

BIBLIOGRAFIA

Bibliografía

- Alvarado, J. (26 de Septiembre de 2013). *Diseños factoriales*. Obtenido de SlideShare: <https://es.slideshare.net/jaimealvarado2003/disenos-factoriales>
- Berjano, M. y. (2017). Comportamiento reológico dinámico de mayonesas comerciales influencia de la temperatura y del contenido en aceite. *Grasas y aceites*. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/1223-1224-1-PB.pdf
- Blanco, M. (25 de Marzo de 2015). *¿Cuáles son los Componentes del Vinagre?* Obtenido de lifeder.com: <https://www.lifeder.com/componentes-vinagre/>
- Cáceres, J. L. (10 de Febrero de 2014). *ORIGEN DE LA SAL*. Obtenido de <https://prezi.com/bnthdesczc0p/origen-de-la-sal/>
- Callejo, A. M. (8 de Junio de 2018). *Propiedades del ajo*. Obtenido de Cuidate: <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/propiedades-ajo-162729.html>
- Capel, J. C. (29 de Junio de 2014). *¿Quién inventó la salsa mahonesa (mayonesa)? El País*. Obtenido de https://elpais.com/elpais/2014/06/29/gastronotas_de_capel/1404026850_140402.html
- CEANID, C. d. (2018). *Determinacion de las propiedades fisicoquimicos de la materia prrima e insumos*. Tarija - Bolivia.
- CEANID, C. d. (2019). *Caracterizacion fisicoquimica y microbiologica del producto final*. Tarija - Bolivia.
- Cebrián, J. (18 de Junio de 2018). *Beneficios de la albahaca para la salud*. Obtenido de Consultasweb: <https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/beneficios-de-la-albahaca-para-la-salud>
- Codex Salvadoreña, A. (22 de Mayo de 2008). *Salsas y aderesos. 2*. Obtenido de http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/slv120_t.pdf
- Contreras, R. G. (7 de Noviembre de 2016). *Conoce la importancia del huevo en tu alimentación*. Obtenido de CocaCola Journey: <https://www.coca->

colamexico.com.mx/historias/conoce-la-importancia-del-huevo-en-tu-alimentacion

Domingo, P. (1 de Noviembre de 2009). *La mayonesa desde un punto de vista químico*. Obtenido de curiosidades de la Cocina : <http://curiosidadesdecocina.blogspot.com/2009/11/la-mayonesa-desde-un-punto-de-vista.html>

Fábrega, A. (5 de Mayo de 2018). *18 beneficios del jengibre para tu cuerpo y tu salud*. Obtenido de Psicología y Mente: <https://psicologiaymente.com/nutricion/beneficios-jengibre-salud>

Gallardo, L. (14 de Octubre de 2014). *El huevo, fundamental en la dieta del guerrero* . Obtenido de Laura fitness: <http://laurafitness.es/tag/composicion-quimica-del-huevo/>

Gil, A. (2010). *composicion y calidad nutricional de los alimentos* (Vol. II). (E. 8. pp, Ed.) Medica Panamericana 2°.

Gottau, G. (17 de Noviembre de 2009). *Mostaza: ¿el aderezo más saludable?* Obtenido de Vitonica : <https://www.vitonica.com/alimentos/mostaza-el-aderezo-mas-saludable>

Gottau, G. (12 de Abril de 2012). *Todo sobre el aceite de oliva extra virgen* . Obtenido de Vitonica : <https://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/todo-aceite-oliva-extra-virgen-propiedades-beneficios-su-uso-cocina#comments>

Group, D. E. (6 de Septiembre de 2012). *Yodo en la Sal: ¿Por Qué se le Agrega?* Obtenido de <https://www.globalhealingcenter.net/salud-natural/yodo-sal.html>

Guio, J. (6 de Marzo de 2015). *Factores Que Afectan La Estabilidad de Las Emulsiones*. Obtenido de Scribd: <https://es.scribd.com/document/257831605/Factores-Que-Afectan-La-Estabilidad-de-Las-Emulsiones>

H. Liu y col, X. X. (2007). Rheological, texture and sensory properties of low-fat mayonnaise with different fat mimetics. En H. L. Guo, *LWT - Ciencia y tecnología de los alimentos* (Vol. 40). El Sevier. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643806003057>

