

# **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFIA

- Almeida, R. (2011). *“Usos y propiedades de las especies y condimentos”*. Obtenido: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1141/2/06%20GAS%20013%20usos%20y%20propiedades%20de%20las%20especies%20y%20condimentos.pdf>.
- Agropecuaria, C. (2012). *“Ministerio de desarrollo rural y tierras”*. Obtenido: <https://www.ruralytierras.gob.bo/compendio2012/files/assets/downloads/publication.pdf>.
- AEMP. (2020). *“Estudio de mercado de aceites comestibles en Bolivia”*. Obtenido: [file:///C:/Users/marcial/Downloads/EM\\_Aceites\\_Comestibles\\_Bolivia\\_vf%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/marcial/Downloads/EM_Aceites_Comestibles_Bolivia_vf%20(1).pdf).
- Andrade, M. S. (2017). *“Formulación y aceptabilidad de tostadas tipo nacho a base maíz”*. Obtenido: <file:///C:/Users/marcial/Desktop/Activation%20Renewal/Andrade-Melanie.pdf>.
- Anzaldúa, A. (2005). *“La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y práctica”*. España: Acribia.
- Amusquivar, J. (2000). *“Elementos básicos para resolver balance de masa”*. libro de Balance de materia y energía.
- Autoridad de Fiscalización y Control Social de Empresas. (2011). *“Manteca vegetal en Bolivia”*. Obtenido: [file:///C:/Users/marcial/Downloads/La%20manteca%20vegetal%20en%20Bolivia%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/marcial/Downloads/La%20manteca%20vegetal%20en%20Bolivia%20(1).pdf).
- Barderas, A. (1994). *“Problemas de balance y energía en la industria alimentaria”*. España: Limusa.
- Bautista, & Pico. (2009). *“Determinar la factibilidad de producir y comercializar una bebida”*. de amaranto.con.sabor.a.chocolate”. Obtenido: [https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/576/digital\\_18049.pdf?sequen](https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/576/digital_18049.pdf?sequen).

Carpio, J. (2009). “**Estudio de factibilidad técnica para la producción de harina de amaranto**”. Obtenido: [http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/2006/1/Estudio\\_de\\_factibilidad\\_tecnica\\_para\\_la\\_produccion\\_de\\_harina\\_de\\_amaranto\\_%28Amaranthus\\_spp.%29.pdf](http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/2006/1/Estudio_de_factibilidad_tecnica_para_la_produccion_de_harina_de_amaranto_%28Amaranthus_spp.%29.pdf).

Carvajal D. A. (2016). “**Obtención de Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la elaboración de snacks enriquecidos con quinua**”.

Obtenido:

<https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/21832/TES910.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

CCBOL. (2017). “**El amaranto en Bolivia**”. Obtenido: [https://www.google.com/search?q=Una+de+las+caracter%20C3%ADsticas+m%20C3%A1s+importantes+del+amaranto%2C+es+sin+duda%2C+su+alto+valor+nutritivo.&rlz=1C1CHBD\\_esBO939BO939&oq=Una+de+las+caracter%20C3%ADsticas+m%20C3%A1s+importantes+del+amaranto%2C+es+sin+duda%2C+su](https://www.google.com/search?q=Una+de+las+caracter%20C3%ADsticas+m%20C3%A1s+importantes+del+amaranto%2C+es+sin+duda%2C+su+alto+valor+nutritivo.&rlz=1C1CHBD_esBO939BO939&oq=Una+de+las+caracter%20C3%ADsticas+m%20C3%A1s+importantes+del+amaranto%2C+es+sin+duda%2C+su).

CEANID. (2020). “**Resultados de humedad de la masa de harina de amaranto crudo**”. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo CEANIC.

CEANID. (2020). “**Resultados análisis fisicoquímicos de la harina de amaranto**”.

Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo CEANIC.

CEANID. (2021). “**Resultados fisicoquímicos y microbiológicos de nachos con harina de amaranto aromatizado con cúrcuma**”. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo CEANIC.

