

BIBLIOGRAFÍA

1. CEVALLOS, M. y GOMEZ, D. (2001). Utilización de Grasa Insaturada Origen Vegetal en la elaboración de Salchicha Tipo Frankfurt y Mortadela. Tesis de grado para Ingeniero Agroindustrial. UTN. FICAYA. Ibarra-Ecuador.
2. EARLE, R. (1979). Ingeniería de los Alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza
3. FORREST, John. (1979). Fundamentos de la ciencia de la carne. Editorial Acribia, España.
4. GONZÁLEZ, G. (1985). Métodos Estadísticos y Principios de Diseño Experimental. Editorial Universitaria, Quito.
5. GUERRERO, I. (1990). Tecnología de Carnes. Editorial Trillas. México.
6. INEN. (1985). Carne y Productos Cárnicos, Determinación de la Grasa Total. Norma INEN 778. Quito.

7. INEN. (1985). Carne y Productos Cárnicos. Determinación del Almidón. NTE INEN 787. Quito.

8. INEN. (1985). Carne y Productos Cárnicos. Determinación del pH. NTE INEN 783. Quito.

9. INEN. (1990). Control Microbiológico de los Alimentos. Enterobacteriaceae. Determinación de Microorganismos Coliformes por la Técnica de Recuento de Colonias. NTE INEN 1529.8. Quito.

10. INEN. (1994). Control Microbiológico de los Alimentos. Enterobacteriaceae. Recuento en Placa por Siembra en Profundidad. NTE INEN 1529-13:94. Quito.

11. INEN. (1996). Carne y Productos Cárnicos. Salchichas. Requisitos. NTE INEN 1338. Quito.

12. INEN. (1998). Control Microbiológico de los Alimentos. Staphylococcus Aureus. Recuento en Placa de Siembra por Extensión en Superficie. NTE INEN 1529-14:98. Quito.

13. MONIN Alberto. (2002). Chacinados caseros: su empresa de embutidos. Editorial Albatros. España.

14. PALTRINIERI, G. (1985). Manuales para Educación Agropecuaria, Obtención de Carne. Editorial Trillas. México.

15. PALTRINIERI, G. (1985). Manuales para Educación Agropecuaria, Taller de Carne, Editorial Trillas. México.

16. PATRINIERI Y MEYER. (1993). Manuales para la producción Agropecuaria. Elaboración de Productos Cárnicos. Editorial Trillas. México.

17. PRICE Y SCHEWIGER. (1971). Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Editorial Acribia. España.

18. RANKEN, M. (2003). Manual de industrias de la carne. Editorial Mundiprensa. México.

19. <http://www.fao.org>

20. <http://www.redepapa.org>

21. <http://www.sica.gov.ec>