- Jimenez, A. (26 de Septiembre de 2006). *La Mayonesa*. Obtenido de Xalaka Ciencia : <https://www.xatakaciencia.com/otros/la-mayonesa>
- Koppmann, M. (Junio- Julio de 2013). Emulsiones el arte de mezclar el agua con aceite. *Ciencia ya Sociedad*, 23(133). Obtenido de <http://www.cienciahoy.org.ar/ch/hoy133/Emulsiones.pdf>
- Lavanchy, N. (17 de Junio de 2016). *6 tipos diferentes (y deliciosos) de mayonesa*. Obtenido de UPSOCL: <http://www.upsocl.com/comida/6-tipos-diferentes-y-deliciosos-de-mayonesa-para-preparar-facil-en-casa/>
- Lewin, J. (5 de Octubre de 2014). *¿Cuáles son las bondades del jengibre?* Obtenido de BBC: http://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/10/141002_bondades_jengibre_finde_dv
- Lopez, B. (14 de Noviembre de 2014). *Origen e historia del ajo*. Obtenido de <https://comida.uncomo.com/articulo/origen-e-historia-del-ajo-44050.html>
- Martinez, D. C. (5 de Diciembre de 2014). *Análisis sensorial de los alimentos*. Obtenido de <http://dcfernandezmudc.tripod.com/>
- Méndez, Á. (17 de Enero de 2011). *Emulsion*. Obtenido de La guía química: <https://quimica.laguia2000.com/conceptos-basicos/emulsion>
- Montgomery, D. C. (1995). *Diseño y análisis de experimentos* (Segunda ed.). Mexico: Limusa Wiley.
- Moreiras y col, Á. C. (2013). Tabla de composición de alimentos. En Á. C. Olga Moreiras. Piramide. Obtenido de http://www.mapama.gob.es/es/ministerioservicios/informacionmayonesa_tcm30-102889.pdf
- Penelo, L. (5 de Julio de 2018). *Ajo: propiedades, beneficios y valor nutricional*. Obtenido de La Vanguardia : <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180705/45652499122/ajo-propiedades-beneficios.html>

Perez, J. (17 de Mayo de 2018). *Albahaca | Origen, Usos, Propiedades, Cultivo, Contraindicaciones*. Obtenido de PLANTAS MEDICINALES: <http://plantasdejardin.com/albahaca/>

Quiminet. (8 de Febrero de 2016). *Usos y Aplicaciones del Sorbato de Potasio, el aditivo más rentable en la industria Alimentaria*. Obtenido de <https://www.quiminet.com/articulos/usos-y-aplicaciones-del-sorbato-de-potasio-el-aditivo-mas-rentable-en-la-industria-alimentaria-4167767.htm>

Rosenthal, A. J. (2017). *Textura de los alimentos*. (D. A. Ribas, Trad.) España: ACRIBIA,S.A. Recuperado el 11 de Septiembre de 2018, de https://www.researchgate.net/publication/31764889_Textura_de_los_alimentos_medida_y_percepcion_AJ_Rosenthal_tr_por_A_Ibarz_Ribas

Rubio, L. (31 de Julio de 2017). *Como de hacer un buen aceite de oliva extra virgen*. Obtenido de OLEUMBOX: <https://www.oleumbox.com/buen-aceite-oliva-virgen-extra-cultura-aoev/>

Salabert, E. (22 de Octubre de 2018). *Aceite de oliva, beneficios del oro líquido*. Obtenido de Web consultas : <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/aceite-de-oliva-beneficios-del-oro-liquido-5136>

Salabert, E. (28 de Julio de 2018). *Usos medicinales y grandes propiedades de la albahaca*. Obtenido de <https://ecoinventos.com/albahaca-propiedades-medicinales/>

Salvador, E. (2010). Tecnología de los alimentos. En E. Salvador, *Tecnología de los alimentos* (Vol. II, págs. 68 - 134). San Jose - Costa Rica : Agro américa del HCA.

Santiesteban, C. (30 de Abril de 2017). *Introducción a los diseños factoriales con dos y tres factores, y comparación de medias por factores e interacción de factores*. Obtenido de ISSUU: https://issuu.com/claudiasantiesteban12/docs/cap__tulo_5_dise__os_factoriales_2__

Saumell, L. (7 de Noviembre de 2017). *Historia de la mayonesa* . Obtenido de <https://blogs.eitb.eus/narraciones/2017/11/07/historia-de-la-mayonesa/>

- SEBBM, S. E. (17 de Mayo de 2005). *La Mayonesa*. Obtenido de <http://www.sebbm.es/web/es/divulgacion/actividades-divulgacion-cientifica/noche-investigadores/556-la-noche-de-los-investigadores-2012-un-bioquimico-en-la-cocina>
- Tijo, C. (22 de Mayo de 2014). *Emulsiones y coloides* . Obtenido de <https://prezi.com/v7sxyf9agtoz/emulsiones-y-coloides/>
- Trujillo, J. (16 de Julio de 2018). *Que sabes de la mostaza*. Obtenido de Directo al paladar: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/que-es-la-mostaza>
- Ucha, F. (Junio de 2011). *Definicion del azucar* . Obtenido de Definicion ABC: <https://www.definicionabc.com/general/azucar.php>
- Valiente, A. B. (1994). Problemas de balance de materia y energia en la industria alimentaria. En V. Varderas. Mexico: LIMUSA.
- Vega, A. B. (08 de Julio de 2016). *Ciencia de hacer mayonesa*. Obtenido de El comidista: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2016/06/30/receta/1467272904_066484.html
- Walpole, R. E. (1990). *Probabilidad y estadística* (Tercera ed.). Mexico: Interamericana.
- Worrasinchai, S. (2006). b-Glucan prepared from spent brewer's yeast as a fat replacer in mayonnaise. En S. S. Worrasinchai, *Hidrocoloides de alimentos* (Vol. 20, págs. 68-78). *Hidrocoloides de alimentos: Food Hydrocolloids* . Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X05000494>