

# **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA

- AYKROD, W., Y DOUGHTY, J.** *“El Trigo en la Alimentación Humana”*. FAO, Roma, 1980.
- BITRAN, Y SOTO** *“Estudio Bromatológico de Pastas Alimenticias Elaboradas por Industrias Nacionales”*. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química. Universidad de Chile, Santiago de Chile, 1973.
- BELITZ, JOSÉ** *“Ciencia Bromatológica, Principios Generales de los Alimentos”*. Madrid p.55,65, 1995.
- CARPENTER, J.** *“Evaluación Sensorial en el Control de Calidad de los Alimentos Procesados”*. Universidad Nacional, Bogotá, 2000.
- CASSEL, B., Y RAMÍREZ** *“Secado de Frutas, Hortalizas, Verduras y Hierbas Aromáticas”*. Curso de secado de alimentos, Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija–Bolivia, 2000.
- CALLEJO, M.** *“Industria de Cereales y Derivados”*. Editorial Mundi- Prensa, 1ra edición Madrid-España 337p, 2002.
- CEANID** *“Centro de Análisis de Investigación y Desarrollo”*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología zona el tejar, Tarija-Bolivia, 2013.
- CENDES** *“Centro de Desarrollo Especializado”*. La Paz-Bolivia, 1981.

- CONTRERAS, VELÁZQUEZ, LUZ MARÍA** *“Especificidad de las Hortalizas en Relación con su Comercialización en Fresco”*. Centro Universitario José Martí, monografías.com de los Sancti Spíritus, Cuba 1997.
- DORADO, A.** *“Cocina Fácil”*. Perú, 1999.
- EARLE** *“Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las Industrias Agroalimentarias”*. Ediciones Acribia, SA. España, 1990.
- EROSKI, M.** *“Cultivos Andinos Subexplotados y su Aporte a la Alimentación”*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, 2004.
- FAGUNDO, JARA** *“Estudio de las Propiedades Reológicas de la Masa para Pasta a Base de Harina de Quínoa”*. Memoria para optar al título de Ingeniero en Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. Departamento de Ciencias de los Alimentos y Tecnología Química. Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2006.
- FELDMAN P., SANTÍN C., ETCHEVERRY S.** *“Centro de Información sobre Alimentos”*. Primer año, número 2, febrero, Chile, 2001.
- FRIEDRICH, SNESER Y HEIMO, SCHERZ** *“Tabla de Composición de Alimentos”*. Ediciones Acribia Zaragoza-España, 1999.
- GUTIÉRREZ, SOLIZ, ALEJANDRO MOISES** *“Elaboración de Harina de Zanahoria”* Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis de Grado Carrera de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija-Bolivia, 2008.

- HOLDSWORTH, SD** “*Manual de Deshidratación I, Frutas y Hortalizas*”. España, 1988.
- INFOAGRO** “*Información Técnica Agrícola*”. Portal líder en agricultura.  
infoagro.com, revisado 13 diciembre 2012.
- KILL, R., Y TURNBULL, K.** “*Tecnología de la Elaboración de Pasta y Sémola*”. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza- España 237p 2004.
- LACERA, A.** “*Industrialización Casera de Frutas y Hortalizas*”. Editorial Albatros, 1998.
- LANZA, J.** “*Tecnología de los Alimentos*”. Editorial Síntesis España, 2012.
- LEWIS, M. J.** “*Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Proceso*”. Editorial Acribia, Zaragoza-España, 1993.
- MARFAT, PIERRE** “*Ingeniería Industrial Alimentaria*”. Volumen I editorial Acribia, Zaragoza – España, 1993.
- MARTÍNEZ, ARNOLD** “*Psychrometric Chart*”. Editorial Akon software. State California-USA, 1996.
- MEYER, MARCO** “*Elaboración de Frutas y Hortalizas*”. Ediciones Trillas, México, 1994.
- MONTGOMERY, DOUGLAS** “*Diseño y Análisis de Experimentos*”. Editorial Iberoamericana S.A. de C.V., México, 1991.
- NONHEBEL, A.H. MOSS** “*El Secado de Sólidos en la Industria Química*”. Reverte, Barcelona – España, 1979.

- PINCHAO, A., Y PINCHAO, J.** *“Elaboración de Pan Dietético a Base de Harina Integral de Trigo (*Triticum Vulgare*) y Harina de Quinoa (*Chenopodium Quinuace*)”*. Tesis de Grado, Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador, 2005.
- ORTEGA, R., M.** *“El Huevo en el Contexto de la Dieta Mediterránea”*. Nutri. Clin., 1998.
- POTTER, N.** *“La Ciencia de los Alimentos”*. Editorial Harla México, 1990.
- RAMIREZ, R., ERICK** *“Evaluación Sensorial de los Alimentos”*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, materia dictada en la carrera de Ingeniería de Alimentos, 2011.
- ROSE** *“La Ciencia de los Alimentos”*. Editorial Acribia Zaragoza – España 317p, 2006.
- SÁNCHEZ, P.** *“Proceso de Elaboración de Alimentos y Bebidas”*. Editorial Mundi – Prensa, Madrid - España 520p, 2003.
- SÁNCHEZ, ELIZABET** *“Elaboración de Fideo Enriquecido con Harina de Coime”*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis de Grado, Ingeniería de Alimentos Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija-Bolivia, 2007.
- SING, R., PAUL** *“Introducción a la Ingeniería de Alimentos”* Acribia, Zaragoza–España, 1998.
- SORUCO, ANDRADE, MARIELA** *“Elaboración de Té de Zanahoria”* Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis de Grado, Ingeniería de Alimentos Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija-Bolivia, 2002.

