

BIBLIOGRAFÍA

ADM-SAO. ArcherDanielsMidlanCompany-Sociedad Aceitera del Oriente. *Especificaciones Técnicas de la Torta de Soya.* Santa Cruz-Bolivia, 2008.

Apró Nicolás, Rodríguez Julián, Gornatty Carlos, Cuadrado Claudio, TSIA Secreto Pedro. *La Extrusión como Tecnología Flexible de Procesamiento de Alimentos.* Instituto Nacional de Tecnología Industrialización de granos ACC. Jornadas de Desarrollo e Innovación. Buenos Aires, 2000.

Arias García Rosa María Elena, Pérez Palacios Gregorio, Durán de Bazúa Carmen. *Condiciones de operación de extrusiones de tornillo simple para mezclas de harina de trigo. Parte 2: Montaje, arranque y operación de una planta industrial.* Tecnol. Ciencia Ed (IMIQ). México, 2007; 22 (2): 67-77.

Arnau Josep Vicent. *EL Amaranto, 2009, [en línea] disponible en:* <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=946>.

Balear Govern. *Los concentrados: composición y valor nutritivo; información técnica,* Centro de Capacitación y Experiencias Agrarias (CCEA) de Mahon; N°15, Menorca, 1999.

Benítez Cardoza Claudia Guadalupe y Pfeiffer Perea Heriberto. *El maíz: origen, composición química y morfología.* Universidad Nacional Autónoma de México, Materiales Avanzados Num. 7, 15-20, México, 2006.

Break FastCereals. *Historia de los cereales de desayuno, 2007. [en línea] disponible en* <http://www.breakfastcereals.eu/cerealesdedesayuno/historiadeloscerealesdedesayuno.htm>.

CEANID, *Centro de Analisis Investigacion y Desarrollo,* Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija Bolivia, 2009.

CEANID, *Centro de Analisis Investigacion y Desarrollo,* Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija-Bolivia, 2010.

Cervantes Ramírez Rodolfo. *Monografía de la Cadena de Amaranto;* Secretaria de Desarrollo Rural – Dirección Agrícola, México, 2007.

Cisneros F. *Extrusión de Alimentos. Curso de Extensión.* Universidad San Ignacio de Loyola. Lima-Perú 2000.

De La Cruz Torres Eulogio y García Andrade Juan Manuel. *Mejoramiento de Pseudocereales en el ININ,* Instituto Nacional de Investigación Nuclear. México, (____).

Dendy David A. V. *Cereales Y Productos Derivados.* Acribia; 2004.

Departamento Nacional de Planeación. *Aceites y Grasas*. Bogotá – Colombia, 2005 [en línea] disponible en: <http://www.dnp.gov.co/Portal.web/0/archivos/documentos/DDE/Oleaginosas.pd>.

Durán C. *Una nueva tecnología para la extrusión alcalina de maíz y sorgo*. Proyecto multinacional de tecnología de alimentos – OEA UNAM, vol 2. México, 1988.

Elías Luiz G. *Concepto y Tecnologías para la Elaboración y Uso de Harinas Compuestas*, Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), notas técnicas PP/NT/006, Guatemala, 1999.

Escribano León Daniel, Vaqueiro Eric Martín, Pino Pérez David. *Química y Análisis de los Alimentos: Cereales para el Desayuno*, (____).

Ferragut Victoria. *Procesos en la Industria Alimentaria: Texturización*, (____)

Ferré Joan. *El Diseño Factorial Completo 2^k*. Universidad Rovira i Virgili Tarragona, Departamento de Química Analítica y Química Orgánica. Grupo de Quimiometría y Cualimetría. Tarragona-España, (____).

Gilbert, M. *Las virtudes de la soja: Una salud práctica dirige y el libro de cocina*. 2003. [en línea] disponible en: <http://www.geocities.com/virtuesofsoy/healthbenefit.html>.

González Sarroca, Raúl Torres Gemeil Manuel y col. *Manipulación y Almacenamiento de Alimentos* Editorial logicuba. Cuba, 1986.

Guzmán, 2002. *Citado por Ramirez y col, en: Elaboración de Cereales Instantáneos de Desayuno*, UAJMS, Departamento de Biotecnología, Facultad de Ciencias y Tecnología, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia, 2009.

Industria Aceitera FINO. *Composición de la torta de soja*. Santa Cruz-Bolivia, 2010.

