

BIBLIOGRAFÍA

- Abalde, J. (1995). **"Microalgas: cultivo y aplicaciones"**. Disponible en: https://books.google.com.bo/books?id=a5BVAAAACAAJ&dq=Clasificacion+taxonomica+%2B+espirulina&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwj_qfag2qbnAhVHILkGHfKuAJ0Q6AEIUzAG. Fecha de consulta: 05 de abril de 2019.
- Anzaldúa Morales, A. (2005). **"La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica"**. Editorial Acribia, Zaragoza-España.
- Argento, F. (2016). **"Factibilidad técnica y económica de la producción de spirulina"**. Disponible en: <https://ri.itba.edu.ar/handle/123456789/858>. Fecha de consulta: 18 de abril de 2019.
- Badui, S. (2013). **"Química de los Alimentos"**. Disponible en: http://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/3608/1/_Quimica_de_los_alimentos.pdf. Fecha de consulta: 21 de mayo de 2019.
Fecha de consulta: 22 de octubre de 2019
- Belay, A. (2008). **"Espirulina (Arthrospira), Producción y garantía de calidad"**. Disponible en: <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume1/1/4/91.pdf>. Fecha de consulta: 18 de abril de 2019.
- C.A.A. (2018). **"Código Alimentario Argentino. Capítulo IX: Alimentos Farináceos, cereales, harinas y productos derivados; bajo el título Productos de Fideería artículos 706 al 724"**.
- Calvelo, A. (2008). **"Material del curso -Tecnología de elaboración de pastas secas"**. Maestría en tecnología de los alimentos. Universidad Nacional de La Plata. Buenos aires - Argentina.
- Carbajal, A. A. (2013). **"Manual de Nutrición y Dietética"**. Disponible en: <https://issuu.com/marinavarro2/docs/manual-nutricion-dietetica-carbajal>
Fecha de consulta: 09 de mayo de 2019.
- CEANID. (2019). **"Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo"**. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia.

Chung, O. (1986). "**Interacciones lípido-proteína en harina de trigo, masa, gluten y proteínas**". Disponible en:

<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:ZfqzQ8gP0WkJ:https://revistas.unc.edu.ar/index.php/agris/article/download/17468/17302/+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=bo>. Fecha de consulta: 26 de febrero de 2019

Codex Alimentarius. (1991). "**Norma para la semola de trigo y la harina de trigo duro CODEX STAN 178-1991**".

Codex Alimentarius. (2006). "**Norma para Pastas y fideos precocidos y productos análogos CODEX STAN 249-2006**".

Desrosier, N. (1984). "**Conservación de Alimentos**". Disponible en:

<http://www.sidalc.net/cgibin/wxis.exe/?IsisScript=AGRISUM.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expresion=mfn=000054>.

Fecha de consulta: 05 de julio de 2019

Didoné. (2002). "**Evaluación de calidad de las pastas alimenticias de sémola durum**". Disponible en: <https://docplayer.es/48607179-Evaluacion-de-calidad-de-las-pastas-alimenticias-de-semola-durum.html>.

Fecha de consulta: 26 de junio de 2019

Eartrise, F. (2000). "**Composición nutricional de la espirulina**". Disponible en: <https://axanthin.wordpress.com/spirulina-composicion/>.

Fecha de consulta: 07 de febrero de 2019

Gan, A. (2003). "**Diseño del sistema de control del proceso de secado de pastas**".

Disponible en: http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_40/recursos/01_general/revista_2/09102011/v02_11.pdf

Fecha de consulta: 09 de agosto de 2019

Garda, M. (2016). "**Técnicas del manejo de los alimentos**". Editorial Eudeba. Buenos Aires, Argentina.

Gaspera, P. (2013). "**Manual del cultivo del zapallo anquito (Cucurbita moschata Duch)**". Disponible en: <https://inta.gov.ar/documentos/manual-del-cultivo-del-zapallo-anquito-cucurbita-moschata-duch>.

Fecha de consulta: 16 de marzo de 2019

Gill, A. (2010). **"Tratado De Nutrición. Tomo II. Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos"**. Editorial Médica Panamericana. Madrid, España.

