

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**ARMAS, D.E. (2012).** *Países productores de soya*. Fecha de consulta 18 de agosto 2015, de: [sojapropiedades.blogspot.com/2012/06/países-productores-de-soya.html](http://sojapropiedades.blogspot.com/2012/06/países-productores-de-soya.html)

**BAUDI, A. (2006).** *Distribución del agua en los alimentos*. Fecha de consulta 23 de enero del 2016, de: [depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/awbaudi-36080.pdf](http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/awbaudi-36080.pdf)

**CÁNOVAS, G. y MERCADO, H. (2000).** *Deshidratación de alimentos*. Trad. Por. I. Barzrivas. Zaragoza, ES. Edit. Acribia, S.A. 297pag

**CARBAJAL, A. (2013).** *Manual de Nutrición y Dietética*. Fecha de consulta 15 noviembre de 2015, de: <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

**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 enero del 2015, 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 2016, de: [http://www.iuses.eu/materiali/e/MANUALES\\_PARA\\_ESTUDIANTES/Manual\\_industria](http://www.iuses.eu/materiali/e/MANUALES_PARA_ESTUDIANTES/Manual_industria).

**CONTRERAS, A.A. (2013).** *Operaciones de transferencia de masa III (Humidificación y secado) y trabajo trabajo de investigación “Torres de enfriamiento”*. 1<sup>ra</sup> Edición, Veracruz. México. Fecha de consulta 12 de mayo de 2016, de: <http://www.byssy.net/legionela/torres-de-enfriamiento-sin-legionella>

**COULSON, J.M. y RICHARDSON, J.F. (2009).** *Ingeniería Química “Operaciones Básicas”*, 3<sup>ra</sup> edición. España.

**CHÁVEZ, G. (2009).** *El secado de los alimentos*. Fecha de consulta 23 de mayo de 2016, de: [es-slideshare.net/rociovlimalel-secado-de-los-alimentos](http://es-slideshare.net/rociovlimalel-secado-de-los-alimentos)

**DÁVILA, C. (2009).** *Proceso de secado*. Fecha de 2 de enero del 2016 ,de: [catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lim/davila\\_n\\_jr/capitulo4.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/davila_n_jr/capitulo4.pdf)

**DECAGON, D. (2008).** *Fichas técnicas actividad de agua*. Fecha de consulta 18 de enero de 2016, de: <https://avdiaz.files.wordpress.com/2008/09/actividad-del-agua.pdf>

**DÍAZ, F. (2005).** *Harina de soya: información general de harina de soya*. Fecha de consulta 15 de mayo de 2015, de: [www.dfunes.com.ar](http://www.dfunes.com.ar)

**FERNÁNDEZ, G. (2012).** *Extracción*. Fecha de consulta 25 de mayo 2016, de: [www.quimicaorgani](http://www.quimicaorgani)

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

**GEANKOPLIS, C.J. (1998).** *Procesos de transporte y operaciones unitarias*. Editorial CECSA. 578-601

**GONZÁLEZ, V. (2013).** *Departamento de Bioquímica y Biología Molecular pH y equilibrios ácido-base (aminoácidos. propiedades acido-base)*. Fecha de consulta 2 de febrero 2016, de: [http://ocw.usal.es/ciencias-biosanitarias/bioquimica-ph-equilibrios-acido-2013base/contenidos/3%20AminoacidosPropiedadesAcidoBase\\_2012.pdf](http://ocw.usal.es/ciencias-biosanitarias/bioquimica-ph-equilibrios-acido-2013base/contenidos/3%20AminoacidosPropiedadesAcidoBase_2012.pdf)

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

**IBCE-INSTITUTO BOLIVIANO DE COMERCIO EXTERIOR. (2015).** “Bolivia es el décimo productor de soya del mundo”. Fecha de consulta 5 de enero de 2016, de: [www.paginasiete.bo/..bolivia-decimo-productor-soya-mundo-70091.html](http://www.paginasiete.bo/..bolivia-decimo-productor-soya-mundo-70091.html)

**JIMÉNEZ, A. (2007).** *Composición y Procesamiento de la Soya para Consumo Humano*. Fecha de consulta 25 de febrero de 2015, de: [www.mx/investigacion/revista/archivo/revista37/articulo%205.pdf](http://www.mx/investigacion/revista/archivo/revista37/articulo%205.pdf)

**LORIENT, D. (1994).** *Proteínas alimentarias*. Editorial Acribia S.A., Zaragoza, España.

**LIU, K. (1999).** *La soya: química, tecnología y la utilización*. Fecha de consulta 5 de marzo de 2014, de: [chapman&hallfood.sciencelibro-maryland,pp.37-41,47,38,391](http://chapman&hallfood.sciencelibro-maryland,pp.37-41,47,38,391)

**LUQUE, M.V. (2009).** *Estructura y propiedades de las proteínas*. Fecha de consulta 7 de enero del 2016, de: [www.uv.es/tunon/pdf\\_doc/proteinas\\_09.pdf](http://www.uv.es/tunon/pdf_doc/proteinas_09.pdf)

**LUNA, A. (2006).** *Valor nutritivo de la soya, investigación y ciencia*. Universidad Autónoma de Aguas Calientes, México. Fecha de consulta 14 de junio de 2014, de: <http://redalyc.uaemex.mex/redalyc/pdf/674/67403606.pdf>

