

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

BIBLIOGRAFÍA

- Agüero, S. D. (2015).* Aceites vegetales de uso frecuente en Sudamerica: características y propiedades. *Nutrición Hospitalaria*, 11-19.
- Alade, A. J. (2011).* Removal of Oil and Grease as Emerging Pollutants of Concern (EPC) in wastewater stream.
- Aluyor, E. O.-J. (2014).* Biodegradation of Vegetable Oils. Benin, Nigeria.
- Bognar, A. (S.F.).* Comparative study of frying to other cooking techniques influence on the nutritive value.
- Bordin, K. K. (2013).* Changes in food caused by deep fat frying - A review. Sao Paulo, Brazil.
- Cabarcas, J. (2003).* Puntos de control criticos en la preparacion de alimentos fritos en 80 cafeterias de el municipio de Medellin. Medellin, Colombia.
- Choe, E. &. (2007).* Chemistry of Deep-Fat Frying oils.
- Cruz, A. M. (2010).* Toxicología de las dioxinas y su impacto en la salud humana. *Revista de Medicina Veterianaria* N° 19, 73-84.

- Dobarganes, C. &. (2015).* Possible adverse effects of frying with vegetable oils.
- Fao. (2010).* Gats and gatty acids inhuman nutrition: Report of an expert consultation. FAO Food an Nutrition Paper No. 91.
- Filho, S. T. (2017).* Evaluation of the impact of vegetable oils on the germantion of lettuce seeds (Cactuca Sativa L.). Revista Electronica de Gestión, Educacion y Tecnología Ambienta., 78-84
- Gonzales, G. &. (2015).* Aceites usados de cocina. Problematica ambiental, incidencias en redes de saneamiento y coste del trabamiento en depuradores, 1-8.
- Goswami, G. B. (2015).* Oxidation of cooking oils due to repeated frying and human health.
- Gunstone, F. D. (S.F).* Vegetable oils in Food Technology: Composition, Properties an Uses. Dundee, Escocia.
- Idun-Acquuah, N. O. (2016).* Repetitive Use of Vegetable Cooking Oil and Effects on Physico-Chemical Properties.
- Juarez, M. D. (2007).* El deterioror de los aceites durante la fritura .
- Marinova, E. M. (2012).* Oxidative changes in some vegetables oils during heating at frying temperature.

- Marquez-Farfán, L. (2013).* Diseño de un sistema para la gestión de aceites vegetales usados en Cañete para producir Biodiesel. Lima, Perú.
- Marquez-Farfán, L. (2013).* Diseño de un sistema para la gestión de aceites vegetales usados en Cañete para producir Biodiesel. Lima, Perú.
- Mba, O. I. (2016).* Deterioration Kinetics of Crude Palm Oil Canola Oil and Blend During Repeated Deep - Fat Frying.
- Min, D. B. (2002).* Lipid Oxidation of Edible Oil. Ohio.
- Namoco, S. C. (2017).* Utilization of used cooking oil as an alternative cooking fuel resource.
- Navas, J. (2005).* Optimización y control de la calidad y estabilidad de aceites y productos de Fritura. Universidad de Barcelona. Barcelona, España.: Tesis Doctoral.
- Nuah, A. M. (2015).* Chemical Reactions Taken Place During Deep-fat Frying and Their Products.
- Oils., I. O. (2006).* Food Fats and Oils. Washington, DC.
- Pindo, K. &. (2014).* Evaluación pre y post intervención educativa sobre conocimientos, actitudes y prácticas del consumo de aceites domésticos. Cuenca, Ecuador.

- Reoil. (2010).* ¿Que es el Residuo Aceite Usado de Cocina?
- Rivera, J. (2001).* Las dioxinas en los alimentos ¿esta controlado el riesgo?
- Ros, E. L.-V. (2015).* Concenso sobre las grasas y aceites en la alimentación de la población española adulta.
- Saade, J. L. (2016).* Jabones a partir de aceites vegetales usado: un negocio posible. Facultad de Ciencias Exactas y Tecnología. Tucumán, Argentina.
- Sigra. (2015).* Aceites vegeles usados: Lo que debe saber sobre su manejo.
<https://cisigra.blogspot.com/2015/05/lo-que-debe-saber-sobre-el-manejo-de.html>.
- Soriguer, F. R.-M.-F. (2003).* Hupertension is realted to the degradati6n of fietary frying oils.
- Suaterna, A. (2008).* La fritura de los alimentos: perdida y ganancia de nutrientes en los alimentos fritos. Medellin, Colombia
- Tabio, D. D. (2017).* Extraccion de aceites de origen vegetal. La Habana, Cuba.
- Valenzuela, A. S. (2003).* Estudio Comparativo en fritura de la estabilidad de diferentes aceites vegetales.

Yagiie, M. A. (2003).

Estudio de utilizaci3n de aceites para fritura en
establecimientos alimentarios de
comidas preparadas.