

Bibliografía

- Acetaria. (febrero, 2021) ¿Para qué se usa el vinagre de alcohol a granel? Repositorio Acetaria Online Vinagres. Recuperado de <https://www.vinagreagranel.com/para-que-se-usa-el-vinagre-de-alcohol-a-granel/>
- Ballina Ríos Francisco (enero, 2013) “Paradigmas y Perspectivas Teórico Metodológicas en el Estudio de la Administración” Universidad Veracruzana México. Repositorio <https://bit.ly/3rFhqG1>
- BBVA. (2019, enero 7). Las bondades del agua mineral. Instituto BBVA de pensiones. Reporte digital Mi Jubilación. Recuperado de <https://www.jubilaciondefuturo.es/es/blog/las-bondades-del-agua-mineral.html>
- Behar Rivero, D. S. (2008) Introducción a la Metodología de la Investigación. Editorial Shalom, Bogota, Colombia. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/215401918/METODOLOGIA-DE-LA-INVESTIGACION-DANIEL-S-BEHAR-RIVERO>
- Bernal Torres, Cesar (2010). Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales. Universidad de La Sabana, Colombia. Editorial Pearson
- Berrios Soraide, Cilio Silvio (1998) Épocas de siembra en nueve variedades de garbanzos en dos localidades del departamento de Tarija. UAJMS Tarija. Repositorio https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?lvl=author_see&id=21846
- Boukid, Fatma; Gagaua, Mohammed. (2022). Vegan Egg: A Future-Proof Food Ingredient? ProQuest. Recuperado de <https://www.proquest.com/docview/2621280695>

- Bravo, V. (2021, 29 octubre). Aquafaba, el sustituto del huevo que revoluciona la repostería vegana. MiaRevista.es. Recuperado de <https://www.miarevista.es/salud/articulo/aquafaba-el-sustituto-del-huevo-que-revoluciona-la-reposteria-vegana-771515064981>
- Bretel M., D. D. (2020, 20 febrero). ¿Cuáles son las propiedades y beneficios del limón para la salud? OncoSalud. Recuperado de <https://blog.oncosalud.pe/las-propiedades-del-limon-que-no-sabias-y-te-encantaran>
- Businnes Platform (2018) The Production Of “Hummus” disponible en <https://onlbp.com/projects/p35240/?io=6275&s=2>
- Cardoso, P. (2022, 15 marzo). El ajo crudo: un alimento que aporta todos los nutrientes que se necesitan para subsistir. La Vanguardia. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20211220/629/ajo-alimentos-propiedades-mitos.html>
- Colusi, L. y Hedrera, M. (Consultado agosto, 2023) Acidez de alimentos y bebidas. Repositorio en línea. Recuperado de https://cdn.educ.ar/dinamico/UnidadHtml_get_649241ee-c9fc-4fea-a8f9-5bfbfe7935f2/15000-edi/data/b30c2671-c857-11e0-818a-e7f760fda940/index.htm#:~:text=Cuando%20se%20ingiere%20un%20alimento,alimentos%20%C3%A1cidos%20y%20otros%2C%20alcalinos
- Danone. (2019). ¿Por qué se recomienda tomar sal yodada en vez de sal común? Danone ツ . Recuperado de <https://www.danone.es/es/salud/tendencias/sal-yodada.html>
- Dever, Z. (2015). Aquafaba: Sweet and Savory Vegan Recipes Made Egg-Free with the Magic of Bean Water. Scribd. Recuperado de <https://es.scribd.com/read/323837830/Aquafaba-Sweet-and-Savory-Vegan-Recipes-Made-Egg-Free-with-the-Magic-of-Bean-Water#>

- Doumani, N., Severin, I., Dahbi, L., Bou-Maroun, E., Tueni, M., Sok, N., Chagnon, M.-C., Maalouly, J., & Cayot, P. (2020). Lemon juice, sesame paste, and autoclaving influence iron bioavailability of hummus: Assessment by an in vitro digestion/Caco-2 cell model. *Foods (Basel, Switzerland)*, 9(4), 474. <https://doi.org/10.3390/foods9040474>
- Duranti, M. (2006). Grain legume proteins and nutraceutical properties. In *Fitoterapia*. Recuperado de <https://doi.org/10.1016/j.fitote.2005.11.008>
- Escalante, J. L. (2021, 26 julio). Garbanzos: propiedades, beneficios y valor nutricional. Recuperado de La Vanguardia. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-primaria/20181116/452947635149/garbanzos-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Espinosa Manfugas, J. (2007) *Evaluación Sensorial de los Alimentos*. Ciudad de la Habana. Cuba. Editorial Universitaria
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (2021) *BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LAS LEGUMBRES* Recuperado de <https://www.fao.org/3/i5384s/i5384s.pdf>
- Franco J., Carlos A. (2020, junio 30) *Puntos de Ebullición de Ciudades de Bolivia*. Guia técnica de producción. Pdfcoffre.com Recuperado de <https://pdfcoffee.com/puntos-de-ebullicion-de-ciudades-de-bolivia-4-pdf-free.html>
- García Dlhigo, Joaquín (2016) *Metodología de la investigación para administradores*. Bogotá, Colombia. Editorial Ediciones de la U
- Gottau, G. (2018, 19 septiembre). Todo sobre el aceite de oliva extra virgen: propiedades, beneficios y su uso en la cocina. *Vitónica*. Recuperado de <https://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/todo-aceite-oliva-extra-virgen-propiedades-beneficios-su-uso-cocina>

