

BIBLIOGRAFÍA

- Ahmed, T.; Wang, C.-K. Black Garlic and Its Bioactive Compounds on Human Health Diseases: A Review. *Molecules* 2021, 26, 5028. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/molecules26165028>
- Ajopel. (2022). Diente de ajo morado natural fresco. Recuperado de: <https://goo.su/xwCkl>
- Alpizar, V. (2020). ESTUDIO COMPARATIVO In vitro DE LA INHIBICIÓN BACTERIANA DEL AJO ELEFANTE (*Allium ampeloprasum complex*) Y AJO NEGRO (*Allium sativum*) SOBRE *Escherichia coli* ATCC® 25922". [Tesis para optar por el título de médico veterinario zootecnista]. Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado de: <https://goo.su/2UgZVsI>
- Arias y López (2019) Reacciones químicas de los azúcares simples empleados en la industria alimentaria. Recuperado de: <https://goo.su/aKj1t47>
- Badui-Dergal, S. (2006). Química de los alimentos, México: PEARSON EDUCACIÓN
- Barreiro y Sandoval. (2006). Operaciones de conservación de los alimentos por bajas temperaturas. Recuperado de: <https://goo.su/QgzYsM>
- Bernad. (2018). Cocina Con Ajo Negro Mas de 50 Recetas Elaboradas Por Grandes Chefs y Bloggers Gastronomicos. Recuperado de: <https://goo.su/ugyY>
- Cardona, F. (2020). Alteraciones enzimáticas en alimentos: el pardeamiento, el enranciamiento y la reacción de Maillard. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10251/147166>
- Castillo. (20 de julio de 2021). Ajo negro de altura, el producto tarijeño que se abre mercado. El País. Recuperado de: <https://n9.cl/fxp2e>
- CEANID. (2023) Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- Cromer, A. (octubre, 2006). Física en la ciencia y en la industria. Recuperado de: <https://goo.su/UayNK>

- Cuzco. (2019). Obtención del ajo negro por reacción de Maillard para el desarrollo de productos culinarios y su aplicación en cocina innovadora. [Tesis de titulación, Universidad de Cuenca] Recuperado de: <https://goo.su/SNNofU>
- Dossier (2015). Ajo negro de Amefruits Gourmet. Recuperado de: <https://goo.su/cpVZjKf>
- Espinosa, J. (2007). Evaluación sensorial de los alimentos. Recuperado de: <https://goo.su/U9spQQ>
- Fernández, S. (2020). Diseño de experimentos: Diseño factorial. Recuperado de: <https://goo.su/7kc1gI>
- Fidias. (2012). El proyecto de investigación. Recuperado de: <https://goo.su/wITy>
- Gallardo. (2017). Metodología de la investigación. Recuperado de: <https://goo.su/25lictQ>
- Gutiérrez y Vara. (2008). Análisis y diseño de experimentos. Recuperado de: <https://goo.su/rDAsWIM>
- Herlina et al., (2019). Efecto de la duración y la temperatura de fermentación en las propiedades del ajo negro. Revista avanzada de ciencia y tecnología de los alimentos 17 (5) 86-93. Recuperado de: <https://goo.su/6Z5a4>
- Hernandez, A. (2005). Evaluación sensorial. Recuperado de: <https://goo.su/dp9Hv>
- Hernandez. (2014). Metodología de la investigación. Recuperado de: <https://goo.su/MCzPyM>
- Jumique, A. (4 de julio de 2023). 7 beneficios del ajo: para qué sirve, sus propiedades y cuando no se recomienda comerlo. Prensa Libre. Recuperado de: <https://goo.su/1IVjU8>
- Jiménez, C. (2022). Puntos de Ebullición de Ciudad de Bolivia. PDDCOFFE. Recuperado de: <https://goo.su/LCYa1>
- Kerlinger (2002). Investigación del comportamiento. Recuperado de: <https://goo.su/OCPBIJq>

- Kimura, S., Tung, Y., Pan, M., Su, N., Lai, Y., y Cheng, K. (diciembre, 2016). Black garlic: A critical review of this production, bioactivity, and application. *Journal of food and drug analysis* 25, 62-70. Recuperado de: <https://goo.su/dZzZw8i>
- LACIA. (2022-2023). Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- Leyva. (7 de junio de 2017). Ajo negro un “potente” alimento sano y natural. *Los Tiempos*. Recuperado de: <https://goo.su/B3ps5OU>
- Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios (MACA). (2003). Estudio de identificación, mapeo y análisis competitivo de la cadena productiva del ajo. Recuperado de: <https://goo.su/ap5Wma9>
- Martinez, V. (2013). Métodos, técnicas e instrumentos de investigación. Recuperado de: <https://goo.su/UN5IRe>
- Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural (MDPyEP). (2020). Informe estadístico del ajo. Recuperado de: <https://n9.cl/7bied>
- Moreiras et al., (2013). Tablas de composición de alimentos. Recuperado de: <https://goo.su/pNpw2>
- Rédzepi y Zilber. (2018). *The Noma Guide to Fermentation*. New York: Artisan. Recuperado de: <https://goo.su/fLv4Y>
- Romero. (2020). El ajo en el contexto mundial y nacional. Recuperado de: <https://n9.cl/p3urm>
- Sánchez, F. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: Consensos y disensos. *Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*. vol.13 no.1 Lima ene./jun. 2019. Recuperado de: <https://goo.su/XpfF>
- Santamaria. (2018). 10 razones por las que consumir ajo negro. Recuperado de: <https://goo.su/UGuU>

- Sasaki, Lu, Machiya, Tanahachi, Hamada. (2007). Processed Black Garlic (*Allium sativum*) Extracts Enhance Anti-Tumor Potency against Mouse Tumors. Global Science Books. Recuperado de: <https://goo.su/Nw0GZfx>
- Serra, H y Cafaro, T. (2007). Ácido ascórbico: desde la química hasta su crucial función protectora en ojo. Acta bioquímica clínica latinoamericana. v.41 n.4 La Plata oct./dic. 2007. Recuperado de: <https://goo.su/ErOpEs>
- Singh, R. P., Heldman, D. R. (2009). Introducción a la ingeniería de alimentos. Segunda edición. España. ACRIBIA. S.A.
- Tamayo. (2003). El proceso de la investigación científica. Recuperado de: <https://goo.su/wJN7>
- Toledano. (2017). Optimización del proceso de elaboración y caracterización fisiológica y físico-química del ajo negro. [Tesis de doctorado, Universidad de Córdoba] Recuperado de: <https://goo.su/3URo2>
- Treybal, R. (1 de enero de 1997). Operaciones unitarias de transferencia de masa. México: 2da edición McGRAW-HILL
- Valiente, A. (1986). Problemas de balance de materia y energía en la industria de alimentos. México. 2da edición: Editorial LIMUSA.
- Vázquez. (3 de mayo de 2021). Conoce el ajo negro y sus características. Recuperado de: <https://goo.su/j6K2>
- Villén, M. (18 de marzo de 2021). ¿Qué es la fermentación? Conasi. Recuperado de: <https://goo.su/uhrRtp1>
- Zamora, E. (2016). El cultivo del ajo. Recuperado de: <https://goo.su/S3aU>
- Zas Peiro, P. y Tejero Lainez, M. C. (2020). *Allium sativum*. Medicina naturista, 4(1), 123. Recuperado de: <https://acortar.link/6wEgCs>
- Zrazheysky, D. (5 de mayo de 2018). Departamento de Tarija. NANOPDF. Recuperado de: https://nanopdf.com/download/departamento-de-tarija_pdf