

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Raymundo V.G y Vélez Ruiz J.F. (2013). *Propiedad funcionales y nutricionales del garbanzo*. Puebla, México.
- Aristabal J, Sanchez T. (2007). *Guía técnica para producción y análisis de almidón de yuca*. Extraído de la FAO
- Anjum, Ullah y Iqbal (2015) "*Journal of Food Science and Technology*"
- Bautista-Gallego, J "*Características nutricionales de garbanzos (Cicer arietinum L.) cultivados en España*"
- Bernal, Cesar A (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia. Tercera edición PEARSON EDUCACIÓN.
- Blasco M. (2022) *13 patés vegetales, salados y dulces, para untar con gusto*. Cataluna, España. Obtenido de: https://www.cuerpomente.com/recetas-veganas/platos/pates-vegetales-recetas_5688
- Calcáneo G. (2 de mayo, 2013). *Usos del Almidón – Proveedor de materias primas para industria alimenticia*. Obtenido de <https://quimicoglobal.mx/>
- Cano M.A. (29 de agosto, 2019). *Emulsificación: Qué es y qué tipos de emulsión hay*. Obtenido de <https://www.naturalcastello.com/es/que-es-la-emulsion/>
- Catota A. Renata L. (2007) *Desarrollo de un queso análogo alto en proteína y bajo en grasa utilizando lactosuero y bebida de soya*.
- *Censo agropecuario BOLIVIA*. Instituto Nacional de estadística (2013). La Paz, Bolivia. Obtenido de https://www.sudamericarural.org/images/en_papel/archivos/CENSO-AGROPECUARIO-BOLIVIA_final.pdf
- Dávila M.A, Sangronis E, Granito M. (2003). *Leguminosas germinadas o fermentadas: alimentos o ingredientes de alimentos funcionales*. Caracas, Venezuela.
- Delgado E. (30 de julio, 2020). *Variedad de quesos veganos y sus aportes*. Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/variedad-de-quesos-veganos-y-sus-aportes/>
- Díaz-de-Marco, Aguilar E., Pérez-Puyana J.M.,Rubio Valle V.M, Alonso González J.F. (2020) *La investigación de hoy, el futuro de mañana*. Sevilla España.
- *El cultivo del garbanzo*. Infoagro Systems, S.L. (2020). recuperado de: <https://www.infoagro.com/herbaceos/legumbres/garbanzo.htm>

- Escalante Navarro J.L (24 de noviembre, 2020). *Garbanzos: propiedades, beneficios y valor nutricional*. Obtenido de <https://www.lavanguardia.com>
- Enciclopedia cocinista (2020). [versión electrónica]. España. Obtenido de <https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista.html>
- Ellix Katz S. (2012). *El Arte de la fermentación*. Estados Unidos De América
- Estapé G. (23 de enero, 2020). *La Levadura Nutricional*. Recuperado de <https://soycomocomo.es/despensa>
- Garcia C. (2013) “*inhibidores de proteasas en leguminosas*”
- Global Natura (2020). *Queso para untar Original Sheese 255g*. Recuperado de Globalnatura.es
- Guardado Feliz Daniela (2020) “*Germinación de garbanzo para obtener alimentos funcionales*”. Obtenido de webinar online sobre mejoramiento de legumbres via Youtube
- Herrera Agudelo J. (2022) *Elaboración de productos sucedáneos con base en levadura nutricional para desarrollar nuevas propuestas veganas*. Cuenca, Ecuador.
- John F. Kennedy, (2006) "Carboxymethylcellulose: Properties and Applications",
- Kim Lee (2015) "Food Science and Biotechnology"
- *Los mejores quesos veganos del mercado*. (11 de noviembre, 2020). Ideya Verde. Obtenido de <https://ideyaverde.es/>
- «*Los secretos de cocinar al baño María | Cómo cocinar al baño María*». *BioTrendies*. 16 de enero de 2017. Consultado el 13 de octubre de 2019.
- Lotufo Haddad A.M. (2019) *Desarrollo y caracterización fisicoquímica y sensorial de productos alimenticios elaborados con tubérculos andinos.*
- Martínez Godínez V.L (2013) . *Paradigmas de investigación Manual multimedia para el desarrollo de trabajos de investigación. Una visión desde la epistemología dialéctico crítica*.
- Míguez Blandino, (2020). *Nutritional and technological aspects of vegan cheese analogues*
- Melo O.O., López L.A. y Melo S.E. (2020). *Diseño de Experimentos Métodos y Aplicaciones*. Bogotá, Colombia.
- Perales, L. E. (2013). *Informe sobre legumbres, nutrición y salud*. España

- Polo C. (2022) *Guía para hacer patés vegetales y tres recetas para ponerla en práctica*. Cartagena, Colombia. Obtenido de:
https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2022/05/24/articulo/1653386240_482261.html
- *Potenciales Productivas de Tarija*. Sistema de Información Territorial de Apoyo a la producción (SITAP, 2021)
- Rodríguez C. (28 de enero, 2020). *Quesos veganos: Más sanos y completos que la leche*, recuperado de
https://www.cuerpamente.com/alimentacion/intolerancias/quesos-veganos-mas-sanos-y-completos-que-leche_2345
- Sandoval Angulo K. Y. y Sornoza Sanchez A. A. (2021). *Estudio de aceptabilidad para el desarrollo de un queso análogo tipo cheddar a base de papa*. Guayaquil, Ecuador.
- Sarwar, Zahoor y Nadeem (2018) "*Journal of Food Science and Technology*"
- Seppo Salminen, Atte von Wright y Arthur Ouwehand, (2019). *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects,* 3ra edición.
- Serna Cock, L.y Rodríguez, A. (2005) "*Producción biotecnológica de ácido láctico: estado del arte*" Reynosa, Mexico
- Stephens A (7 de mayo de 2003). *Versatile vegetarian pates simple to make*. Cincinnati, Estados Unidos
- Sultana, Hossain y Hamid, (2017) "*Journal of Food Science and Technology*".
- Vargas-Aguilar, P. & Hernández-Villalobos, D. (2013). "*Harinas y almidones de yuca, ñame, camote y ñampí: propiedades funcionales y posibles aplicaciones en la industria alimentaria*". *Revista Tecnología En Marcha*. La Paz, Bolivia
- Vargas de la Oliva. (1987). *Estudio sobre mezclas de leguminosas y cereales de producción local una alternativa para mejorar la desnutrición proteico-calórica*.
- Velasco Alvarado O. (2020). *Directo al paladar México*. Oaxaca, México
- Violife Foods, *Alternativa vegana al queso*, Thessaloniki, Greece. Recuperado el 2022 de:
<https://www.violife.com/es-pe>

- Wilhelm D (2016). Quesos vegetales: *La deliciosa alternativa para veganos e intolerantes a la lactosa*. Obtenido de <https://www.biobiochile.cl/>
- Zabala, Gómez-Ordóñez y Paz de Peña, (2014) “*International Journal of Food Microbiology*”.