

44

RESUME: Les auteurs ont étudié les effets de la température et de la durée de la cuisson sur la teneur en protéines et en lipides de la viande de porc. Les résultats indiquent que la teneur en protéines diminue avec l'augmentation de la température et de la durée de la cuisson. La teneur en lipides diminue également avec l'augmentation de la température et de la durée de la cuisson.

11. La Unión de Repúblicas de América Latina y el Caribe, en el marco de la Conferencia de las Américas, ha acordado que el desarrollo de la región debe ser el resultado de la cooperación entre los Estados miembros, en un marco de respeto a la soberanía y a la independencia, y en un espíritu de solidaridad y de cooperación.

10. Hemos consultado a la Administración, entre otros asuntos, el alcance previsto, el cronograma y los hallazgos significativos de auditoría, así como las deficiencias significativas de control interno que fueron identificadas durante nuestra auditoría.

información obtenida, si existe una inconsistencia significativa relacionada con eventos o condiciones que puedan aportar datos significativos sobre la capacidad de la Compañía para continuar como un negocio en marcha. Si llegamos a la conclusión de que existe una inconsistencia significativa, tenemos la obligación de llamar la atención en nuestros informes de auditoría de las revelaciones relacionadas en los estados financieros o, si tales revelaciones son insuficientes, modificar nuestra opinión. Nuestras conclusiones se basan en la evidencia de auditoría obtenida hasta la fecha de nuestro informe de auditoría. Sin embargo, eventos o condiciones futuras pueden causar que la Compañía no pueda continuar como un negocio en marcha.