

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Agudelo, G., Aignerren, M. y Ruiz J. (2008). *Diseños de investigación experimental y no-experimental*. Recuperado de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/6545-Texto%20del%20art_culo-18165-1-10-20100825.pdf
- Ajibola A., Chamunorwa JP, Erlwanger K., Valores nutracéuticos de la miel natural y su contribución a la salud y la riqueza humanas. *Nutrición y Metabolismo*. 2012; 9 (1): p. 61. doi: 10.1186 / 1743-7075-9-61.
- Alimentos Argentinos 2019 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. República Argentina – Octubre 2019 ISSN 0328-9168
- Anyanechi C., Saheeb B. Miel y dehiscencia de la herida: un estudio de heridas quirúrgicas en el lecho mandibular. *Revista Nigeriana de Práctica Clínica*. 2015; 18 (2): 251-255. doi: 10.4103 / 1119-3077.151054
- Arias L., López Esther., Struijk E., Rodríguez F y Lana A., (2019). Consumo de frutos secos y función cognitiva: una revisión sistemática. *Nutrición Hospitalaria*, 36(5), 1179-1188. DOI: <https://dx.doi.org/10.20960/nh.02566>
- Badui Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos* (4a. ed.). México: Pearson Educacion.
- Bautista M., & Nava H. (2019). Emulsiones en los alimentos y sus aplicaciones. Recuperado de: <https://presenciauniversitaria.uanl.mx/index.php/pu/article/view/33/32>
- Baena, P. G. M. E. (2017). *Metodología de la investigación* (3a. ed.) Grupo editorial Patria
- Barros R., (2019). Rendimientos, Mermas y Precio Limpio. Recuperado de: <https://www.gastronomiarentable.com/post/rendimientos-mermas-y-precio-limpio>
- Bolívar G. (2020). Emulsión Química. Recuperado de: <https://www.lifeder.com/emulsion-quimica/>
- Bourges H. (2000). Los alimentos y la dieta”. En *Nutriología Médica*. 2000. pp. 469-508. Formato PDF. Universidad Peruana Unión, E.P. Ingeniería de

Alimentos. brewer's spent grain enrichment. ISSN 1438-2377 Eur
Food Res Technol DOI 10.1007/s00217-012-1805-9

Bucci P., Orjuela J., Santos V. y Zaritzky N. (2020) Primer Informe sobre Características del Bagazo de la industria cervecera. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (UNLP, CONICET, CIC) Calle 47 y 116 La Plata Argentina. Recuperado de: <https://cidca.quimica.unlp.edu.ar/>

Capella, A. (2016). *Desarrollo de barra de cereal con ingredientes regionales, saludable nutricionalmente* (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Castañeda M. & Contreras E. (2019). Desarrollo de una propuesta para la producción de una barra energética con harina de coca para la empresa coca nasa. Fundación Universidad de América Facultad de Ingenierías. Programa de Ingeniería Química, Bogotá 2019.

Cherry Chile (2021). Lecitina de Soya Líquida. Recuperado de <https://www.cherrychile.cl/sitio/producto/quim146/lecitina-de-soja-1-kilo>

Chimie R. (2012). Emulsión seca, su procedimiento de preparación y sus usos. Recuperado de: http://www.oepm.es/pdf/ES/0000/000/02/37/93/ES-2379363_T3.pdf

Codex Alimentarius (1999). *Norma CXS 212: Norma para los azúcares*. Recuperado de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B212-1999%252FCXS_212s.pdf

Codex Alimentarius (1999). *Norma CXS 210: Norma para aceites vegetales especificados*. Recuperado de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B210-1999%252FCXS_210s.pdf

CODHEZ (2022). El precio del aceite vegetal registra aumento de +144,5% en dólares en el occidente de Venezuela. Recuperado de <https://codhez.org/el-precio-del-aceite-vegetal-registra-aumento-de-1445-en-dolares-en-el-occidente-de-venezuela/>

