

BIBLIOGRAFÍA

- AILAIANET S.L. (2010). *Miel: energética y antibacteriana*. Fecha de consulta 25 de septiembre de 2015, de <http://www.hogarmania.com/salud/bienestar/dieta-sana/201010/miel-energética-antibacteriana-7115.html>
- Alvarado Juan de Dios, (2001). *Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos*. Editorial Acribia S.A. Zaragoza-España.
- Badillo Bustamante María J. (2011). *Elaboración de una barra energética con cereales como: avena, cebada y trigo, adicionando espirulina y ciruela pasa*. Trabajo previo a la obtención del título de ingeniera de alimentos. Quito, Octubre. Fecha de consulta Disponible en: <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/4914>
- Balderrama Liceth. *El arroz*. Fecha de consulta, 19 de octubre de 2015. Disponible en: <http://documents.mx/documents/el-arroz-completo.html>
- Barderas Valiente Antonio. (1994). *Problemas de balance y energía en la industria alimentaria*. Editorial Limusa Noriega. México –Distrito Federal.
- Barrales-Domínguez J.S.; Torres-Hernández L., (1998). *Capacidad de reventado del grano de amaranto (*Amaranthus hypochondriacus* L)*”. Universidad Autónoma Chapingo. C.P. Chapingo, Edo. de México. Fecha de consulta, 3 de noviembre de 2015. Disponible en: <http://chapingo.mx/REVISTAS/PHPSCRIPT.pdf>
- Barzola Alvarado Jessica Karina (2012). *Producción de arroz bajo riego de la variedad F – 50 mediante el uso de briquetas compuestas de N.P.K en el Cantón Daule*. GUAYAQUIL – ECUADOR. Fecha de consulta, 5 de octubre de 2015. Disponible en: <https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/89903/D-79562.pdf>
- Cuauro Marifé, (2008). *Beneficios y propiedades nutritivas del maní*. Fecha de consulta diciembre, 2015. Disponible en: <http://www.venelogia.com/archivos/2270/>
- García López Gemima, (2011). *Elaboración de barras energéticas enriquecidas con okara, avena y arroz*. Trabajo de grado, Ingeniería de Alimentos-Facultad de Ciencias y Tecnología. Editorial: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija –Bolivia.

- INKANATURAL. *Amaranto o Kiwicha: El alimento del futuro*. Fecha de consulta, 10 de septiembre de 2015. Disponible en: <http://www.inkanatural.com/es/arti.asp?ref=amaranto>
- Instituto Boliviano de Comercio Exterior, (IBCE). *Perfil de mercados nativos quinua y amaranto*". Fecha de consulta, 30 de septiembre de 2015. http://ibce.org.bo/images/estudios_mercado/res_perfil_quinuaCB10.pdf
- Instituto Internacional de Investigación del Arroz (IRRI) (1994). *El arroz en la nutrición humana*. Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Roma. Fecha de consulta, 5 de octubre de 2015. Disponible en: <https://books.google.com.bo>
- Jiménez Cevallos Carla Cecilia. (2016). *Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de "tamales de arroz", en la ciudad de Loja*. LOJA-ECUADOR. Fecha de consulta, 5 de octubre de 2015. Disponible en: [http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/10312/1/CARLA%20JIMENEZ%20\(BIBLIOTECA\).pdf](http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/10312/1/CARLA%20JIMENEZ%20(BIBLIOTECA).pdf)
- Molina B. K., (Mayo 2015). *Amaranto o Bledo*. Fecha de consulta 30 de agosto, 2015. URL disponible en: <http://prorganico.info/amaranto.pdf>
- Loor S. Angélica V., Arcos G. Carlos A. (2011). *Elaboración De Sopa Instantánea A Partir De Harina De Arroz (Oriza Sativa)*. GUAYAQUIL – ECUADOR. Fecha de consulta, 5 de octubre de 2015. Disponible en: https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/1/tesis_corregida_arcos%20loor.docx
- Montesdeoca V. Sandra; Escobar A. Milo. (2012). *Elaboración de una bebida saborizada (chocolate, guanábana y maracuyá) a partir de harina de semilla de amaranto (amaranthus caudatus l.) y avena*". Tesis de grado. Ibarra – Ecuador. Fecha de consulta, 30 de septiembre de 2015. Disponible en: <http://myslide.es/documents/-tesis-bebida-a-base-de-harina-de-amaranto-y-avena.html>
- Montgomery Douglas. (1991). *Diseño y análisis de experimentos*. Editorial iberoamericana, México-distrito federal.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). (2015). *Almendra*. Fecha de consulta, 17 de marzo de, 2016. Disponible en: http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/almendra_tcm7-315319.pdf.
- Olmedo Marco. (2014) *¿Qué es el chocolate?*. Fecha de consulta, septiembre 2015. Disponible en: http://marco141198.blogspot.com/p/sabias-que_7.html

