

IBLIOGRAFÍA

Agüero, Mariana; Damborsky, Noelia y Pérez, Gabriela (2008). "Variedades de azúcar" Revisada (05/03/2012) y disponible en:
<http://www.monografía.com/trabajos65/variedades-azúcar/variedades-azúcar.shtml>.

AKTON ASSOCIATES INCORPORATED (1996). "Akton psychometric chait", copyright all rights reserved, serial#demo, versión psych 3.10 units 2,02 pfi 3,01 reg, engineering software services.

Alvarado, Juan de Dios y Aguilera, José, Miguel (2001). "Métodos para medir propiedades físicas en la industria de alimentos".
Editorial ACRIBIA SA. Zaragoza-España.

Badui, S. (1993). "Química de los alimentos".
Editorial DF. Primera Edición. México.

Cañadas, Marisol y Cañadas, Antonia (2000). "La medida". Revisada (15/06/2012) y disponible en <http://thales.cica.es/rd/rewrsos/rd99-0677-02/indiceshta>.

CEANID (2012). "Centro de análisis investigación y desarrollo". Dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.

CIARCO Y FONAIAP (1982). "El cultivo del arroz". Folleto N° 3. Revisada (12/03/2012) y disponible en <http://sian.inia.gov.ve/repositorio/revistastex/Fonaiap>.

CIPCA (2009). "La producción de arroz en Bolivia". Revisada (10/03/2012) y disponible en http://www.arroz.org.bo/dmdocuments/cartilla_arroz1.pdf.

Furia, T.; Bellanca, N. (1975). "Fenaroli's handbook of flavor ingredients". Editorial Cre Press Inc, segunda edición. Serie N° 2. Italia.

Gastronomía y Cía (2009). “Harina de arroz”. Revisada (06/06/2012) y disponible en: <http://www.gastronomiaycia.com/2009/08/05/harina-de-arroz/> - España.

GIANOLA, G. (1993). ” Industria moderna de galletas”. Editorial McGraw Hill. Primera Edición. Madrid-España.

Guerrero, Trinidad, Edgard (2008). “El ABC de los insumos”. Revisada (15/03/2012) y disponible en <http://ingenieriadealimentosenpasteleria.blogspot.com/>.

Guillot, Gonzalo (2010).”Harina de arroz apta para celíacos”. Revisada (06/06/2012) y disponible en <http://hoyinvitoyoenlaradio.blogspot.com/2010/04/harina-de-arroz-apta-para-celíacos.html>.

Heath, H. (1978). “Flavor technology profiles, products applications”. Editorial Avi Publishing company. Primera Edición. Estados Unidos.

Íñigo (2008). “Espesantes, gelificantes y emulsionantes”. Revisado (20/06/2012) y disponible en: <http://www.umami-madrid.com/2008/03/12/aplicaciones-y-usos-de-la-goma-xantana/>.

López, López, Lucila, Auroa (2005). “Diseño de una planta procesadora de galletas de soya”. Ingeniero en Alimentos, Universidad Tecnológica de la Mexteca.

Luna, Alejandra; Posada, Paola y Zarate, Ivon (2008). “Etiquetas: arroz”. Revisada (10/03/2012) y disponible en: <http://interactivo10.blogspot.com/2008/02/plan-exportador-de-arroz.html>.

MAMACONVERGENTE (2012). “Sin gluten”. Revisado (20/05/2012) y disponible en: <http://www.mamaconvergente.com/tag/sin-gluten-2/>.

Montejo, Fernández, Marta (2012). “Enfermedad celíaca atípica”. Pediatra de E.A.P. Centro de salud de Kuetto (Sestao).

Natera, Antonieta; Matos, Ali (2001). “PASTELERÍA”. Revisado (15/03/2012) y disponible en <http://es.scribd.com/doc/6801158/PASTELERIA>.

NUTRIGUÍA (2003). “Harina de arroz: composición nutricional”. Revisada (08/06/2012) y disponible en <http://nutriguia.com/alimentos/arroz.html>.

Orces, Eduardo; Paredes, V.; Bermeo, Cecilia, A.; Mirella, Pincay, Guillermo (2003). “Aplicación de la metodología de producción mas limpia en una empresa alimenticia”. Revisado (01/07/2012) y disponible en:
<http://biblioteca.idict.villaclora.cu/urserFiles/File/producciones%20mas%20limpias%20en%20la%20cornica/33pdf>.

Ortigosa, Del Castillo, Luis; Armas, Ramos, Honorio y Peña, Quintana, Luis (2010). “La enfermedad celíaca. Guía didáctica”. Revisado (05/06/2012) y disponible en <http://www2.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/content/2>.

Palmetti, Néstor (2007). “Grasas saludables”. Revisado (08/04/2012) y disponible en: http://www.prama.com.ar/alimentos_saludabies/huevo.htm.

PAMACAL (2012). “Tipos de galletas de arroz”. Revisado (20/06/2012) y disponible en <http://www.alimentospamacal.cl/>.

Pepekitchen (2009). “Propiedades nutritivas del arroz”. Revisado (15/05/2012) y disponible en <http://www.pepekitchen.com/articulo/propiedades-nutritivas-del-arroz/>.

Perry, H.; Chilton, Robert; H. Cecil (1991). “Biblioteca del ingeniero químico”. Primera Edición. México.

QUIMINET (2011). “El almidón de maíz y sus usos más comunes”. Revisado (20/06/2012) y disponible en <http://www.quiminet.com/articulos/el-almidon-de-maiz-y-sus-usos-mas-comunes-2552671.htm>.

Ramírez, Ruiz, Erick (2009). “Metodología de la investigación”. Apuntes de la materia INA 024. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia

RIMH (2012).”Laboratorio de aguas, suelos, alimentos y análisis ambiental”. Tarija-Bolivia.

Staff de CHP (2012). "Tipos de harina de arroz". Revisado (13/15/2012 y disponible en: <http://www.cosmos.com.mx/h/tec/4cpf.htm>).

Valiente, Barderas, Antonio (1994). "Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria". Editorial LIMUSA, S.A. Segunda reimpresión. México.

VelSid (2009). "Diccionario de cocina, materia prima y productos". Revisada (10/06/2012) y disponible en <http://www.gastronomiaycia.com/2009/08/05/harina-de-arroz/>.