- Código Alimentario Argentino (2019). Capítulo XI alimentos vegetales, artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019). Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/05/capitulo_xi_vegetalesactualiz_2021-08.pdf
- Cromer, A. (octubre, 2006). *Física en la ciencia y en la industria*. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=egCFOg6V2j0C&pg=PA23&dq=volumen+de+un+paralelepipedo+fisica&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKewicr4yI9JH5AhXSCtQKHWbJB>
- Delgado, L. & Barraza, G. (2014). Efecto de la proporción de *Chenopodium quinoa* (quinua), *Amaranthus caudatus* (kiwicha) y *Plukenetia volubilis* L. (sacha inchi) en la aceptabilidad general y el análisis proximal de una barra energética. *Cientifi-k*, 2(2), 56-70.
- Dorosz, (1996). *Tabla de calorías*. Barcelona, España. Editorial Hispano europea S.A.
- El Clarin (2017, 4). 5 beneficios de las barras de cereales. Clarin.com. Obtenido de https://www.clarin.com/buena-vida/nutricion/beneficios-barrascereales_
- FAO (1989). *Nutrición y alimentación de peces y camarones cultivados manual de capacitación*. Recuperado de <https://www.fao.org/3/ab492s/AB492S00.htm#TOC>
- Fărcaș, A. C. , Socaci, S. A. , Mudura, E., Dulf, F., Vodnar, D. C. , Tofană, M., y Salanță, L. C. (2017). Exploitation of Brewing Industry Wastes to Produce Functional Ingredients. In (Ed.), *Brewing Technology*. IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.69231>
- FAO (1989). *Nutrición y alimentación de peces y camarones cultivados manual de capacitación*. Recuperado de <https://www.fao.org/3/ab492s/AB492S00.htm#TOC>
- Ferreres F., García-Viguera C., Tomás-Lorente F., y Tomás-Barberán FA Hesperetin: un marcador del origen floral de la miel cítrica. *Revista de la Ciencia de la Alimentación y la Agricultura*. 1993; 61 (1): 121-123. doi: 10.1002 / jsfa.2740610119
- FEN & FINUT (2015). La leche como vehículo de salud para la población. Recuperado de

https://sennutricion.org/media/Libro_El_valor_de_la_leche_A4_-_3edicion_v1.pdf

- García G., Duarte H., Hernández L., y Moncada L. (2005). Determinación del tiempo de cocción en los procesos de freído y horneado de tres alimentos de consumo masivo en Colombia. Universidad de La Salle, Bogotá. Recuperado de: <https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1017&context=ep>
- Gutiérrez, H., & de La Vara. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. México: McGraw
- Hernandez, E. (2005). *Evaluación sensorial*. Recuperado de https://www.academia.edu/22625186/EVALUACION_SENSORIAL
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. México: McGraw-Hill
- Hernández, A., Ramos, M., Placencia, B., Indacochea, B., Quimis, A., y Moreno, L. (2018). *Metodología de la Investigación Científica. España: 3ciencias*
- Ibáñez, F., & Barcina, Y. (2001). *Análisis sensorial de alimentos: Métodos y aplicaciones*. Barcelona: Springer Verlag Iberica.
- IBNORCA (2010). *NB 312056: Cereales, leguminosas y productos derivados - Barra energética de amaranto – Requisitos*. La Paz: IBNORCA
- IBNORCA (2014). *NB 38023: Azúcares y derivados - Miel de abejas - Requisitos (Primera revisión)*. La Paz: IBNORCA
- IBNORCA (2006). *NB 33010: Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos*. La Paz: IBNORCA
- IBNORCA (2016). *NB 312016: Cereales - Avena en hojuelas – Requisitos*. La Paz: IBNORCA
- Iñarruti M, Vega L. (2001). Las barras de cereales como alimento funcional en los niños. *Revista Mexicana de Pediatría*. Formato PDF. [Citado el día 20 de febrero del 2012]. Departamento de Salud Pública. Facultad de Medicina, UNAM.

