

## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, R. (2008). *Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=g7YIShB-SXsC&dq=actividad+de+agua+de+los+alimentos&source=gbs\\_navlinks\\_s\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=g7YIShB-SXsC&dq=actividad+de+agua+de+los+alimentos&source=gbs_navlinks_s_s)
- A.E.M.P. (2017). *Estudio de mercado de pastas alimenticias en Bolivia*. Recuperado de <https://www.autoridadempresas.gob.bo/descargas?download=562:estudio-de-mercado-de-pastas-alimenticias-en-bolivia>
- Armendáriz, S. J. (2016). *Preelaboración y conservación de los alimentos 2.ª edición*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=9RKkCwAAQBAJ&dq=clasificacion+de+las+pastas+alimenticias&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=9RKkCwAAQBAJ&dq=clasificacion+de+las+pastas+alimenticias&source=gbs_navlinks_s)
- Barderas, V. A. (1999). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. México. Limusa.
- Bello, G. J. (2000). *Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=94BiLLKBJ6UC&dq=secado+de+alimentos&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=94BiLLKBJ6UC&dq=secado+de+alimentos&source=gbs_navlinks_s)
- Boucher, F. (1991). *Tecnología Alimentaria y Agroindustria Rural*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=R70Jy8mPtPUC&dq=secado+de+alimentos&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=R70Jy8mPtPUC&dq=secado+de+alimentos&source=gbs_navlinks_s)
- Buendía, M. M. (2016). *Panadería y pastelería comercial*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=TL4tDwAAQBAJ&dq=harina+de+trigo+y+su+clasificacion&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=TL4tDwAAQBAJ&dq=harina+de+trigo+y+su+clasificacion&source=gbs_navlinks_s)
- Camarero, T. J. (2006). *Manual didáctico de cocina – Tomo I*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=lRrmLiWACP8C&dq=pasta+alimenticia&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=lRrmLiWACP8C&dq=pasta+alimenticia&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- Codex Alimentarius. (2007). *Cereales, Legumbres, Leguminosas y Productos Proteínicos Vegetales*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-a1392s.pdf>

- Código Alimentario Argentino. (2018). *Alimentos farináceos – Cereales, Harinas y derivados*. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Combelli, R. F. (1952). *Fabricación de fideos y otras pastas alimenticias*. Buenos aires, Argentina. Editorial Monteso.
- Earles, R. L. (1988). *Ingeniería de los alimentos*. Recuperado de scribd
- Equipo Editorial. (2014). *UF0066: elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=b7BWDwAAQBAJ&pg=PA101&dq=equipo+editorial+pastas+alimenticias&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjytpOjtKPiAhVJrVvKkHVpiAtoQ6AEILDAB#v=onepage&q&f=false>
- Equipo Vértice. (2011). *Dietética y manipulación de alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=BhIuA02K-6EC&dq=porcentaje+de+humedad+en+alimentos&source=gbs\\_navlinks\\_s\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=BhIuA02K-6EC&dq=porcentaje+de+humedad+en+alimentos&source=gbs_navlinks_s_s)
- Estremadoiro, F. E. (24 de agosto de 2014). Fideos, 'Made in Bolivia' Cruzan las fronteras. *El Día*. Recuperado de [https://www.eldia.com.bo/index.php?cat=1&pla=3&id\\_articulo=152758](https://www.eldia.com.bo/index.php?cat=1&pla=3&id_articulo=152758)
- Geilfus, F. (1994). *El árbol al servicio del agricultor: Guía de especies*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=xCMOAQAIAAJ&dq=características+de+la+moringa&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=xCMOAQAIAAJ&dq=características+de+la+moringa&source=gbs_navlinks_s)
- Gil, H. A. (2010). *Volumen II de Tratado de nutrición: Composición y calidad nutritiva de los alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=hcwBJ0FNvqYC&dq=composicion+nutricional+de+las+pastas+alimenticias&source=gbs\\_navlinks\\_s\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=hcwBJ0FNvqYC&dq=composicion+nutricional+de+las+pastas+alimenticias&source=gbs_navlinks_s_s)
- Gil, M. A. (2010). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=APYNh0GPrY4C&dq=preelaboracion+y+conservacion+de+alimentos&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=APYNh0GPrY4C&dq=preelaboracion+y+conservacion+de+alimentos&hl=es&source=gbs_navlinks_s)

- Hernández, R. M. y Sastre, G. A. (1999). *Tratado de nutrición*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=SQLNJOSZCIwC&dq=inauthor:%22Manuel+Hern%C3%A1ndez+Rodr%C3%ADguez%22&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=SQLNJOSZCIwC&dq=inauthor:%22Manuel+Hern%C3%A1ndez+Rodr%C3%ADguez%22&source=gbs_navlinks_s)
- Ibáñez, M. F. (2001). *Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=wiSulMouZ-UC&dq=evaluacion+sensorial+de+muestras+de+alimentos&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=wiSulMouZ-UC&dq=evaluacion+sensorial+de+muestras+de+alimentos&source=gbs_navlinks_s)
- Ibarz, A. y Barbosa, C. G. (2005). *Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=Bb4J6pzmG\\_wC&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=Bb4J6pzmG_wC&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- INTA. (1999). *Trigo candeal, criterios para la evaluación de la calidad*. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/380911699/manual-candeal-pdf>
- La Troja. (2017). *Productos – alimentación humana*. Recuperado de <https://www.latroja.com.ar/alimentacion-humana/>
- Lacoste, E. (15 de mayo de 2016). La pasta, una larga historia gastronómica. *Página Siete*. Recuperado de <https://www.paginasiete.bo/flash/2016/5/15/pasta-larga-historia-gastronomica-96299.html>
- López, M. J. (2015). *UF1361-Preparacion de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=W31XDwAAQBAJ&dq=tipos+de+fuerza+de+la+harina+de+trigo&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=W31XDwAAQBAJ&dq=tipos+de+fuerza+de+la+harina+de+trigo&source=gbs_navlinks_s)
- Luther, L. E. y Marreno, J. (2001). *Arboles comunes de Puerto Rico y las Islas Vírgenes*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=76LnQRyBNS4C&dq=teberinto&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=76LnQRyBNS4C&dq=teberinto&source=gbs_navlinks_s)
- Martín, A. A., Martín, A. J. y Lozano, L. R. (2007). *La repostería básica profesional. (aspectos transversales)*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=phzoDT1EZEQC&dq=entendemos+como+harina+al+producto+finamente+triturado+obtenido+de+la+molturacion+del+grano+de+trigo+blando+o+mezcla+de+este+con+trigo+duro&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=phzoDT1EZEQC&dq=entendemos+como+harina+al+producto+finamente+triturado+obtenido+de+la+molturacion+del+grano+de+trigo+blando+o+mezcla+de+este+con+trigo+duro&source=gbs_navlinks_s)