- Guio Joanna. (2019, diciembre) Factores que afectan la estabilidad de las emulsiones. Recuperado de IDOCPUB <https://idoc.pub/documents/factores-que-afectan-la-estabilidad-de-las-emulsiones-vnd5pw7qorlx>
- Gottau, G. (2018, julio 9). Todo sobre el aceite de oliva extra virgen: propiedades, beneficios y su uso en la cocina. Vitonica.com; Recuperado de <https://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/todo-aceite-oliva-extra-virgen-propiedades-beneficios-su-uso-cocina>
- Gutiérrez Pulido Humberto, de la Vara Salazar Román (2008), Análisis y diseño de experimentos 2da Edición. Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería Universidad de Guadalajara. Recuperado de <https://www.bibvirtual.ucb.edu.bo/opac/Record/216360/Details>
- Hernández Escobar, Arturo Andrés, Ramos Rodríguez, Marcos Pedro, Placencia López, Barbara Miladys, Indacochea Ganchozo, Blanca, Quimis Gómez, Alex, Moreno Ponce, Luis Alfonso, (2018) METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. Universidad Estatal del Sur de Manabi. Editorial Área de Innovación y Desarrollo, S.L.
- Hernández, H. (2021). Hummus: qué es, origen e historia y propiedades. Recuperado de Bon Viveur <https://www.bonviveur.es/gastroteca/el-hummus-el-plato-oriental-que-ha-conquistado-el-mundo>
- Himmelblau, David M. (1997) Principios Básicos y Cálculos en Ingeniería Química 6ta Edición. Universidad de Texas. Editorial Prentice – Hall Hispanoamericana S.A.
- Ibnoorca, NB 325003:2010 (Consultado agosto, 2023) Bebidas analcohólicas - Agua mineral natural - Requisitos (Segunda revisión) Recuperado de <https://www.ibnoorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-325003:2010-nid=1161-3>

Instituto Nacional de Estadística (INE). Producción y Rendimiento Año Agrícola por Departamento 1984 - 2022, Bolivia. Recuperado de

<https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/agricultura-cuadros-estadisticos/>

La Despensa. (2021a). Descubre seis deliciosas variedades del hummus. El Diario Vasco. Recuperado de

<https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/descubre-seis-deliciosas-20210513101105-nt.html>

Larios Velázquez, Victor Abraham (2008, noviembre) El Desempeño Competitivo de la Cadena Productiva del garbanzo en el Noroeste de México Análisis de la industria Sonorense (1995-2005) Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Repositorio

<https://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1006/856/1/LARIOS-VELAZQUEZ-VA08.pdf>

Mejía Cabezas, Campoverde Santos, (2021). Vista de Estudio comparativo de propiedades funcionales y fisicoquímicas de aquafaba de distintas leguminosas. AlfaPublicaciones. Recuperado de

<https://alfapublicaciones.com/index.php/alfapublicaciones/article/view/182/554>

Méndez, Ángeles (2011, enero 17) Emulsión. Conceptos Básicos y Propiedades. Revista digital LaGuia2000.com Artículo de Química. Recuperado de

<https://quimica.laguia2000.com/conceptos-basicos/emulsion>

Moreiras, O., Carbajal, A., Cabrera, L., Cuadrado, C. (2013) Tabla de composición de alimentos, 16 ed. Universidad Complutense de Madrid Recuperado de

<https://www.sennutricion.org/es/2013/05/14/tablas-de-composicin-de-alimentos-moreiras-et-al>

Neill, David Alan, Cortez Suárez, Liliana (2017). Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica. Universidad Tecnica de Machala, Ecuador. Ediciones UTMACH.

Nguyen Thi, Le Pham, Tran, (2021). Evaluation of Textural and Microstructural Properties of Vegan Aquafaba Whipped Cream from Chickpeas. The Italian Association of Chemical Engineering. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/348898650_Evaluation_of_Textural_and_Microstructural_Properties_of_Vegan_Aquafaba_Whipped_Cream_from_Chickpeas

Nortes, S. (2023, agosto 17). Ajo en polvo: cómo se obtiene, usos culinarios y beneficios para la salud. Especies El Explorador. Recuperado de <https://especiaseexplorador.com/ajo-en-polvo-como-se-obtiene-usos-culinarios-y-beneficios-para-la-salud/>

NutriCare (2022, enero 31) PIMIENTA: Tipos, Beneficios y Propiedades de la Reina de las Especies. Revista digital Nutricare.es. Recuperado de <https://www.nutricare.es/beneficio-de-los-alimentos/pimienta-tipos-beneficios-propiedades/>

