija - Bolivia. 2009.
- RODRÍGUEZ, JUAN, PABLO *“Salchichas, Tipos y Variedades”*. México. <http://www.informador.com.mx/suplementos/2008/29138/1/salchichas-tipos-y-variedades.htm>
- RODRÍGUEZ, JOSÉ, LUIS *“Productos Ahumados”*. Productos Cárnicos Ahumados. <http://productoscarnicosahumados.blogs.com/>
- SMITH, M. J., VAN NESS, H. C., ABBOTTM. M. *“Introducción a la Termodinámica en Ingeniería Química”*. Universidad Nacional Autónoma de México. Doctorado en Química. Quinta edición. Editorial McGraw-hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. 1996. Capítulo 4.
- SINGLI, PAUL, R. Y HELDMAN, DENNIS, R. *“Instrucción a la Ingeniería de Alimentos”*. Editorial. ACRIBIA, S.A. Zaragoza, España. 1997. Apéndice A.3 Propiedades Físicas de los Materiales no Comestibles. Tabla A.3.1 Propiedades Físicas de Metales. Pág. 499.
- SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y AGROALIMENTARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA (SENASAG) *“Población de Camélidos”*. Bolivia. 2011 <http://www.senasag.gob.bo/vigilanciayprogramas/programassanitarios/prosaca/distribucion-de-camelidos-en-bolivia.html>

- TOTOSAUS, ALFONSO *“Productos Cárnicos Emulsionados Bajos en Grasa y Sodio”*. Mexico.2007.  
<http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/>
- TOVAR, ROJAS, ALEJANDRO *“Guía de Procesos para la Elaboración de Productos Cárnicos”*. Colombia - Bogotá. Andrés Bello. 2003.
- UNIDAD DE ANÁLISIS DE POLÍTICAS SOCIALES Y ECONÓMICAS (UDAPE) *“Sector Agropecuario de Bolivia”*. Bolivia (2004).
- UREÑA, P., M., D'ARRIGO, H., M., GIRÓN, M., O. *“Evaluación Sensorial de los Alimentos”*. Huapaya- Editorial. Universidad La Molina. 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.
- VENEGAS, FORNIAS, O.Y PÉREZ, DUBÉ *“D. Pastas Finas Cárnicas”*. 2006.  
[www.ecured.cu/index.php//Emulsiones/cárnica](http://www.ecured.cu/index.php//Emulsiones/cárnica)
- ZAMBRANA, T., JOSÉ, E. *“Consumo y Comercialización de Carne de Llama en Cochabamba”*. Bolivia.2002.
- ZRAZHEVSKYI, DMYTRO *“Ganadería Avicultura y Piscicultura en Bolivia”*. 2013.Santa Cruz – Bolivia  
[www.bolivianland.net](http://www.bolivianland.net)

