

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Referencias Bibliográficas

Urango, L. (2018). *Componentes del maíz en la nutrición humana*. Fecha de consulta: 21 de julio del 2021. Disponible en: <https://revistas.udea.edu.com>

Vioque, j. y Sánchez, R. (2001). “*Información Tecnológica*” sobre *Obtención y aplicaciones de concentrados y aislados proteicos*. Vol. 52. Fasc. 2 (2001). Fecha de consulta: 21 de julio del 2021 Disponible en: www.researchgate.net

Benítez, C. (2007). *El maíz: origen, composición química y morfología*. Fecha de consulta: 21 de julio del 2021 Disponible en: iim.unam.mx

Carvajal, M. y Caviedes, M. (2019). *Análisis comparativo de la eficiencia productiva del maíz en Ecuador, Sudamérica y el mundo en las dos últimas décadas y análisis prospectivo en el corto plazo* *Análisis de la eficiencia productiva de maíz*. Edición especial **XXII Reunión** Latinoamericana del **MAÍZ**. Fecha de consulta: 19 de julio del 2021 Disponible en: <http://ciencias químicas.posgrado.unam.mx>

ANAPO-Asociación de Productores de Oleaginosas y Trigo. (2017). *Producimos alimento para Bolivia*. Fecha de consulta: 20 de julio del 2021 Disponible en: www.anapobolivia.org

MUNIVE, P.A. (2009). *Elaboración de suplemento alimenticio en polvo a partir de una mezcla hidrolizado de soya y almidón de maíz*. Fecha de consulta 5 de julio 2021 .De: <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1666/1/CD-2258.pdf>

CALISAYA, J.C. y ALVARADO, J.A (2009). Aislados proteínicos de granos altoandinos chenopodiaceas; quinua “*chenopodium quinoa*” – cañahua “*chenopodium pallidicaule*” por precipitación isoelectrica. Fecha de consulta 2 de enero del 2021 de: <http://bibliotecadigital.umsa.bo:8080/rddu/bitstream/123456789/1391/1/T-192.pdf>

COAKLEY, T. (2010). “Uso de la energía en el sector industria manual para estudiantes”. Fecha de consulta 10 de febrero de 2021, de: http://www.iuses.eu/materiali/e/MANUALES_PARA_ESTUDIANTES/Manual_industria.

VALIENTE, A. (1994). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. Editorial Limusa S.A. México.

TREYBAL, R.E. (2001). *Operaciones de transferencia de masa*. Editorial McGRAWHILL. Segunda Edición 212-217, fecha de consulta 19 marzo 2022

TORRES, G. (2012). *Contenido de humedad atrapada, ligada y libre de los alimentos*. Fecha de consulta 30 de marzo de 2022, de: dateca.unad.edu.col/contenidos/3011007/3011007-II-2013/Act-1-revision-de-presaberes.

SCALABRINI, R. (2009). *Código alimentario argentino: “harinas, concentrados, aislados y derivados proteínicos”*. Fecha de consulta 20 de mayo de 2022, de: www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/capitulo-XIX.pdf

SANDOVAL, M.R. (2012), “*Aislamiento y caracterización de las proteínas*”. Fecha de consulta 23 de febrero del 2022, de: <http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/654/1/RI000267.pdf>

VACLAVIK, V. A., & Rivero, J. (2002). *Fundamentos de Ciencia de los Alimentos*.

SALGADO, P., & ADRIANA, M. (2009). *Proteínas de Girasol: aislamiento, caracterización y aplicación en la industria alimentaria*, 1–216. fecha de consulta 30 noviembre 2022 de: http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/2623/Documento_completo.pdf?sequence=

RIVERA, M. (2006). *Obtencion, Caracterización Estructural Y Determinación De Las Propiedades Funcionales De Un Aislado Proteico De Quinoa. Tesis Universidad de Chile, 5–7.* Retrieved from fecha de consulta 10 noviembre 2021 de http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2006/rivera_m/sources/rivera_m.pdf

OSBORNE, D.; VOOGT, P. (1986). *Análisis de los nutrientes de los alimentos*. Editorial Acribia, S.A, Zaragoza, España

MARTÍNEZ, J. (2011). *Estudio fisicoquímico funcional de los aislados proteicos en semillas de maracuyá (Passiflora edulis f).* Revista de la Facultad de Ciencias Básicas, Universidad de Pamplona – Colombia

Fennema, O. (2000). *Química de los alimentos*. Segunda Edición. Zaragoza - España.