- Mataix, V. J. (2005). *Nutrición para educadores*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=Ow5O1EQzqHAC&dq=Mataix,+J.,+y+Carazo,+E.,+2005&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=Ow5O1EQzqHAC&dq=Mataix,+J.,+y+Carazo,+E.,+2005&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- Medrano, M. A. (2013). *Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería*. INAF0108. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=yRiw0kq2Br0C&dq=almacenaje+y+operaciones+auxiliares+en+panaderia+y+bolleria&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=yRiw0kq2Br0C&dq=almacenaje+y+operaciones+auxiliares+en+panaderia+y+bolleria&source=gbs_navlinks_s)
- Montgomery, D. (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. Recuperado de [https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o\\_y\\_an%C3%A1lisis\\_de\\_experimentos\\_Douglas\\_C.\\_Montgomery](https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C._Montgomery)
- On Line Editora. *Enciclopèdia Especial Plantas em Casa 01*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=XyRqDwAAQBAJ&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=XyRqDwAAQBAJ&source=gbs_navlinks_s)
- Orrego, A. C. (2003). *Procesamiento de alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=u5IWOJlhKAoC&dq=operaciones+unitarias+en+la+ingenieria+de+alimentos&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=u5IWOJlhKAoC&dq=operaciones+unitarias+en+la+ingenieria+de+alimentos&source=gbs_navlinks_s)
- Pérez, F. y Zamora, N. S. (2002). *Nutrición y alimentación humana*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=PVCpUvirFEsC&dq=pastas+alimenticias+y+su+importancia&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=PVCpUvirFEsC&dq=pastas+alimenticias+y+su+importancia&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- Perozo, B. A. (2013). *Manejo de Pastos y Forrajes Tropicales*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=gCAGCgAAQBAJ&dq=origen+de+la+moringa&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=gCAGCgAAQBAJ&dq=origen+de+la+moringa&source=gbs_navlinks_s)
- Publishing, M. (2011). *Moringa oleífera: el árbol del maravilloso*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=i-eBBgAAQBAJ&dq=que+es+la+moringa&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=i-eBBgAAQBAJ&dq=que+es+la+moringa&source=gbs_navlinks_s)
- Rocha, R. L., Carballo, H. A. y Martínez, J. (2016). *Harina de maíz fortificada con polvo de moringa oleífera: alternativa para la lucha contra el hambre en la población vulnerable*. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rcien/v20n2/0121-1935-rcien-20-02-00077.pdf>

- Rojas, V. A. (2016). *El antídoto contra las enfermedades*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=5b-wDQAAQBAJ&dq=valor+nutricional+de+la+moringa&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=5b-wDQAAQBAJ&dq=valor+nutricional+de+la+moringa&source=gbs_navlinks_s)
- Rosemberg, M. (2016). *Pasta*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=UnhrDQAAQBAJ&dq=rosemberg+pasta&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=UnhrDQAAQBAJ&dq=rosemberg+pasta&source=gbs_navlinks_s)
- Rossini, L. (2012). *Los secretos italianos para cocinar la pasta*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=SQPKZs8MgEC&dq=pastas&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=SQPKZs8MgEC&dq=pastas&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- Tipler, P. y Mosca, G. (2004). *Física para la ciencia y la tecnología. Termodinámica. 1C: Termodinámica*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=pZH5wm0v0JoC&dq=calor+latente+del+agua&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=pZH5wm0v0JoC&dq=calor+latente+del+agua&source=gbs_navlinks_s)
- Vázquez, M. C., Blanco, A. y Consuelo López, N. C. (2005). *Alimentación y nutrición: manual teórico-práctico*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=F-xV6Ru196kC&dq=valor+nutricional+del+huevo&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=F-xV6Ru196kC&dq=valor+nutricional+del+huevo&source=gbs_navlinks_s)
- Whitman, C. W. y Johnson, M. W. (2000). *Tecnología de la refrigeración y aire acondicionado, Volumen III*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=9NZdB6eRO10C&dq=porcentaje+de+humedad+relativa&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=9NZdB6eRO10C&dq=porcentaje+de+humedad+relativa&source=gbs_navlinks_s)
- Whitman, C. W. y Johnson, M. W. (2000). *Tecnología de la refrigeración y aire acondicionado, Volumen I*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=0wO-wvmoq\\_AC&dq=calor+especifico+del+aire+kcal/kg%C2%B0c&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.bo/books?id=0wO-wvmoq_AC&dq=calor+especifico+del+aire+kcal/kg%C2%B0c&source=gbs_navlinks_s)