

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Barderas, A. (1994), *“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”*, Editorial Noriega. México

CEANID (2016). *“Centro de Analisis, Investigación y Desarrollo”*. Dependiente de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”. Tarija-Bolivia.

Corvera, E. (2002). *“Determinación de parámetros óptimos para la elaboración de la Aloja de Cebada”*. Tesis (Ingeniero en Alimentos). Universidad autónoma “Juan Misael Saracho”, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia

Escobar, F. (1999). *“Tras las huellas del origen del maíz”*. Organización de Estados Iberoamericanos. Boletín informativo.

Garduño, G. 2015 *“El origen del maíz”*. Revista Virtual Gastronómica, Fecha de consulta: 24 marzo 2016, Disponible en http://web.uaemex.mx/Culinaria/primer_numero/maiz.html

Gieck K. (1995). *“Manual de Formulas Técnicas”*. Universidad Nacional Autónoma de Mexico, Fecha de consulta: 15 mayo 2016, Disponible en <https://es.scribd.com/doc/242365228/Manual-de-formulas-tecnicas-pdf>

Hernandez, A. y Meza, D. (2009). *“evaluación de diseño factorial con dos factores y diseño factorial con tres factores”* Instituto Tecnológico de Pachuca Pachuca de Soto – Mexico fecha de consulta: 19 mayo 2016, disponible en <http://es.slideshare.net/iorifoar/trabajo-unidad-iv-estadistica-ii>

Hermida, Bun, J. R. (2000). *“Fundamentos de ingeniería de procesos agroindustriales”* Editorial Mundi Prensa, Barcelona-España.

Huezo, A. (2008) *“Evaluación física y sensorial de un prototipo de bebida de maracuyá con semillas de chía (Salvia hispanica L.) y análisis químico de la semilla de chía”*. Escuela Agrícola Panamericana Zamorano de Honduras fecha de consulta: 28 mayo 2016. Disponible en <https://es.scribd.com/document/201689339/T2600.html>

Lewis, M. J. (1993). *“propiedades de los alimentos y de los sistemas de procesado”*. Editorial Acribia España.

Montgomery, Douglas. (1991). *“Diseño y análisis de experimentos”*. Editorial Iberoamericana. México.

Ocon, J. Tojo, G. (1976). *“Problemas de ingeniería química”*. Tomo I, Operaciones básicas, edición Aguilar, Madrid-España. 1976.

Ortiz A. I. (2012). *“Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia”* Centro de Investigación y Promoción del Campesinado. La Paz – Bolivia. Fecha de consulta: 10 marzo 2016, disponible en http://www.cipca.org.bo/images/cuadernos/documentos/los-maices_cipca.pdf

Quishpe, B. (2010). *“Evaluación de la producción de 2 variedades experimentales en etapa fenológica (choclo) y seco, de maíz (zea mays) de grano blanco harinoso y un híbrido simple, frente al testigo local”*. Tesis (ingeniero agropecuario industrial). Universidad Politécnica Salesiana Sede Cuenca. Fecha de consulta: 10 marzo 2016, disponible en <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4740/1/UPS-CT001979.pdf>

Ramirez, E. “Evaluación sensorial”, *materia de la carrera de Ing. en Alimentos de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” Tarija – Bolivia 2014*

Red por una América latina libre de transgénicos (2004). *“Maíz, de alimento sagrado a negocio del hambre”*, Quito- Ecuador. Fecha de consulta: 10 marzo 2016, disponible en http://www.estudiosecologistas.org/documentos/publicaciones/otros/maiz_alimentosagrado.pdf

WordPress & Atahualpa. (2002) ***“Propiedades nutritivas del maíz (choclo)”*** Fecha de consulta 15 de marzo 2016 <http://maby.snarvaez.com.ar/salud/2012/09/13/propiedades-nutritivas-del-maiz-choclo>

Segura, M. y Andrade, L. (2011). ***“Efecto de las condiciones agrometeorológicas sobre un cultivar criollo y dos híbridos de maíz en cuatro fechas de siembra”***. Escuela Politécnica del Ejército. Fecha de consulta: 10 marzo 2016, disponible en http://sinagap.agricultura.gob.ec/pdf/estudios_agroeconomicos/determinantes_rendimiento.pdf

Rahman, S. (1995). ***“Food properties handbook”***. Edited by C. R. C. S. i. C. F. Sciences. Amhert: Fergus M. Clydesdale, University of Massachusetts, Propiedades Termofísicas, ecuaciones Empíricas,

Universidad de San Carlos de Guatemala (2011). ***“diseños experimentales, Características de los diseños experimentales: validez interna, externa, de constructo y estadística. Diseños experimentales con grupos de sujetos distintos. Diseños experimentales con los mismos sujetos. Diseños factoriales”***, Centro de Cálculo e Investigación Educativa. Facultad de Ingeniería, Universidad de San Carlos de Guatemala. Fecha de consulta: 10 marzo 2016, http://destadistica.ingenieria.usac.edu.gt/index.php?option=com_content&view=article&id=51&Itemid=69