Granito, A. T. (2003). **"Desarrollo y elavaluación de una pasta a base de trigo"**. Disponible en:
https://www.researchgate.net/publication/242386842_Desarrollo_y_evaluacion_de_una_pasta_a_base_de_trigo_maiz_yuca_y_frijol.
Fecha de consulta: 29 de abril de 2019

GRANOTEC. (1998). **"Factores que afectan la calidad de la pasta"**. Disponible en:
www.granotec.com. Fecha de consulta: 23 de julio de 2019

Hanna, M. A. (1998). **"Propiedades sensoriales de pasta fortificada con proteínas vegetales y suero. Revista de Ciencia de los Alimentos"**. Disponible en:
https://www.academia.edu/6682862/Quality_of_spaghetti_in_base_amaranthus_wholemeal_flour_added_with_quinoa_broad_bean_and_chick_pea
Fecha de consulta: 02 de mayo de 2019

Henrikson, R. (1994). **"Microalga Spirulina, super alimento del futuro"**. Disponible en:
<http://www.spirulinaresource.com/spirulina/>. Fecha de consulta: 22 de mayo de 2019

Hoseney, R. C. (1994). **"Proteínas del gluten -Principios de la ciencia de los cereales y Tecnología-**", Segunda Edición. Asociación Americana de Químicos de Cereales. Disponible en:
[https://www.biblio.uade.edu.ar/client/es_ES/biblioteca/search/detailnonmodal/ent:\\$002f\\$002fSD_ILS\\$002f0\\$002fSD_ILS:262219/one?qu=Hoseney%2C+R.+Carl.&ic=true](https://www.biblio.uade.edu.ar/client/es_ES/biblioteca/search/detailnonmodal/ent:$002f$002fSD_ILS$002f0$002fSD_ILS:262219/one?qu=Hoseney%2C+R.+Carl.&ic=true). Fecha de consulta: 22 de junio de 2019

IBNORCA (2019). **"Pastas alimenticias o fideos - Requisitos fisicoquímicos NB 39001-02"**.

INPRODES S.R.L. (2004). **"Estudio de identificación, mapeo y análisis de la cadena productiva de trigo"**. Disponible en:
[file:///C:/Users/toshiba/Downloads/PastasAlimenticias_vf%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/toshiba/Downloads/PastasAlimenticias_vf%20(3).pdf). Fecha de consulta: 22 de junio de 2019

I.P.O. (2006). **"I.P.O. (International Pasta Organisation)"**. Disponible en:
<http://www.internationalpasta.org/index.aspx?id=3>
Fecha de consulta: 22 de mayo de 2019

- Jay-lin. (2009). **"Almidón resistente: Características tecnológicas e intereses fisiológicos"**. Disponible en:
https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071775182018000400271. Fecha de consulta: 25 de febrero de 2019
- Jeanet, R. C. (2013). **"Ciencia de los Alimentos"**. Disponible en:
<https://books.google.com.bo/books?id=r7y3XuFAB8UC&pg=PA55&dq=Jeanet,+2013+%2B+isotermas+de+sorcion&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwi329LMsafnAhXfHrkGHSXeA-4Q6AEIJzAA#v=onepage&q&f=false>. Fecha de consulta: 16 de octubre de 2019
- Kurt, G. (2007). **"Manual de fórmulas técnicas"**, Edición 31 ampliada, Editorial Alfaomega, Mexico D.F.
- Marconi, E. C. (2001). **"Mundo de Cereales: Pasta de ingredientes no tradicionales"**. Disponible en:
https://books.google.com.bo/books?id=4eQuDAAAQBAJ&pg=PA210&lpg=PA210&dq=MARCONI,+E.;+Carcea,+M.+Pasta+from+non+traditional+materia+ls.+In:+Cereal+Food+World.+2001&source=bl&ots=0Qw_1IGQXJ&sig=ACfU3U3XyLjfaP7NsnaDnEOYY2EuCE5Cw&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwiQ2. Fecha de consulta: 10 de mayo 2019
- Martines, E. & Lira, L. (2010). **"Análisis y aplicación de las expresiones del contenido de humedad en sólidos"**. Queretaro, México. Disponible en:
https://www.academia.edu/36566359/AN%C3%81LISIS_Y_APLICACI%C3%93N_DE_LAS_EXPRESIONES_DEL_CONTENIDO_DE_HUMEDAD_EN_S%C3%93LIDOS. Fecha de consulta: 30 de noviembre de 2019
- Martinez, C. (2010). **"Utilización de pastas como alimentos funcionales"**. Trabajo de tesis doctoral. Universidad Nacional de la Plata. Buenos Aires- Argentina.
- Maynard, D. N. (2004). **"Propiedades nutrifuncionales C. moschata"**. Disponible en: <https://gcrec.ifas.ufl.edu/tpmanuscript.htm>.
Fecha de consulta: 27 de marzo de 2019
- Moreiras. (2013). **"Tablas de Composición de Alimentos"**. Disponible en:
<http://www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/calabaza.pdf>