Celiacbase. (2018). “**Composición.de.productos.sin.gluten**”. Obtenido:

<file:///F:/Drive/DOC/PDF/Nueva%20carpeta/CELIACBASE.%20Tabla%20de%20composici%C3%B3n%20de%20productos%20sin%20gluten%20-%20Nancy%20Babio%20S%C3%A1nchez,%20Maria%20de%20la%20Serra%20Besora%20Moreno,%20N%C3%BAria%20Llad%C3%B3Bellette,%20Jordi%20Salas-Sal>.

CESDE. (2018). **“Las frituras”**. Obtenido:[https://095a6bda-7310-4791-80f1-68fc405162e9.filesusr.com/ugd/ce5c0d\\_518a23fcf621412f807a7190a5ac3548.pdf](https://095a6bda-7310-4791-80f1-68fc405162e9.filesusr.com/ugd/ce5c0d_518a23fcf621412f807a7190a5ac3548.pdf).

Chávez, L., & Vivas, E. (2014). **“Diseño de una línea de producción de papas fritas”**. Obtenido: <https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/89333/D->.

CODEX ALIMENTARIUS..(2014). **“Programa conjunto fao/oms sobre normas alimentarias”**. Obtenido:[http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFA/ccfa47/fa47\\_20s.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFA/ccfa47/fa47_20s.pdf).

CODEX.STAN. (2006). **“Norma para la sal de calidad alimentaria”**. Obtenido:[http://www.fao.org/faowhocodexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B150-1985%252FCXS\\_150s.pdf](http://www.fao.org/faowhocodexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B150-1985%252FCXS_150s.pdf).

Coello, S. (2012). **“Proceso productivo de la harina de maíz Universidad marítima del Caribe”**. Obtenido:<https://es.scribd.com/doc/98122498/HARINA-DE-MAIZ>.

Cruz, M. F., García, C. M., & García, R. A. (2016). **“Desarrollo y formulación de un snack”**. Obtenido:<tp://ri.ues.edu.sv/id/eprint/9583/1/Desarrollo%20y%20formulaci%C3%B3n%20de%20un%20snack%20nutritivo%20libre%20de%20gluten.pdf>.

D&B. (2008). **“Aromatización. definición. de. aromas”**. Obtenido: <https://www.dethlefsen-balk.de/ESP/56104/Aromatisierung.html?>.

Dayalet. (2017). **“Harina de amaranto”**. Obtenido: <https://www.dayelet.com/pdfs/esp/DAYELET%20HARINA%20DE%20AMARANTO.pdf>.

De Prada, G. (2011). **“Desarrollo de la tecnología de obtención de harina”**. Obtenido: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3266/1/PAL255.pdf>

Ecoandes. (2020). **“Harinas ecológicas”**. Obtenido: <https://harina.info/amaranto/>.

Escalante, J. (2018). "***Aceite de girasol***". Obtenido:

<https://www.lavanguardia.com/comer/materia.prima/20181101/452629614805/alimentos.aceite.girasol.beneficios.propiedades.valor.nutricional.html#:~:text=Se%20trata%20de%20un%20producto,dolores%20en%20articulaciones%20y%20huesos.&text=El%20consumo%20del%20ace.>

Escobar, P. (2012). "***Determinación de la calidad proteica***". Obtenido:

<https://biblioteca-farmacia.usac.edu.gt/Tesis/MANA18.pdf>.

FAO (1999). "***Norma para aceites vegetales especificados***". Obtenido:

[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B210-1999%252FCXS\\_210s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B210-1999%252FCXS_210s.pdf).

FAO. (2012). "***Amaranto***". Obtenido: [http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP\\_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prdveg/cdrom/contenido/libro01/Cap6.htm](http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prdveg/cdrom/contenido/libro01/Cap6.htm).

FAO. (2019). "***Origen del maíz***". Obtenido: <http://www.fao.org/3/t395s/T095S02.htm>.

FAO. (2019). "***Norma para la harina integral de Maíz***". Obtenido:

[http://www.fao.org/fao.who.codexalimentarius/sh.proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B154-1985%252FCXS\\_154s.pdf](http://www.fao.org/fao.who.codexalimentarius/sh.proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B154-1985%252FCXS_154s.pdf).

Fellows. (1998). "***Proceso de fritura por inmersión atmosférica***": <https://www.slideshare.net/cheppe22/modelamiento-en-la-fritura>.

