

BIBLIOGRAFÍA

Abu, Sabbah, Sara. 2013. “*Las diferencias entre mantequilla y margarina*”. Revisado el 27/08/2013 en: http://www.rpp.com.pe/2013-06-07-las-diferencias-entre-mantequilla-y-margarina-noticia_602354.html. Perú.

Alvarado, Juan de Dios y Aguilera, José, Miguel. 2001. “*Métodos para medir propiedades físicas en la industria de alimentos*”. Editorial ACRIBIA S.A. España.

Arguedas, Norma. 2008. “*Polvo de hornear*”. Revisado el 20/05/2013 en: <http://dulcesdcolores.blogspot.com/2008/10/polvo-de-hornear.html>. Estados Unidos.

Boada, Sneider. 2012. “*Clasificación de las harinas*”. Revisado el 15/05/2013 en: <http://es.slideshare.net/sneiderduvan/las-harinas-13720833>. Colombia

Boccio, José; Salgueiro, Jimena; Lysionek, Alexis; Zubillaga, Marcela; Goldman, Cinthia; Weill, Ricardo y Caro, Ricardo. 2009 “*Metabolismo del hierro*”. Revisado el 10/04/2013 en: <http://www.educapalimentos.org/site/archivos/investigaciones/Metabolismo/del/hierro.pdf>. Argentina.

Buena Salud. 2012. “*Magdalenas en la bollería industrial*”. Revisado el 23/05/2013 en: <http://www.revistabuena salud.cl/cupcakes-muffins-y-magdalenas>. Chile.

Cayo, C., Viviana y Pastrana, R., Camila. 2009. “*Azúcar y tipos de azúcares*”. Revisado el 08/05/2013 en: http://www.slideshare.net/viviana_26/el-azucar

Caballero, Juan, Andrés. 2010. “*Origen de las magdalenas*”. Revisado el 08/05/2013 en: <https://sites.google.com/site/webdejuanandres/sitio-de-historia/lamagdalenaunpostrereal>. España.

Carámbula, González, Patricia. 2011. “*Nutrientes esenciales para el crecimiento*”. Revisado el 20/05/2013 en: <http://bellezaslatinas.com/nutrientes-esenciales-crecimiento>. Uruguay.

Castillo, Lancellotti, Cecilia. 2012. “*Alimentos funcionales*”. Revisado el 08/05/2013 en: <http://www.alimentosysalud.cl/index.php>. Chile.

Canadas, Marisol y Cañadas, Antonia. 2000. “La medida” Revisado el 23/10/2013 en: <http://thales.cica.es/rd/Recursos/rd99/ed99-0677-02/ed99-0677-02.html>. España.

CEANID (Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo; dependiente de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho”, 2013. Zona el Tejar. Tarija-Bolivia.

Cordero, Zamorano, Pablo, Martín. 2011. “**Huevo en la repostería**”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://reposteriapasoapaso.com/ingredientes/huevo.html>

Cordero, Sáenz, Néstor. 2013. “**Diseño experimental**”. Revisado el 04/06/2013 en: <http://ingenierias.usergioarboleda.edu.co>. Colombia.

CONAL (Comisión Nacional de Alimentos). 2006. “**Clasificación de los alimentos funcionales**”. Revisado el 29/04/2013 en: http://www.conal.gov.ar/gpotrabajo/cinf/capitulo_xvii/capitulo_8_ai.pdf. Argentina.

Coronel, Toro, Juan, Francisco. 2013 “**Colección de Tablas, Gráficas y Ecuaciones de Transmisión de Calor**”, Versión 3.3. Revisado el 23/10/2013 en: http://www.esi2.us.es/~jfc/Descargas/TC/Coleccion_tablas_graficas_TC.pdf. España.

Diario Salud. 2010. “**El Zinc: un micronutriente fundamental**”. Revisado el 20/05/2013 en: <http://www.natudelia.com/actualidad.php?sec=43&id=620>. Uruguay.