Fecha de consulta: 17 de marzo de 2019

Lezcano, E. (2016). **"Pastas Alimenticias-Alimentos Argentinos"**, N.º 70. Disponible en: https://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/a_70_issuu
Fecha de consulta: 07 de marzo de 2019

Pasquel, A. (2001). **"Gomas: una aproximación a la industria de alimentos"**. *Revista Amazónica de investigación Alimentaria*. Disponible en: <http://bdigital.unal.edu.co/6891/>. Fecha de consulta: 31 de mayo de 2019

Peris, B. (2014). **"Desarrollo de formulaciones de pasta fresca con incorporación de salvado micronizado y agentes estructurantes: propiedades tecnofuncionales"**. Denominación: Trabajo de grado. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia-España.

Reklaitis, & Scheider. (1986). **"Balances de materia y energía"**, Editorial INTERAMERICANA, D.F-Mexico.

Rodriguez, M. (2000). **"Las pastas alimenticias"**. Disponible en: <http://www.consumereroski.htm>. Fecha de consulta: 15 de marzo de 2019

Sanchez, O. (2003). **"Porcentaje de rendimiento"**. Disponible en: http://a-sanchez-quimica12.weebly.com/uploads/2/2/7/8/22780096/porciento_de_rendimiento.pdf. Fecha de consulta: 30 de noviembre de 2019

SENESCYT. (2018). **"Manual de elaboración de pastas"**. Disponible en: <https://es.scribd.com/document/391890402/Manual-de-elaboracion-de-pasta-alimenticias-pdf>. Fecha de consulta: 22 de noviembre de 2019

Sissons, M. (2004). **"Pasta: Enciclopedia de la ciencia del grano"**. Disponible en: <https://books.google.com.bo/books?=&SISSONS,+M.+Pasta.+In:+Enciclopedia+of+Grain+Science.+419&sa=X&ved=2ahUKEwi9zKrlr6mAhWoErkGHd>
Fecha de consulta: 22 de noviembre de 2019

Strumillo, C & Kudra, T., (1986). **"Drying: Principles, Applications And Design"**. Suiza: Gordon And Breach Science Publishers.

TECNOSA, (2018). **"Alimentacion: Papel funcional de la sal"**. Disponible en: <https://tecnosa.es/cual-es-el-papel-de-la-sal-en-la-elaboracion-de-pasta/>
Fecha de consulta: 09 de marzo de 2019

Ureña, M & Huapaya, M. O. (1999). **"Evaluacion sensorial de los alimentos"**. Editorial Agraria. Lima, Peru.

Valiente A. Barderas, (1986). **"Problemas de balance de materia y energia en la industria alimentaria"**. Editorial LIMUSA. DF, México.

Virginia, L. (2015). **"Modelado matemático del efecto de la temperatura y humedad del aire sobre la velocidad de secado de pastas libres de gluten"**. Disponible en: <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/47848>
Fecha de consulta: 09 de septiembre de 2019

Weber, W. (2003). **"Control de la calidad del Agua/ Water Quality control: Procesos"**. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/401/40123894007.pdf>
Fecha de consulta: 15 de octubre de 2019

Yubero, I. D. (2019). **"Alimento con historia"**. Madrid: MERCASA. Disponible en: <https://issuu.com/tetraktys5/docs/alimentosconhistoriaindex>
Fecha de consulta: 16 de junio de 2019