

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Barbera, J. M.; Ascensión, M. (2007). *Alimentos Funcionales, Aproximación a una nueva alimentación.* INUTCAM [libro en línea]. Fecha de consulta 23 de diciembre de 2019. Disponible en:

<http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application/pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1196188347088&ssbinary=true>.

Cadaval, A. Escauriaza, A. B. Barrutia, U. Aranceta, J. (2005). *Guía Alimentos Funcionales, para una alimentación más saludable.* [libro en línea] Fecha de consulta: 26 de diciembre de 2020. Disponible en:

<http://www.piaschile.cl/wp-content/uploads/2015/04/Alimentos-funcionales-para-una-alimentaci%C3%B3n-más-saludable.pdf>

Cedeño, S. L. (2017). *Fundamentos básicos de cálculo de ingeniería química con enfoque en alimentos.* Ediciones UTMACH. [Publicación digital]. Machala – Ecuador. Fecha de consulta 9 de noviembre del 2019. Disponible en:

<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12514/1/FunamentosBasicosDeIngenieriaQuimica.pdf>

Gutiérrez, P. Humberto. Salazar, V. Román (2008). *Análisis y diseño de experimentos.* 2da edición [Libro en línea]. Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería Universidad de Guadalajara México. Fecha de consulta 23 de marzo 2021. Disponible en:

https://www.academia.edu/37795147/An%C3%A1lisis_y_Dise%C3%B1o_de_Experimentos_2ed_Guti%C3%A9rrez_Pulido

Rodríguez, F. (2001). *Ingeniería de la industria alimentaria, operaciones de procesamiento de alimentos.* Editorial síntesis volumen II [Libro en línea]. Fecha de consulta 23 de noviembre del 2019. Disponible en:

<http://www.untumbes.edu.pe/vcs/biblioteca/document/varioslibros/0868.%20Ingenier%C3%ADa%20de%20la%20industria%20alimentaria.%20Vol.%20II%20Operaciones%20de%20procesado%20de%20alimentos.pdf>

Villacres, E., Cuadrado L., Falconi, F. (2013). *Los granos andinos: chocho* ((*Lupinus mutabilis Sweet*), *quinua* (*Chenopodium quinoa Willd*), *amaranto* (*Amaranthus caudatus L.*) y *sangorache* (*Amaranthus hybridus L.*). *Fuente de metabolitos secundarios y fibra dietética*. Boletín técnico Nro. 165. Quito- Ecuador. [Libro en línea]. Fecha de consulta 3 de agosto del 2019. Disponible en: [file:///C:/Users/FAMILIA/Downloads/2Nutricin%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/FAMILIA/Downloads/2Nutricin%20(4).pdf)

Asociación mexicana de amaranto, A.C. (AMA-2003, México, D.F.). *El amaranto*. [Artículo en línea]. fecha de consulta 10 de febrero del 2019. Disponible en: <http://www.amaranto.com.mx/elamaranto/secAmaranto.html>

Bressani, R. (2006). Informe final “*Estudios sobre la industrialización del grano de amaranto. Caracterización química y nutricional de productos intermedios y finales del procesamiento*”. [Artículo en línea]. Secretaria Nacional de Ciencias y Tecnología Guatemala. Fecha de consulta 2 de agosto del 2019. Disponible en: <http://glifos.senacyt.gob.gt/digital/fodecyt/fodecyt%202002.23.pdf>.

Correo del sur (2015). *Chuquisaca produce más amaranto, pero La Paz es el mayor exportador*. [Artículo en línea]. Sucre - Bolivia. Fecha de consulta: 28 de marzo del 2019. disponible en:

https://correodelsur.com/capitales/20151229_chuquisaca-produce-mas-amaranto-pero-la-paz-es-el-mayor-exportador.html

Luis G. Elías (1996). *Concepto y Tecnologías para la elaboración y uso de harinas compuestas*. [Artículo en línea]. Boletín temas de actualidad Panamá. Fecha de consulta 26 de febrero de 2021. Disponible en:

<https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/15443/v121n2p179.pdf?sequence=1>

Pacheco, E. Techeira, N. García, A. (2008). *Elaboración y evaluación de polvos para bebidas instantáneas a base de harina extrudida de ñame* (*Dioscorea alata*).

Rev Chil Nutr [Versión en línea]. Disponible en:

https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182008000500008

Revista botanical-online. *El mundo de las plantas.* [Artículo en línea]. Fecha de consulta 8 de abril del 2019. Disponible en:

<https://www.botanical-online.com/salvadodeavena.htm>.

Terrones, M. (2008). *Propiedades funcionales de la avena.* [Artículo en línea].

Resumen de ponencia avena Quaker. Fecha de consulta 4 de agosto del 2019.

Disponible en:

https://www.iidenut.org/pdf_revista_tec_libre/Renut%204/RENUT%202008%20TEC_4_172-173.pdf.

Calderón V.S. (2017). *Estudio fisicoquímico del grano de amaranto (Amarantus Caudatus), variedad Oscar Blanco para su aprovechamiento con fines industriales.* Investigación aplicada (Licenciatura en química industrial). Universidad mayor de San Andrés, Facultad de Tecnología. La Paz (Bolivia).

Soteras, M. E. (2011). *Obtención y formulación de una bebida en base de granos de amaranto.* Magister en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad Nacional del Litoral, Facultad de ingeniería química (Argentina).

Zamora, G. J. (1991). *“Industrialización del amaranto”* (Ingeniero Químico). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Ing. M.sc. Acosta, G. I. *“Taxonomía del Coime (Amaranthus Caudatus L.”.* Herbario universitario. Facultad de ciencias agrícolas y forestales U.A.J.M.S. Tarija.

Ministerio de salud y deportes (2005). *Tabla Boliviana de composición de alimentos,* Cuarta edición, La Paz – Bolivia.

Norma Boliviana NB – 314002 (2009). *“Directrices para el uso de declaraciones de propiedades, declaraciones de propiedades nutricionales y declaraciones de propiedades saludables”* Instituto Boliviano de Normalización y Calidad IBNORCA.

Pamplona, R. J. (2013). *El poder medicinal de los alimentos.* Editorial Safeliz, S. L. 1ª edición. Madrid – España.

Red Nacional de Comercialización Comunitaria (RENACC). *Manual de producción de coime orgánico.* Tarija – Bolivia.