QuimiNet.com / Marketizer.com / eIndustria.com. (2020, 16 junio). Usos y Aplicaciones del Sorbato de Potasio, el aditivo más rentable en la industria Alimentaria | QuimiNet. 2000–2022 QuimiNet, S.A. de C.V. Recuperado de <https://www.quiminet.com/articulos/usos-y-aplicaciones-del-sorbato-de-potasio-el-aditivo-mas-rentable-en-la-industria-alimentaria-4167767.htm>

Quintana, Justo M. (2003). Microestructura, estabilidad y propiedades reológicas de emulsiones alimentarias estabilizadas con hidrocoloides. Tesis doctoral. Facultad de Ciencias Exactas, La Plata. Repositorio en <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/2725>

Porto, J. P., & Merino, M. (2015, julio 2). Aderezo. Definición.de; Definicion.de. Recuperado de <https://definicion.de/aderezo/>

- Riojanas, V. (junio, 2023). Cómo utilizar el vinagre para conservar los alimentos de forma natural. Vinagreras Riojanas. Recuperado de <https://riojavina.es/como-utilizar-el-vinagre-para-conservar-los-alimentos-de-forma-natural/>
- Rodriguez, Cristina (2016, noviembre 10) ¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica? Recuperado de <https://es.scribd.com/document/522937731/Como-se-mide-el-consumo-de-energia-electrica>
- Rojas Allende, D., Figueras Díaz, F., & Durán Agüero, S. (2017). Ventajas y desventajas nutricionales de ser vegano o vegetariano. Revista Chilena de Nutricion: Organo Oficial de La Sociedad Chilena de Nutricion, Bromatologia y Toxicologia, 44(3), 218–225. Recuperado de <https://doi.org/10.4067/s0717-75182017000300218>
- Salvatierra, C. (2015, 5 septiembre). Comino. Cocinista.es. Recuperado de <https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/especias-de-la-a-a-la-z/comino.html>
- Skelly, J. (2020, 13 mayo). Ácido cítrico. ChemicalSafetyFacts.org. Recuperado de <https://www.chemicalsafetyfacts.org/es/acido-citrico/>
- Sueli AR. Hummus de Garbanzos. Cookpad (2022, octubre 11) Recuperado de <https://cookpad.com/bo/recetas/16483332-hummus-de-garbanzos>
- Tijo, C. (2014). Emulsiones y coloides. Recuperado de <https://prezi.com/v7sxyf9agtoz/emulsiones-y-coloides/>
- Trevijano (2019, enero 21) Propiedades y Beneficios del Comino. Revista Digital Gastronómica Trevijano.com Recuperado de <https://www.trevijano.com/ingredientes/comino/#:~:text=El%20consumo%20de%20comino%20nos.enfermedades%20como%20la%20anemia%20ferrop%C3%A9nica.>

UNICEF (1984) Tabla de Composición de Alimentos Bolivianos. Ministerio de Previsión Social y Salud Pública, División nacional de nutrición. La Paz, Bolivia

Vadefood (septiembre, 2022) El ácido fosfórico en la industria de la alimentación. Vadequimica.com. Recuperado de <https://www.vadequimica.com/vadefood/blog/todos-los-articulos/acido-fosforico.html>

Valiente B., Antonio (2001) Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria 2da Edición. Universidad Nacional Autónoma de México. Editorial LIMUSA

Valle, Silva, Perdomo, Da Silva. (2021). CARACTERÍSTICAS DA AQUAFABA: PRODUÇÃO E PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS. RevistasCientificas. Recuperado de <https://revistascientificas.ifrj.edu.br/revista/index.php/alimentos/article/view/2070>

Vargas,C., López,R., & Flores,L. (2014). Evaluación de la concentración de nitratos/nitritos y cloruro de sodio en embutidos expendidos en la ciudad de Tarija. Ventana Científica. Recuperado de http://revistasbolivianas.umsa.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2305-60102014000100002&lng=en&nrm=iso&tlng=en

Vega Biscayenne, Ana (2016, julio 8) La ciencia de hacer mayonesa. Revista Digital El País. El comidista. Recuperado de https://elpais.com/gastronomia/recetas/2016/06/30/receta/1467272904_066484.html

Volterri, S. (2021, mayo 13). Día Mundial del Hummus: historia y secretos de un clásico. infobae. Recuperado de <https://www.infobae.com/tendencias/2021/05/13/dia-mundial-del-hummus-historia-y-secretos-de-un-clasico/>

Wallace, Taylor C; Murray, Robert; Zelman, Kathleen M. (2016). The Nutritional Value and Health Benefits of Chickpeas and Hummus. Recuperado de ResearchGate.com

https://www.researchgate.net/publication/311158412_The_Nutritional_Value_and_Health_Benefits_of_Chickpeas_and_Hummus

Weler, V. (2016, 18 marzo). Mühle presenta harinas de legumbres funcionales. PanificaciónLatam. Recuperado de

<https://www.panificacionlatam.com/index.php/sectores/33-ingredientes-aditivos/3148-el-sorbato-de-potasio-provoca-da%C3%B1os-en-la-actividad-de-su-adn.html>

Wittig Rovira, E. (2001) Evaluación sensorial: Una metodología actual para tecnología de alimentos. Repositorio Académico de la Universidad de Chile.

<https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/121431>