

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- 1.- **Karen Garay M., Adriana Medrano C., Sheila Naranjo T. (2010, febrero 28)** *Proyecto de producción y comercialización de harina de zapallo enriquecida con quinua*; fecha de consulta: 23 de abril de 2015.  
**Disponible en:** <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/PDF>
  
- 2.- **Marí. M.J. (2005, abril 13)** *Cinética de transferencia de materia durante el proceso de rehidratación de cubos de pimiento seco (Capsicum Annuum L.)*. Fecha de consulta: 10 de mayo de 2015.  
**Disponible en:** <http://www.scielo.cl/scielo.php>
  
- 3.-**Estrada, E. I. (2008, mayo 16).** *Mejoramiento genético y producción de semillas de hortalizas para Colombia*. Fecha de consulta: 23 de febrero 2015.  
**Disponible en:** <http://www.fao.org>.
  
- 5.- **Cecibel Lisbeth Alava P. (2007).** *Desarrollo del proceso y caracterización de harina de zapallo y formulación de subproducto*. Trabajo de grado (Licenciada en Ing. Alimentos). Escuela superior politécnica del litoral Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la producción. Guayaquil (Ecuador).
  
- 6.- **Guía de elaboración de harina. (2001, Agosto 22).** *Proceso de obtención de harina (composición aproximada la auyama o zapallo)*. Fecha de consulta: 27 de marzo de 2015.  
**Disponible en:** <http://www.google.com.bo/books>
  
- 7.- **Julio Michael Salvador Carpio E. (2009).** *Estudio de factibilidad técnica para la producción de harina de amaranto*. Trabajo de grado (Licenciada en Ing. Química). Universidad de el salvador. Facultad de Ingeniería y arquitectura. Salvador.
  
- 8.- **Food Research International. (2012, Marzo 14).** *Amaranth proteins as a source of antioxidant peptides*. Fecha de consulta: 17 de mayo de 2015.  
**Disponible en:** <http://www.amaranto.com.mx/salud/propiedades/propiedades.htm>
  
- 9.- **Children`s digestive Health and nutrition foundation (2005, Junio 10).** *Guia de dieta sin gluten*. Fecha de consulta: 10 de abril de 2015.  
**Disponible en:** <http://www.CeliacHealth.org>
  
- 10.- **Geeter y Huyghebaert. (1992, Diciembre 16).** *Métodos de análisis de los aminoácidos*. Fecha de consulta: 24 de septiembre de 2015.  
**Disponible en:** <http://www.Evaluation-methods-analysis.org>
  
- 11.- **Carlos Eduardo Hernández V. (2009, Septiembre 24).** *Acción y efectos de la polifenoloxidasas en alimentos*. Fecha de consulta: 25 de agosto 2015  
**Disponible en:** <http://www.documentación/reacciones de pardeamiento.pdf>

**12.- Laura Cristina Clavijo R. (2011, Febrero 15).** *Desarrollo de metodología para la determinación de la digestibilidad de materias primas no convencionales en cachama blanca.* Trabajo de grado (Magister en ciencias agrarias con énfasis en producción animal tropical). Universidad nacional de Colombia sede Palmira. Facultad de ciencias agropecuarias. Palmira (Colombia).

**13.- Gabriela I. Denoya, Patricia M. Pirola, Claudio L. Sanow, Celia E. Benítez. (2011, Enero 18).** *Análisis de la evolución de características cromáticas como parámetros de calidad en vegetales cortados.* Fecha de consulta: 21 de enero 2016  
**Disponible en:** <http://www.Vegetables-minimum process-enzymatic browning.pdf>

**14.- Adriana Morales Thompson. (1999).** *Estudio del efecto de las condiciones de secado con aire caliente y de tratamientos contra el oscurecimiento sobre el proceso de deshidratación del banano pasa.* Trabajo de grado (Licenciatura en Tecnología de alimentos). Universidad de Costa Rica. Facultad de Agronomía. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio.