Hermida. (2017). "***Elaboración de tortillas tipo nacho a base de grits de maíz, sémola de maíz y harina de quinua***". Obtenido:

[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16721/1/69762\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16721/1/69762_1.pdf)

IBNORCA. (2005). "***Tabla de composición nutricional del amaranto***". Norma boliviana NB 336004.

- IBNORCA.(2010). “ *Elaboración de alimentos y expendio de alimentos en la elaboración de snacks*”. Norma boliviana NB 329001-2.
- IBNORCA. (2016). “ *Compendio normativo sobre calidad de agua sobre consumo humano*”. Obtenido: <https://www.bivica.org/files/normativa-calidad-agua.pdf>.
- INEN.(2011). “ *Normas técnica ecuatoriana (INEN) para la elaboración de snack*”. Norma Ecuatoriana INEN.
- Ibañes, A..(2015). “ *Harina.de.amaranto*”. Obtenido: [http://www.agroseller.net/amaranto\\_es.html](http://www.agroseller.net/amaranto_es.html).
- Jiménez, C., & Landa, Y. (2018). “ *Propiedades de las harinas utilizadas para la elaboración.de.pan.de.alto.valor.nutricional*”. Obtenido: <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/4235/3/propiedades%20nutricionales%20y%20funcionales%20de%20las%20distintas%20harinas%20utilizadas%20en%20la%20elaboracion%20de%20un%20pan%20de%20alto%20valor%20nutricional.pdf>.
- Journal..(2018). “ *Usos.actuales.y.potenciales.del.Amaranto*”. Obtenido: <file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Downloads/Dialnet>.
- Kassian, R..(2020). “ *Usos.de.la.Paprika*”. Obtenido: <https://heraldodemexico.com.mx/gastrolab/2020/4/20/que-es-la-paprika-como-usarla-que-alimentos-se-pueden-condimentar-169356.html>.
- Montgomery, D. (2004). “ *Diseño y análisis de experimentos*”. Obtenido: Editorial Limusa Wiley segunda edición.
- Muñoz, C..R..(2018). “ *La.cúrcuma.y.sus.usos.medicinales*”. Obtenido <https://www.geosalud.com/nutricion/curcuma.html>.
- Naturlider. “ *Cúrcumaelibuprofenonatural*”. Obtenido: [https://www.cuerpomente.com/alimentacion/superalimentos/propiedades-cúrcuma\\_1651](https://www.cuerpomente.com/alimentacion/superalimentos/propiedades-cúrcuma_1651).

Nombela, C..(2020). **“Día.Mundial.de.los.Nachos”**.Obtenido:

<https://tapasmagazine.es/dia-mundial-de-los-nachos-la-confusion-que-dio-nombre-a-este-snack/>.

La.mexicana..(2018). **“Nachos.de.maíz”**..Obtenido:

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1141/2/06%20GAS%200013%20usos%20y%20propiedades%20de%20las%20especies%20y%20condimentos.pdf>.

L.INA. (2020). **“Material y equipos de laboratorio utilizados en la elaboración de nachos con harina de amaranto aromatizado con cúrcuma”**. Laboratorio de Ingeniería de Alimentos.

L.O.U. (2020). **“Instrumentos de laboratorio”**. Balanza de humedad de infrarrojos Laboratorio de Operaciones Unitarias.

Offarm. (2007). **“El ajo”**. Obtenido: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo.el-ajo.13097334#:~:text=El%20ajo%20tiene%20propiedades%20diaforéticas,catarros%2C%20asma%20bronquial%20y%20gripe>.

Orellana,.(2005)..**“Agua.y.saneamiento.en.el.Estado.Plurinacional.de Bolivia”**.Obtenido:[https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1081\\_agua\\_saneamiento\\_en\\_el\\_Estado\\_Plurinacional\\_de\\_Bolivia.pdf](https://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1081_agua_saneamiento_en_el_Estado_Plurinacional_de_Bolivia.pdf).

Pérez, A. (2009). **“Determinación de las condiciones técnicas para la elaboración de.snack.de.maíz.enriquecido.soya”**.Obtenido:<https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1676/1/CD-2143.pdf>.