BADUI DERGAL, S. (2006). *Química de los alimentos. Química de los alimentos.* Fecha de consulta 25 de octubre 2021 de <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004ç>

SAQUERO. A., RODRÍGUEZ, L., "Estandarización de Métodos para Evaluar el Grado del Almidón en Harinas Precocidas de Maíz", Tesis de Grado Departamento de Química, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá. 1982.

BAUDI, A. (2006). *Distribución del agua en los alimentos.* Fecha de consulta 23 de octubre del 2021, de: depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/awbaudi-36080.pdf

CASTAÑEDA, C. (2013). Comparación de la escala hedónica de nueve puntos con la escala hedónica general de magnitud (gLMS) utilizados por dos personas de dos regiones de América Latina, de: <http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/1832/1/AGI-2013-046.pdf>

CALISAYA, J.C. y ALVARADO, J.A (2009). *Aislados proteínicos de granos altoandinos chenopodiaceas; quinua “chenopodium quinoa” – cañahua “chenopodium pallidicaule” por precipitación isoeléctrica.* Fecha de consulta 2 de octubre del 2021, de: <http://bibliotecadigital.umsa.bo:8080/rddu/bitstream/123456789/1391/1/T-192.pdfT>

CONTRERAS, A.A. (2013). *Operaciones de transferencia de masa III (Humidificación y secado) y trabajo de investigación “Torres de enfriamiento”.* 1^{ra} Edición, Veracruz. México. Fecha de consulta 12 de octubre de 2021, de: <http://www.byssy.net/legionela/torres-de-enfriamiento-sin-legionella>

DÁVILA, C. (2009). *Proceso de secado.* Fecha de 12 de octubre del 2021 ,de: catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/davila_n_jr/capitulo4.pdf

GALLO, H. (1997). *Obtención experimental de proteína concentrada de amaranto.* Investigación aplicada. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, facultad de ciencias y tecnología. Tarija (Bolivia).

IBNORCA- INSTITUTO BOLIVIANO DE NORMALIZACIÓN Y CALIDAD (2015). *Catálogo de normas bolivianas.* Fecha de consulta 11 de octubre del 2021, de: [Htt://www.ibnorca.org/...normalización/CATALOGO-2015-ACTA-OCTUBRE.pdf](http://www.ibnorca.org/...normalización/CATALOGO-2015-ACTA-OCTUBRE.pdf)

MEDRANO R., 1990. OBTENCIÓN DE PRINCIPIOS NUTRICIONALES Y TERAPÉUTICOS DE LA SEMILLA DE TARWI, Facultad de ciencias y Tecnología UMSS, Cochabamba-Bolivia. P. 34-37, Fecha de consulta 15 noviembre 2021

AVANZA, M. V., AÑON, M. C., Modificaciones de las proteínas de amaranto por tratamiento térmico, Universidad Nacional del Nordeste/Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 2004, Resumen. Fecha de consulta 17 junio 2021.

NASH, A. M. Y WOLF, W. J. 1967 “Solubility and ultracentrifugal studies on soybean globulins”, Cereal Chem. 44: 183.

FENNEMA O., Química de los Alimentos. Editorial Acribia S. A., 1976; pg. 616 – 650. Fecha de consulta 22 julio 2021.

MARTINEZ, E. N., AÑON, M. C. 1996 Composition and structural characterization of amaranth protein isolates. An electrophoretic and calorimetric study. J. Agric. Food Chem., 44, 2523 – 2530.

WOLF W. “Proteínas de la Soya, sus propiedades funcionales, Químicas y Físicas”. Química Agrícola y Alimentaría, 1970 (pp. 6, 18, 69).

PEÑARRIETA M. J., ALVARADO J. A., BJORN AKESSON Y BJORN BEGENSTAHL. Total Antioxidant capacity in andean food species from Bolivia. Revista Boliviana de Quimica 2005; 22/1: 89 – 93.

CUMBRE MUNDIAL SOBRE LA ALIMENTACIÓN 1996. Declaración de Roma sobre la seguridad Alimentaría Mundial y Plan de acción de la cumbre mundial sobre la alimentación FAO. Roma.