

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Alvarez, L., Guerra J., & Nestor, R. (2018). Diseñ factorial 2k aplicado a la caracterización reológica de suspensiones de caolín. Medellín, Colombia.
- Arcor. (2021) Empresa de alimentos- Aceite de Girasol <https://www.arcor.com/ar/marca/arcor>
- Badui. (2012). *Química de los alimentos*. México: Pearso 5ta edición.
- Benitez. (2019). Lentejas: información nutricional y beneficios. www.myprotein.es.
- Biesiekierski. (2017). *Que es el glúten*. Obtenido de <https://doi.org/10.1111/jgh.13703>
- BOA. (2005). *Los hongos silvestres comestibles*. FAO. Obtenido de <https://www.jardineriaon.com/champinon-ostra-pleurotus-ostreatus.html>
- Carbajal, A. (2005). *Manual de nutrición y Dietética* . España .
- Carmeroni, G. (2012). www.alimentosargentinos.gob.ar. Obtenido de http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aromaticas/productos/Comino_2012_10Oct_11.pdf
- CEANID. (2021) Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"
- Colleuriu y Powney. (1977) *Capacidades caloríficas y entalpias*-http://memoria.bn.br/pdf/222763/per222763_1861_00011.pdf
- Cruz. (2010). *Guía Técnica de producción de hongos comestibles de la especie Pleurotus ostreatus*. México.
- Escalante. (02 de 11 de 2018). www.lavanguardia.com. Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20181101/452629614805/alimentos-aceite-girasol-beneficios-propiedades-valor-nutricional.html>
- Flavorix. (2018). www.flavorix.com. Obtenido de <http://flavorix.com/producto/colorante-natural-oleoresina-pimenton-e-160c/>
- Fliess, W. (1974). *Cocina vegetariana moderna*. México: Editorial Diana.
- Francisco. (09 de 07 de 2002). www.okdiario.com. Obtenido de <https://okdiario.com/salud/lentejas-propiedades-2805304>
- Giménez. (2013). *Varietades de trigo aptas para celíacos* . España.
- Herrera, R. (04 de 01 de 2019). www.scribd.com. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/425009180/emulsiones>
- Lagos, C. C. (2002). *Cultivo del Champiñón Ostra*. Colombia : Micotec Ltda.
- Lara, J. (22 de 10 de 2019). www.vitonica.com. Obtenido de <https://www.vitonica.com/alimentos/todo-sobre-el-seitan-propiedades-beneficios-y-uso-en-la-cocina>
- Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado (págs. 227-253).

- LCIA, (2021) *Especificaciones Técnicas Equipos de Laboratorio*. Laboratorio de la Carrera de Ingeniería de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- L.T.A, (2021) Laboratorio Taller de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- Melo, (17 de 06 de 2019). *rcnradio.com*. Obtenido de <https://www.rcnradio.com/estilo-de-vida/hay-mas-de-600-millones-de-vegetarianos-en-el-mundo>
- Molina, A. (2008). *Prácticas Dietéticas Vegetarianas*.
- Monterroso. (2012). *Evaluación biológica de la calidad de proteína*. Perú.
- Montgomery, (2004). Diseño y análisis de experimentos. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Morales, (2014). Comes suficientes proteínas vegetales . *Vogue*. Obtenido de <https://translate.google.com/translate?hl=es&sl=en&u=http://www.iaria.org/conferencias2019/GREEN19.html&prev=search&pto=aue>
- Naturex (2020). Saborizantes, aromatizantes, colorantes <http://www.naturex.com.bo/>
- Naturalista. (2020). <https://www.naturalista.mx/taxa/57305-Lens-culinaris>
- Oei, (2003) Organización de estados iberoamericanos/Emulsificación: Qué es y qué tipos de emulsión hay. <https://oei.int/publicaciones?activity=25&area=&country=&date=&page=2&submit=&title=>
- Perales, L. E. (2013). *Informe sobre legumbres, nutrición y salud*. España : Fundación Española de la Nutrición .
- Phillips. (1975). *Role of lifestyle and dietary habits in risk of cancer among Seventh-Day Adventists*. Cancer Res.
- Ramírez. (2021) Ingeniero Erick Ramírez, Metodología para la resolución de análisis de varianza y prueba estadística de Tukey. Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"
- Romero. (2010). *Producción de hongos Pleurotus spp*. Costa Rica.
- Sánchez. (2002). *La biología y el cultivo del Pleurotis spp*. México : Ed. Limusa.
- Schiffner, E. (1996). *Elaboración casera de carnes y embutidos*. España: Acribia.
- Vanguardia. (30 de 01 de 2018). *www.lavanguardia.com*. Recuperado el 2021, de <https://www.lavanguardia.com/vida/20180130/44409369489/la-oms-afirma-que-6-de-cada-10-enfermedades-tienen-relacion-con-alimentacion.html>