Pilarica. (2020). **“Innovación en la industria alimentaria, tendencias actuales”**. Obtenido: <https://www.pilarica.es/innovacion-industria-alimentaria>.

Pilarica. (2020). **“Nuevos condimentos y saborizantes naturales para la industria del snack”**. Obtenido: <https://www.pilarica.es/condimentos-y-saborizantes-para-snacks/>.

- Pita, F. (2013). "**Clasificaciones descriptivas**". Obtenido: <https://titulaciongeografia-sevilla.es/contenidos/profesores/materiales/archivos/2013-02-24temaunob.pdf>
- Reklaitis, G.V. & Scheneider, R.D. (1986). "**Balance de materia y energía**". México: Interamericana, S.A. de C.V.
- RENACC. (2020). "Harina de amaranto". Tienda ecológica RENACC Tarija
- Remache, L. A. (2016). "**Desarrollo de un snack por extrusión de la. obtenido de desarrollo.de.un.snack.por.extrusión**". Obtenido: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5316/1/03%20EIA%20406%20TESIS%20DE%20GRADO.pdf>
- Rodriguez, J. (2019). "Producción industrial de nachos". Obtenido: <https://es.scribd.com/presentation/417392054/La-Industrializacion-de-Nachos>.
- Rodríguez, N. (2014). "**Análisis del tipo de aceite y tiempo de fritura en la vida útil**". Obtenido: [file:///F:/%C2%A0/PDF/AL%20534%20\(1\).pdf](file:///F:/%C2%A0/PDF/AL%20534%20(1).pdf).
- Rojas, W., Soto, J., Pinto, M., Jasger, M., & Padulo, S. (2010). "**Granos andinos avances, logros en quinua y amaranto en Bolivia**". Obtenido: [https://www.biversityinternational.org/fileadmin/\\_migrated/uploads/tx\\_news/Granos\\_andinos\\_\\_avances\\_\\_logros\\_y\\_experiencias\\_desarrolladas\\_en\\_quinua\\_\\_cañahua\\_y\\_amaranto\\_en\\_Bolivia\\_1413.pdf](https://www.biversityinternational.org/fileadmin/_migrated/uploads/tx_news/Granos_andinos__avances__logros_y_experiencias_desarrolladas_en_quinua__cañahua_y_amaranto_en_Bolivia_1413.pdf).
- Roma. (2007). "**Cereales, Legumbres, Leguminosas**". Obtenido: <http://www.fao.org/3/a1392s/a1392s.pdf>.
- Saiz. (2014). "**Cúrcuma longa L.**". Obtenido: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/27836/1/C%C3%9ARCUMA%20%20Paula%20Saiz.pdf>.
- Salmantina. (2016). "**Cebolla en polvo**". Obtenido: <https://www.lasalmantina.com/productos/categoría.especias.e.hierbas/cebolla.en.polvo/#:~:text=La%20cebolla%20en%20polvo%20se,%2C%20pelada%2C%20cortada%20y%20deshidratada.&t>



ext=Este%20tipo%20de%20cebolla%20es,hamburguesas%2C%20panes%20es  
peciados%2C%20etc.

Sánchez, M. (2020). ***“Beneficios y propiedades de la cúrcuma”***. Obtenido:

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2016/03/21/beneficios-propiedades-curcuma-111687.html>.

Tipler, P. & Mosca, G. (2004). ***“Física para la ciencia y tecnología”***. Editorial Reverte, S.A España 5a edición.

Torres, & Limaico. (2014). ***“Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de snacks”***. obtenido:

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2908/1/02%20ICA%20730%20TESIS.pdf>.

Vera, G. (2021). ***“Páprika condimento saludable para la salud”***. Obtenido: <https://www.cocinayvino.com/vida-saludable/alimentacion-salud/la-paprika-condimento-beneficioso>.

Villela, A., Zabala, A., Alvarenga, C., & Elvir, R. (2015). ***“Estudio de mercado para la producción de nachos integrales”***. Obtenido: <https://es.scribd.com/document/290559366/Estudio-de-Mercado-Proyecto-Nachos-Rev-21-Junio>.

Watts, B., Ylimaki, G., & Jeffrey, L. (1992). ***“Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos”***. Obtenido: Edición microficha Ottawa, Ont, CIID.