

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

1. ARANDA VENEGAS CLAUDIA GUADALUPE Análisis sensorial de los alimentos, Editorial Alfaomega. México, D.F. 2002.
http://es.wikibooks.org/wiki/An%C3%A1lisis_Sensorial_de_Alimentos
- 2.- BARDERAS VALIENTE Problemas de balance de materia y energía en la industria de alimentos, Editorial Limusa S.A, México1994.
- 3.- BURRUEZO RODRIGUEZ Origen del ají amarillo, Sociedad Española de Ciencia Hortícolas, Universidad Politécnica Valencia, España 2006.
<http://www.comav.upv.es/publicoma/957.pdf>.
- 4.- EL DEBER Producción del maní, país Bolivia, 2006.
<http://www.eldeber.com.bo/extra/2009-12-13/nota.php?id=091214195510>
- 5.- GRICHAR W. Propiedades del maní, cultivo de maní, 1997.
http://www.abcagro.com/frutas/frutos_secos/mani.asp
6. INGENIERÍA QUÍMICA Propiedades físicas y reología, “Tecnología de los Alimentos”.
<http://www.agro.unalmed.edu.co/cursos/material/3000324/Tema4-PropiedadesFisicasyReologia.pdf>
- 7.- LAVIA GRACIELA Propiedades del maní, *Maní* - Wikipedia, la enciclopedia libre, 2007.
<http://translate.google.com.bo/translate?hl=es&langpair=en%7Ces&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Peanut>.
- 8.- MAYA ABOYTES JAVIER Cacahuete, Fuente: Revista del Consumidor, Procuraduría Federal del Consumidor, País México.2003.
<http://www.uaq.mx/fcps/tribuna/323/opi04.htm>.
- 9.- MORALES VILLAZON NESTOR Tabla de Bolivia de Composición de alimentos, Cuarta Edición, La Paz-

Bolivia 2005.

10.- MONTERO PLATA

Origen de la sal, Sal , El ciclo productivo de la sal y las salinas reales a mediados del siglo XIX, Vitoria 2006.
<http://es.wikipedia.org/wiki/sal>.

11.- MONTGOMERY, DOUGLAS C.

Diseño de experimento, Documento texto, editorial Iberoamérica, País México (D.F), 1991.

12.- ORTEGA GIL

Descripción Botánica del ají amarillo. El cultivo de pimientos, chiles y ajíes, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid-España 1996.

OSELAND JAMES

Salsa de maní, *salsa de cacahuete* – Wikipedia la enciclopedia libre, 2006.
http://translate.google.com.bo/translate?hl=es&langpair=en%7Ces&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Peanut_sauce.

14.- PÉREZ GUSTAVO

Maní en Bolivia, SOBERANIA ALIMENTARIA, país Bolivia, 2008.
http://soberanialimentaria.org.bo/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=13&Itemid=99

15.-SALAS PEDRO

Taxonomía del ají amarillo, Capsicum Baccatum, Cultivo del ají amarillo escabeche, Extracción Experimental Donoso-Huaral, Perú 2004.
http://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum_baccatum.

16.- SAUCES JAMES

Salsa (gastronomía), El arte de las salsas, Fundación Wikimedia, Inc., Estados Unidos 1999.
[http://es.wikipedia.org/wiki/Salsa_\(gastronom%C3%ADa\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Salsa_(gastronom%C3%ADa))

17.- TORRES FUENTES ARMANDO

Donde se origino la salsa de maní, CHO-MANUE: MANÍ-CACAHUETE, 2007.
<http://chomnue.blogspot.com/2007/12/man-cacahuete.html>.

18.- WIKIPEDIA

Aceite vegetal, Fundación Wikimedia, Inc., 2011.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Aceite>