Diexpa. 2013. “**Origen de las magdalenas**”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://elblogdediexpa.es/el-origen-de-las-magdalenas>. España.

Definición abc. 2013. “**Magdalenas en la repostería**”. Revisado el 04/04/2013 en: <http://www.definicionabc.com/general/reposteria.php>

Dietas. 2012. “**Composición nutricional de las magdalenas**”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://www.dietas.net/tablas-y-calculadoras/tabla-de-composicion-nutricional-de-los-alimentos/cereales/bolleria/magdalena.html>

Enciso, Karina, Neyra. 2012. “**Análisis sensorial de alimentos**”. Revisado el 23/05/2013 en: <http://www.slideshare.net/karinaneyraenciso/analisis-sensorial-de-alimentos>. Perú.

Euroresidentes. 2013. “**Mantequilla**”. Revisado el 27/07/2013 en: http://www.euroresidentes.com/diccionario_gastronomico/mantequilla.htm. España.

Eroski. 2011. “**Magdalenas caseras**”. Revisado el 15/04/2013 en: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos.php. España.

Flores, Jazmín. 2011. “**Conceptos básicos en diseños factoriales**”. Revisado el 04/06/2013 en: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Conceptos-BA1sicos-En-Dise-Factoriales.html>

Ferré, Joan. 2013. “**Diseño factorial completo 2k**”. Revisado el 04/06/2013 en: <http://argo.urv.es/quimio/general/doecast.pdf>. España.

Garces, Rocío. 2013. “*Magdalenas de nata*”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://dulcestriplea.blogspot.com/2013/01/magdalenas-de-nata.html>. España.

Gourmet. 2011. “*Esencia de limón en repostería*”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://www.gourmet.cl/producto/esencia-de-limon/>. Chile.

Grippo. 2013. “*Fórmulas de polvo de hornear*”. Revisado el 20/05/2013 en: <http://www.grippo.com/post/456864/formulas/de/polvo/de/hornear.html>. Bolivia.

Hernández, Alarcón, Elizabeth. “*Evaluación sensorial*”. 2005. Revisado el 04/06/2013 en: <http://www.pymeslacteas.com.ar.PDF>. Argentina.

INCE (Instituto Nacional De Cooperación Educativa). 2013. “*La materia prima en la repostería*”. Revisado el 15/04/2013 en: <http://es.scribd.com/doc/PASTELERIA>. Venezuela.

Licata, Marcela. 2010. “*El hierro en la nutrición*”. Revisado el 19/05/2013 en: <http://www.zonadiet.com/nutricion/hierro.htm>

Los alimentos. 1012. “*Composición nutricional de las magdalenas*”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://alimentos.org.es/magdalenas>. España.

Lomas, Esteban. 2002. “*Introducción al Cálculos de los Procesos Tecnológicos de los Alimentos*”. Editorial ACRIBIA. España.

Martínez, Graciela. 2012. “*Esencia de vainilla*”. Revisado el 04/06/2013 en: <http://www.mis-recetas.org/peticiones/pregunta/897-esencia-o-extracto-de-vainilla>. Argentina.

Marull, Paula. 2013. “*Receta de magdalenas*”. Revisado el 23/08/2013 en: <http://www.foxlife.tv/recetas/4144-magdalenas.html>. Argentina.

Medlineplus. “*Anemia ferropénica en niños por deficiencia de hierro*”. Estados Unidos. 2012. Revisado el 23/05/2013 en: <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/druginfo/natural/912.html#HerbInteractions>. Estados Unidos.

Nutrición fácil. 2010. “*Nutriente el hierro*”. Revisado el 20/05/2013 en: <http://www.nutricion-facil.com/micronutrientes-el-hierro/>

Nutrinfo. 2010. “*Información nutricional del huevo de gallina crudo*”. Revisado el 29/04/2013 en: http://www.nutrinfo.com/plantilla_informacion_nutricional.php. Argentina.