- Jiménez, C. (2022). Puntos de Ebullición de Ciudades de Bolivia. *PDDCOFFE*. Recuperado de: <https://pdfcoffee.com/puntos-de-ebullicion-de-ciudades-debolivia-4-pdf->
- Jurado, S. (2018). *Aprovechamiento del bagazo de malta de cebada como insumo en la elaboración de una barra de cereales alta en fibra* (tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador.
- Koppmann M. (2015). Manual de Gastronomía Molecular. El encuentro entre la Ciencia y la Cocina. ISBN 978-987-629-253-5. Recuperado de: <http://el.uy/doc/gastronomia/Koppmann,%20Mariana.%202011.%20Nu%20Manual%20de%20Gastronom%C3%ADa%20Molecular.%20%282015%29.pdf>
- Lefcowitz, E. (2007). *A Brief History Of Space Food Sticks*. Recuperado de <http://penfoodnews.blogspot.com/2007/03/brief-history-of-space-food-sticks.html>
- Lirola A. (2019). El sabor y el aroma en los alimentos. Recuperado de: <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/aromas-alimentarios/>
- Lynch, K., Steffen, B. y Arendt, E. (2016). Brewers' spent grain: a review with an emphasis on food and health. *Wiley Online Library*, 122 (4), 553-568. doi: 10.1002/jib.363
- Macabra (2021). *Cerveza artesanal Macabra*. Recuperado de <https://es-la.facebook.com/cerveceriamacabra/>
- Machado y UNIMED (2017). Para que serve as barras de cereais? BemStar. Disponível em: <http://www.doceshop.com.br/blog/?p=157>
- Márquez, L., & Pretell V. (2018). Evaluación de características de calidad en barras de cereales con alto contenido de fibra y proteína. *Biotecnología en el sector agropecuario y agroindustrial*, 16(2): 67-78, doi: 10.18684/bsaa.v16n2.101
- Mercado Común del Sur (MERCOSUR). MERCOSUR/GMC/RES N° 46/93 - ANEXO: Reglamento Técnico MERCOSUR de Aditivos Aromatizantes/Saborizantes. Recuperado de: <http://www.sice.oas.org/trade/mrcsrs/resolutions/an4693.asp>
- Moebs, W., Ling, S. y Danny J. (2021). Física universitaria volumen 2. Recuperado de: <https://openstax.org/books/f%C3%ADsicauniversitaria-volumen-2/pages/1-introduccion>

- Molan P. El papel de la miel en el manejo de heridas. *Revista de cuidado de heridas*. 1999; 8 (8): 415-418. doi: 10.12968 / jowc.1999.8.8.25904
- Montaño, D. (2019). *La moda de la cerveza artesanal se asienta en Tarija*. Recuperado de https://elpais.bo/tarija/20191023_la-moda-de-la-cerveza-artesanal-se-asienta-en-tarija.html
- Moreno E., (2013). Metodología de la investigación, pautas para hacer tesis. ¿Qué es operacionalización de variables? Recuperado de: <https://tesis-investigacioncientifica.blogspot.com/2013/08/que-es-operacionalizacion-de-variables.html>
- Muñoz C. (2015). *Metodología de la investigación*. Benito Juárez, Mexico: Oxford University Press México
- Mussatto S., Roberto I. (2006). Chemical characterization and liberation of pentose sugars from brewer's spent grain. Facultad de Ingeniería Química de Lorena, Departamento de Biotecnología, Rodovia Itajuba-Lorena, km 74.5, Cx Postal 116, CEP ´ 12600-970, Lorena, SP, Brazil.
- Mussatto, S.I. (2014). Brewer's spent grain: a valuable feedstock for industrial applications. *J. Sci. Food Agric.*, 94, pp.1264–127.
- Nestlé (2020). FIBRA DIETÉTICA – Y SUS DIVERSOS BENEFICIOS PARA LA SALUD. Recuperado de: <https://ifdcsanluis-slu.infed.edu.ar/sitio/upload/Fibra%20Nestle.pdf>
- Lewis, M. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. España, Zaragoza: Arancibia S.A.
- Lira, A. y Guevara B. (18 de julio de 2018). *Medición de la capacidad calorífica de los cuerpos y su relación con la inercia térmica*. Recuperado de: http://leias.fa.unam.mx/wpcontent/uploads/2018/07/180515_Practica12_LES.pdf
- Ocon, J. y Tojo, G. (1970). *Problemas de ingeniería química operaciones unitarias Tomo I*. Recuperado de: https://www.academia.edu/24304924/PROBLEMAS_DE_INGENIERIA_C3%1108DA_QU_C3%8DMICA_OPERACIONES_UNITARIAS_Ocon_Tojo_Tomo_I
- Ochoa, C. (2012). *Formulación, elaboración y control de calidad de barras energéticas a base de miel y avena para la empresa apicare* (tesis de