**MARTÍNEZ, E. y LIRA, L. (2010).** *Análisis y aplicación de las expresiones el contenido de humedad en sólidos*. Fecha de consulta 29 de enero del 2016, de: <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>

**MENDOZA, H. (2013).** Criterios microbiológicos según Norma Boliviana. Fecha de consulta 18 de julio del 2016, de: [alimentoenfermosoopbook.es/chapter/3/](http://alimentoenfermosoopbook.es/chapter/3/)

**MERCEDES, M. (2007).** *La soya y la nutrición*. Fecha de consulta 18 de mayo de 2016, de: [www.nutri-salud.com.ar/articulos/soja-y-nutricion.htm](http://www.nutri-salud.com.ar/articulos/soja-y-nutricion.htm)

**MONDRAGÓN, R. (2008).** *Métodos de secado según la transferencia de calor*. Fecha de consulta 24 de junio 2015, de: [repositori.iju.es/xmlui/bitstream/handle/10234/6084/.pdf](http://repositori.iju.es/xmlui/bitstream/handle/10234/6084/.pdf)

**MONTGOMERY, D. (1991).** *“Diseño y análisis de experimentos”*. Editorial iberoamericana S.A de C.V. México.

**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 febrero 2014 .De: <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1666/1/CD-2258.pdf>

**MUJUMDAR, A. (2000).** *Drying technology in agricultura and food sciencies*. Enfield, NH, USA. Edit. Science Publishers, Inc. 313p

**NEWMAN, A. (2007).** *La soya*. Fecha de consulta 10 de septiembre de 2014, de: <http://www.scielo-soya.cl//>

**PERRY R. H. Y GREEN, D.W. (1996).** *Manual del ingeniero químico*. Tomo II. Ed. McGRAW-HILL, 20-23

**OCÓN, J. Y TOJO, G. (1963).** *Problemas de ingeniería química*. Tomo II. Editorial Aguilar, España.

**ORDOÑEZ, N. (2007).** *Elaboración de harina de camote*. Investigación aplicada. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Carrera de Ingeniería Química. Tarija (Bolivia).

**PÉREZ, G. y NAVARRO, Y. (2011).** *Propiedades ácido-base de los aminoácidos de las proteínas*. Fecha de consulta 2 de enero del 2015, de: [http://datateca.unad.edu.co/contenidos/201103/201103/leccin\\_4\\_propiedades\\_acido\\_bsicas.htm](http://datateca.unad.edu.co/contenidos/201103/201103/leccin_4_propiedades_acido_bsicas.htm)

**QUIROGA, M.V. (2011).** *Diseño experimental*. Fecha de consulta 15 de noviembre de 2014, de: [//diseno-experimental-definicion-ventajas.html](http://diseno-experimental-definicion-ventajas.html)

**RAMÍREZ, E. (2010).** *Apuntes de metodología de la investigación*. Carrera de ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia. 2011.

**ROBLES, M. Y MORA, R. (2007).** *Influencia del método de obtención en las características fisicoquímicas, y estructurales de aislado de soya*. Fecha de consulta 12 de enero de 2015, de: [www.respyn.vani.mx/especiales/2007/ee-12.../CNCA-2007-103.pdf](http://www.respyn.vani.mx/especiales/2007/ee-12.../CNCA-2007-103.pdf)

**RIDNER, E. (2006).** *Soya, propiedades nutricionales y su impacto en la salud*, 1<sup>ra</sup> edición. Buenos Aires.

**RIEDEL, M.A. (2008).** *Proteínas*. Fecha de consulta 2 de enero 2016 .de: <https://avdiaz.files.wordpress.com/2008/11/proteinas.pdf>

**SANDOVAL, M.R. (2012)**, “*Aislamiento y caracterización de las proteínas*”. Fecha de consulta 23 de febrero del 2016, de: <http://ri.uaq.mx/bitstream/123456789/654/1/RI000267.pdf>

**SALAZAR, H. (1950)**. *Guías para el análisis de alimentos*. Edición española. España.

**SALAZAR, C. (2014)**. *Estado General de la Desnutrición en Bolivia*.

Fecha de consulta 5 de septiembre de 2014, de: <http://www.sns.gob.bo/aplicacionesweb/pmdc1/index.php?ID=EstadoNutricional&IDD=PMD>

**SCALABRINI, R. (2009)**. *Código alimentario argentino: “harinas, concentrados, aislados y derivados proteínicos”*. Fecha de consulta 20 de mayo de 2015, de: [www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/capitulo-XIX.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/capitulo-XIX.pdf)

**TORRES, N. (2009)**. *Historia del uso de la soya en México, su valor nutricional y su efecto en la salud*. Fecha de consulta 20 de marzo de 2016 de: [www.scielos.org/pdf/spm/vsin3/16.pdf](http://www.scielos.org/pdf/spm/vsin3/16.pdf)

**TORRES, G. (2012)**. *Contenido de humedad atrapada, ligada y libre de los alimentos*. Fecha de consulta 30 de mayo de 2016, de: [dateca.unad.edu.col/contenidos/3011007/3011007-II-2013/Act-1-revision-de-presaberes](http://dateca.unad.edu.col/contenidos/3011007/3011007-II-2013/Act-1-revision-de-presaberes).

**TREYBAL, R.E. (2001)**. *Operaciones de transferencia de masa*. Editorial McGRAW-HILL. Segunda Edición 212-217

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