Orcés, Eduardo; Paredes, Cecilia; Bermeo, Mirella; Pinca, Guillermo. 2003. “*Aplicación de la metodología de producción más limpia en una empresa alimenticia*”. Revisado el 23/10/2013 en: <http://www.monografias.com/trabajos87/implementacion-tecnologias-producciones-mas-limpias/implementacion-tecnologias-producciones-mas-limpias.shtml>. Cuba.

Pastelería Bartol. 2013. “*Tipos de magdalenas*”. Revisado el 29/04/2013 en: <http://www.pasteleriabartol.com/magdalenas/tipos-de-magdalenas>. España.

Profichef. 2012. “*Harina de trigo y tipos de harinas*”. Revisado el 29/04/2013 en: <http://www.profichef.com/info-food/almidones/harina-de-trigo/>. República Checa.

Pastelería y Repostería. “*Función del huevo en las magdalenas*”. España. 2010. Revisado el 23/04/2013 en: <http://pasteleriareposteria.blogspot.com/2010/02/huevos.html>

Pérez, José. 2010. “*Magdalenas de limón*”. Revisado el 23/08/2013 en: <http://www.todareceta.es/click/index/823291/?site=casadejuanico.blogspot.com>

Quintero, Rosa. 2013. “*Función de la mantequilla*”. Revisado el 27/07/2013 en: <http://clubdereposteria.com/funcion-de-los-ingredientes/>. Colombia.

Quirós, Marian. 2010. “*Magdalenas de vainilla*”. Revisado el 23 08/2013 en <http://lacocinitadequiros.blogspot.com/2010/01/magdalenas-de-vainilla.html>.

Ramírez, Ruiz, Erick. 2009. “*Metodología de la Investigación*”. INA 024. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Carrera Ingeniería de alimentos. Tarija-Bolivia.

RIMH (Laboratorio de Aguas, Suelos, Alimentos y Análisis Ambiental). 2013. Tarija-Bolivia.

Santa Rita. 2009. “*Tipo de harinas, harinas flojas*”. Revisado el 10/05/2013 en: <http://www.santaritaharinas.com/mi-querida-amiga-harina/>. España.

Sanders, Sorokin, Monique. 2013. “*Micronutrientes esenciales*”. Revisado el 19/05/2013 en: <http://www.todonatacion.com/nutricion/micronutrientes-esenciales/>

Sevilla, Ana. 2013. “*Magdalenas rellenas*”. Revisado el 29/04/2013 en: <http://www.juanideanasevilla.com/2013/04/magdalenas-rellenas.html>. España.

Sweet Mania. 2012. “*Función de la harina en la repostería*”. Revisado el 20/05/2013 en: <http://www.sweetmania.es/2012/10/las-funciones-de-los-ingredientes-en.html>. España.

Tarazona Claudia Sofía. 2009. “**Definición de alimentos funcionales**”. Revisado el 29/04/2013 en: <http://clasoalfuncionales.blogspot.com/2009/02/definicion.html>

Tibaldi. 2009. “**Información nutricional de la harina 0000**”. Revisado el 21/05/2013 en: <http://www.tibaldi.com.ar/harinadetrigo.php>. Argentina.

Unidos. 2007. “**Bollería industrial**”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://valorestic.wordpress.com/2007/12/31/bolleria-industrial/>. España.

Ureña. Peralta. Milber.O. y Matilde. D`Arrigo Huapaya. 1999. “**Evaluación Sensorial de los Alimentos**”. Aplicación Didáctica. Lima (Perú): Universidad Nacional Agraria La Molina.

Vargas, Tahira. 2010. Perspectiva ciudadana. “**Desayuno escolar**”. Revisado el 23/04/2013 en: <http://www.perspectivaciudadana.com/contenido.php?itemid=32293>. Bolivia.

Verón, Edgardo. 2008. “**Azúcar: endulzando la vida**”. Revisado el 21/05/2013 en: <http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/azucar.htm>. Argentina.

Valiente, Barderas, Antonio. 1994. “**Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria**”. Editorial LISUMA., S.A. México.