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, (FAO), (2004). *Año internacional del arroz*. Fecha de consulta, 5 de octubre de 2015. URL disponible en: <http://www.fao.org/RICE2004/es/f-sheet/hoja3.pdf>
- Peña Ocaña Rebeca, *El amaranto y sus beneficios*. Fecha de consulta, 30 de septiembre de 2015. Disponible en: <http://vinculando.org/consumidores/el-amaranto-y-sus-beneficios.html>
- Porr Madeleine, *El amaranto – pequeñas semillas con fuerzas colosales*. Fecha de consulta, 15 de octubre de 2015. <http://www.madeleine-porr.de/AMARANTO.pdf>
- QUIMINET.Com, *La glucosa líquida o jarabe de glucosa en la industria alimenticia*. Fecha de consulta, 23 de enero de 2015. URL disponible en: <http://www.quiminet.com/articulos/la-glucosa-liquida-o-jarabe-de-glucosa-en-la-industria-alimenticia-2601052.htm>
- Ramírez Ruiz Erick. (2012). *Diseño experimental*. Editorial Carrera Ingeniería de Alimentos. Evaluación sensorial (INA 056). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- Reyes Cesar, (2013). *Materiales y Calor*. Fecha de consulta, 15 de junio de 2016. Disponible en: <https://espaciodecesar.com/2013/06/08/diez-pruebas-con-calor-y-temperatura/>
- Rivera Alex. (2010), *Conozca el aporte de las barritas energéticas y sepa cómo consumirlas*. Fecha de consulta, 30 de septiembre de 2015. Disponible en: <http://elcomercio.pe/gastronomia/nutricion/conozca-aporta-barritas-energeticas-sepa-como-consumirlas-noticia-684040>
- Ruiz de las Heras Arantza. (2015), *Barritas energéticas*. Fecha de consulta, 3 de octubre de 2015. Disponible en: <http://www.webconsultas.com/ejercicio-y-deporte/nutricion-deportiva/composicion-y-tipos-de-barritas-energeticas-12145>
- Safont Resardi Núria. (2001). *Chocolate: valor nutricional*. Fecha de consulta: 15 de octubre de 2015. Disponible en: <http://www.dmedicina.com/vida-sana/alimentacion/nutricion/2001/04/16/chocolate-nutricional-9652.html>
- Techeira P. Nora S., (2006). *Elaboración y caracterización de harinas obtenidas a partir de granos de arroz entero de origen comercial*. Caracas-Venezuela. Fecha de consulta, 5 de octubre de 2015. Disponible en: <http://docplayer.es/8443569-Elaboracion-y-caracterizacion-de-harinas-obtenidas-a-partir-de-granos-de-arroz-entero-de-origen-comercial-ing-agr-nora-s-techeira-p.html>

- Universidad de Sonora (UNISON), (2008). *Tabla de propiedades térmicas de los alimentos, Capítulo VII*, Fecha de consulta, 17 de abril de 2016.
[Http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/1261/Capitulo7.pdf](http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/1261/Capitulo7.pdf)
- Wikipedia, *Arroz (Oryza sativa)*. Fecha de consulta, 10 de febrero de 2016.
URL disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Oryza_sativa
- Wikibooks. *Análisis Sensorial de Alimentos/Conceptos generales del análisis sensorial* (2010). Fecha de consulta, 15 de Marzo de 2016. Disponible en:
https://es.wikibooks.org/wiki/An%C3%A1lisis_Sensorial_de_Alimentos/Conceptos_generales_del_an%C3%A1lisis_sensorial
- Zamora Gutiérrez Jesús, (1991). *Industrialización del amaranto*.
Editorial: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Trabajo de grado,
Ingeniería Química-Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija –Bolivia.