- pregrado). Escuela superior politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Pantec (2021). *Xarope de Glicose de Milho*. Recuperado de <https://pantec.com.br/produto/xarope-de-glicose-de-milho/>
- Pérez R., & Santander A. (2020). Industria cervecera artesanal en Quito y la transformación de bagazo de la cerveza en harina. *Revista Científica, Instituto Superior Universitario Rumiñahui*
- PROALNAT (2022). *Cereales*. Recuperado de <http://www.grupoproalnat.com/es/cereales/>
- Rasane P, Jha A, Sabikhi L, Kumar A, y Unnikrishnan VS. Nutritional advantages of oats and opportunities for its processing as value added foods - a review. *J Food Sci Technol*. 2015 Feb; 52(2):662-75. doi: 10.1007/s13197-013-1072-1. Epub 2013 Jun 25. PMID: 25694675; PMCID: PMC4325078.
- Rawat, N., & Darappa, I. (2015). Efecto de los ingredientes sobre las características reológicas, nutricionales y de calidad de las barras energéticas horneadas enriquecidas con fibra y proteínas. *J Food Sci Technol*, 52 (5): 3006-3013, doi: 10.1007 / s13197-014-1367-x
- Rembado, F. y Sceni, P. (2009). *La química de los alimentos*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: Ministerio de Educación de la Nación
- Reyna N, Moreno Rojas R, Mendoza L, Parra K, Linares S, Reyna E, y Cámara Martos F. (2016). Formulación de barras nutricionales con proteínas lácteas: índice glucémico y efecto de saciedad. Universidad de Córdoba. Ctra.
- Ronco, A. (2013). *La nutritiva y saludable avena*. *Indualimentos*, 76-78. Recuperado de <https://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2018/11/Avena.pdf>
- Secretaria de economía (2006). *NMX-F-047-SCFI: Alimentos – lecitina de soya – especificaciones*. Recuperado de <https://docplayer.es/208125362-Nmx-f-047-scfi-2006-alimentos-lecitina-de-soya-especificaciones-foods-soy-lecithin-specifications.html>

- Segovia J. (2014). Efectos físico-químicos y nutricionales del horneado en los alimentos. Facultad de Ciencias Experimentales, Universidad Pablo de Olavide.
- Selectra (2022). *Calcula tu consumo de electricidad y gas natural*. Recuperado de <https://estimacion.selectra.es/>
- Siles L., & Paladino E. (2020). *Barra energética a partir de cereales y frutos secos de alto valor nutricional y aporte energético* (tesis de pregrado). Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua
- Treybal, R. (1 de enero de 1997). *Operaciones unitarias de transferencia de masa*. México: 2da edición McGRAW-HILL
- Vásquez, W. (2021). *Bolivia come menos cereal que el resto de la región*. Recuperado de <https://www.la-razon.com/financiero/2020/03/18/bolivia-come-menos-cereal-que-el-resto-de-la-region/#:~:text=Cada%20boliviano%20consume%20%2C25,A%C3%BAn%20se%20prefiere%20lo%20tradicional.&text=El%20consumo%20oper%20c%C3%A1pita%20de,0%2C8%20kilos%20anuales>
- Valenzuela B, Alfonso, Sanhueza C, Julio y Nieto K, Susana. (2002). *El uso de lípidos estructurados en la nutrición: una tecnología que abre nuevas perspectivas en el desarrollo de productos innovadores*. Revista chilena de nutrición, 29 (2), 106-115. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182002000200005>
- Valiente, A. (1986). Problemas de balance de materia y energía en la industria de alimentos segunda edición. México: Editorial LIMUSA.
- Velásquez, M. y Martínez, H. (noviembre de 2015). Implementación de una actividad experimental para la determinación del calor específico de un puré de tomate integrando las carreras de Profesorado de Física e Ingeniería en Alimentos. *Revista de enseñanza de la física Vol. 27*. Recuperado de: <https://docplayer.es/20335621-Resumen-palabras-clave-calor-especifico-purede-tomate-articulacion-profesorado-universidad-abstract.html>
- Visioli F. & Strata A. Milk, dairy products, and their functional effects in humans: A narrative review of recent evidence. *Adv Nutr* 2014; 5: 131-143

Walpole (2012). Probabilidad y Estadística para Ingeniería y Ciencias. Pearson Educación.

Waters D., Jacob F., Titze J., Arendt E. y Zannini E. (2012). Fibre, protein and mineral fortification of wheat bread through milled and fermented brewers spent grain enrichment.

Weaver CM. Role of dairy beverages in the diet. *Physiol Behav.* 2010 Apr 26;100(1):63-6. doi: 10.1016/j.physbeh.2010.01.020. Epub 2010 Feb 4. PMID: 20138073.

Zrazhevsky, D. (5 de mayo de 2018). Departamento de Tarija. NANOPDF. Recuperado de: https://nanopdf.com/download/departamento-de-tarija_pdf