**15.- Franz Terrazas, Rhimer Gonzales. (2011, Enero 18).** *Catálogo Agrobiodiversidad nativa de independencia.* Fecha de consulta: 11 de julio 2015.  
**Disponible en:** <http://www.proinpa.org.pdf>

**16.- Juan Carlos Kéri Mentasti. (1995).** *Obtención de lisina a partir de melaza..* Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

**17.- Chaves María G, Jorge R. (2006, marzo 19).** *Cinética de secado de zapallo "Zucchini".* Fecha de consulta: 26 de enero 2015  
**Disponible en:** <http://www.chavesgm-exa.unne.edu.ar.pdf>

**18.- Bastidas Cevallos Mayra Elizabeth. (2012).** *Elaboración de sopa instantánea de la pulpa de sambo, zapallo, hojas y tallos de la planta sambo con tres formulaciones y dos tipos de saborizantes.* Trabajo de grado (Licenciatura en ingeniería agroindustrial). Universidad Técnica de Cotopaxi. Facultad de ciencias agropecuarias y recursos naturales. Latacunga (Ecuador).

**19.- Sanín Ortiz G., Leydy J., Sánchez I., Magda P., Valdés R., Franco Alirio Vallejo. (2003, Septiembre 16)** *Efecto de la osmodeshidratación y secado en la retención de carotenos en fruto de zapallo,* fecha de consulta: 29 de abril de 2015.  
**Disponible en:** <http://www.fao.org/ag>

**20.- Mufari, Jesica R., Orrabalís, camilo J., Guzmán C., Edgardo L. (2012, Mayo 3).** *Cuantificación de aminoácidos totales en harinas residuales de la extracción de aceite de copernicia alba morong.* Fecha de consulta: 29-08-2015.  
**Disponible en:** <http://www.ambiente.gov.ar/archivos/web/PBVyAP/File/.pdf>

- 21.- Botánica-Online., (2006, mayo 23).** *Propiedades de la calabaza.*  
Fecha de consulta: 28-04-2015.  
**Disponible en:** <http://www.botanicalonline.com/calabazaspropiedades.htm>
- 22.- Rafael Guzmán. (2006)** *Utilización de la harina de quinua (chenopodium quinoa wild) en el proceso de panificación.* Trabajo de grado (Licenciatura en ingeniería de alimentos). Universidad de la Salle. Facultad de ingeniería de alimentos. Bogotá.
- 23.- Lic. Marta Virginia Castell;** *Estudio de las propiedades funcionales, tecnológicas y fisiológicas de las proteínas de amaranto;* Universidad Nacional del Litoral; facultad de ingeniería química, fecha de consulta: 19-09-2015.
- 24.- J.M. Smith., H.C Van Ness. (2007).** *Introducción a la termodinámica en ingeniería química.* Editorial McGraw Hill Book Company Inc., 7<sup>ma</sup> edición, México.
- 25.- Consuelo Pérez, Oscar Luzuriaga. (2010).** *Caracterización de la harina de semillas de amaranto caudatus para elaboración de pan en mezcla con harina de trigo* Trabajo de grado (Licenciatura en química de alimentos). Universidad Central del Ecuador .Facultad de ciencias químicas. Ecuador.
- 26.- Renate Kietz. (1992).** *Compendio del amaranto rescate y revitalización en Bolivia* Editorial Instituto Latinoamericano de Investigaciones Sociales, ILDIS., edición Monica Navia, La Paz(Bolivia).
- 27.- Lic. Jorge Luis Ventureira. (2010).** *Propiedades estructurales y funcionales de preparados proteicos de amaranto modificados y soya-amaranto.* Trabajo de tesis doctoral. Universidad Nacional de la Plata. Facultad de ciencias Exactas (Departamento de ciencias biológicas). La Plata.
- 28.- Villa Quisbert Adriana Fabiola. (2013).** *Obtención de harina de zapallo por el proceso de secado de alimentos.* Trabajo de grado (Licenciatura en ingeniería de alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de ciencias y Tecnología (Departamento de Biotecnología.). Tarija (Bolivia).