

BIBLIOGRAFÍA

1. **Alcántara Valladares Juan Ramón, (2008).** "*Diseño practico de un Molino de bolas*". Investigación Aplicada (Ingeniero Mecánico). Escuela Superior de Ingeniería Mecánica y Eléctrica. Instituto Politécnico Nacional (México, D.F).
2. Alternativas de uso de Okara en la alimentación (<http://www.mineducacion.gov.co/cvn/1665/article-167228.html>).
3. **Ángel Armando Melendrez y Marcelo Gabino Heredia, (2009).** "*Construcción de un deshidratador a base de GLP, para la Solanum sessiliflorum Dunal en la agroindustria la Gamboina*". Investigación Aplicada. (Ingeniero Químico). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Ciencias Escuela de Ingeniería Química. Riobamba (Ecuador).
4. **Benavides Bolaños Grace Andrea y Recalde Centeno Jeaneth Marisol (2007)** "*Utilización de Okara de Soya como enriquecedor en Galletas Integrales Edulcorantes con Panela y Azúcar morena*" (Ingeniero Agroindustrial). Universidad Técnica del Norte Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y Ambientales. Ecuador.
5. **Bueno Cortés J.M.** *La soja la proteína vegetal Biosalud-Instituto de Medicina Biológica y Anti envejecimiento*. Fecha de consulta 27 de abril de 2011 de: <http://4281soja.pdf>.
6. **Borneo Rafael, Ph. DCereal Science, North Dakota State University.(2008, Junio 19).** *Química, ciencia y tecnología de los cereales*. Fecha de consulta 20 de Agosto de 2012, de: <http://cytcereales.blogspot.com/2008/06/molienda-de-cereales-2-molienda-seca-vs.html>.
Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal "Enrique Alvarez Córdova". Manual para molienda de sorgo o maicillo (2012, Enero).
7. **Coronel Eve Liz, (2006).** *Tecnológicas de secado de alimentos. Evaluación de secaderos por aspersión*. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos- Facultad de Agronomía y Agroindustrias (UNSE). Fecha de consulta 12 de Abril de 2012.

8. **Douglas, Montgomery, (1991).***Diseño y Análisis de Experimentos*. Editorial Iberoamericana. Arizona State University. S.A. de C.V.
9. Dra. Elizabeth Ocampo, (2008) "Harina de okara". (Ingeniería de Química). Coordinadora Grupo de Investigación y Desarrollo de Productos Universidad EAFIT.
10. **El Blog de Wagokoro Restaurante japonés de Barcelona (2009, Marzo 6).** *La okara*. Fecha de consulta 27 de abril de 2011 de:<http://www.gastronomiaycia.com/2009/03/06/okara/>.
11. **Hermosa S. (2009, Diciembre 6)** *Leche de soja y producto okara*. Fecha de consulta 15 de mayo de 2011 de:<http://ermosas3e.blogspot.com/2009/12/leche-de-soya-y-producto-okara.html>.
12. **Ing. Friedrich Kneule, (1990).** *El Secado Tomo I*. Editorial URMO, S.A.
13. **Joaquín Ocon y García Tojo, (1963).** "*Problemas de Ingeniería Química Tomo II*". Editorial Aguilar, España.
14. La Okara un nuevo derivado de la Soja (http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2009/03/03/183771.php).
15. **Luz Paucar; Leomar Hackbart da Silva; Caroline Stell, Yoon Kil Chang. (2006, Enero2)** "*Influencia de la granulometría de la harina del residuo de la leche de soja "okara" en la elaboración de pan de molde*". Fecha de consulta: 20 de junio de 2011 de:<http://www.encuentrocientificointernacional.org/eci2006v/Resumenes%20aceptados.htm>.
16. **Mc Cabe W. L., Smith J.C., Harriot P., (1998).** Operaciones Unitarias en Ingeniería Química. Editorial McGraw Hill Book Company Inc., 4ª ed. Madrid.
17. Márquez José Javier (Universidad de Córdoba, Cordoba) ,2006; Universidad de Antofagasta, Facultad de Ingeniería.
18. **Maupoei Pedro Fito, Grau Ana Andrés, Albors Sorolla Ana M., Barat Baviera José Manuel (2001)** "*Introducción Al Secado de Alimentos Por Aire Caliente*". Editorial Universidad Politécnica de Valencia, España.

19. **Perry R.H, Green D.W** (1999) *Manual del ingeniero químico*. Editorial McGraw Hill Companies Inc. U.S.A.
20. **Préstamo Martínez, Rupérez Antón, Pilar y Redondo Cuenca (2004, julio 8)**. *Recubrimiento prebiótico a base de okara para fritos y precocidos*. Oficina Española de patentes y marcas.Fecha de consulta: 28 de julio de 2011 de:<http://www.totalfood2004.com/totalfood.pdf>.
21. **Prof.Dr. Luis Blas**, (1963). *Agenda del Químico*. Madrid
22. **René Guarachi Quispe, Rodrigo Mamani Mamani, Maritza Mamani y Yobana Bustos (2008)**. *Tecnología de los cereales*. (Ingeniería Agroindustrial)Universidad Católica San Pablo, Cochabamba (Bolivia).
23. **Ramírez Navas Juan S.(2006)**. *Liofilización de alimentos*. [Libro en línea].Reciteia v6 n2.Universidad del Valle California (Colombia) Fecha de consulta 22 de agosto de 2012.disponbible en:(<http://revistareciteia.es.tl/>).
24. Villarroel Daniel., (1999).”Deshidratación del ajo”. Investigación Aplicada. (Licenciado en Ingeniería Química).Universidad Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija (Bolivia).