Khalek E. Abd and Janssens GPJ. *Efecto de la extrusión sobre la gelatinización y rendimiento, productos en aviculture*. *World'sPoultryScienceJournal*. 66:53-64, 2010.

La Prensa. Periódico informativo diario. *Sección Ciencia y Tecnología* Riobamba, jueves 6 de mayo del 2004 pp. 5B.

Lezcano Elizabeth P. *Análisis de productos; cereales para el desayuno*, Alimentos Argentinos – Ministerio de Agricultura, Argentina 2010. [en línea] disponible en: www.alimentosargentinos.gob.ar.

López Gliserio y Michael Hermann (eds.). *El cultivo del ulluco en la sierra central del Perú*. Serie: Conservación y uso de la biodiversidad de raíces y tubérculos andinos: Una década de investigación para el desarrollo (1993-2003). No.3. Centro Internacional de la Papa, Universidad Nacional del Centro, Instituto Vida en los Andes, Universidad Nacional Agraria La Molina, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación. Lima-Perú. 2004.

Mangelsdorf P.C. y Reeves R.G., 1939. Citado por: **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación**. *El maíz en la nutrición humana*, Colección FAO.

Manzaneque Ramos Alejandro. *Cocción de Extrusión*. Dpto. de Alimentación Humana de Buhler, S.A. España, 1992.

Mercier C.; P. Linko; J.M. Harper. *Cocción por Extrusión*. Asociación Americana de Químicos de Cereal, S.A. Minnesota-USA. 1998.

Mora Freddy y Scapim Carlos Alberto. *Predicción de Valores Genéticos del Efecto de Poblaciones de Maíz Evaluadas en Brasil y Paraguay*. Universidad Estadual de Maringá – Paraná, Departamento de Agronomía. Brasil, 2006.

Muller. *Especificaciones Técnicas del Edulcorante Eludiet*, 2001.

Norma Técnica Colombiana NTC 3659. *Industria Alimentaria. Expandidos Extruidos a Base de Cereales*. Bogotá-Colombia, 2006/07.

Orr M.L. y Walt B.K. *Contenido de aminoácidos de los alimentos*. Home Economics Research Report N° 4. Washington D.C. Departamentos de Agricultura de los Estados Unidos. 1957.

FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. *El maíz en la nutrición humana*, Colección FAO: Alimentación y nutrición, N°25, Roma-Italia, 1993. [en línea] disponible en: <http://www.fao.org/docrep/t0395s/T0395S00.htm#Contents>.

Palacios C. Cevero. *Diseño y Análisis de Experimentos Industriales*. Latinas Editores. Oruro-Bolivia, 1997.

Perafán Felipe. *Azúcar de Caña*, Colombia 2009. [en línea] disponible en: <http://www.perafan.com/azucar/ea02azuc.html>.

Peralta E. *El Amaranto y su Potencial: Situación del Amaranto en el Ecuador*. Boletín N°2. Oficina Editorial de Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Washington-USA. 1985.

Perry H., Green D. W., Maloney J. O. *Manual del Ingeniero Químico*. McGraw Hill. 1984.

Ramírez Ruiz Erick y Col. *Elaboración de Cereales Instantáneos de Desayuno*, UAJMS, Departamento de Biotecnología, Facultad de Ciencias y Tecnología, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia, 2009.

Ramírez Ruiz Erick. *Materia Evaluación Sensorial (INA 056)*, UAJMS, Departamento de Biotecnología, Facultad de Ciencias y Tecnología, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia, 2008.

Ramírez Ruiz Erick. *Materia Metodología de la Investigación (INA 064)*, UAJMS, Departamento de Biotecnología, Facultad de Ciencias y Tecnología, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia, 2008.

RiazMian N., Ribas Alberto Ibarz (traductor). *Extrusores en las Aplicaciones de Alimentos*. Ed. AcribiaS.A.. Zaragoza-España. 2000.

RimacheArticaMijail. *Cultivo del Maíz, Colección de Cereales*. Empresa Editorial Macro. Perú, agosto 2008.

Salas Choque Wilson Alejandro. *Aplicación del Sistema HACCP en el Proceso de Elaboración de Alimentación de Preconstitución Instantánea a Base de Cereales Extruidos*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Química e Ingeniería Química. Lima- Perú, 2003.

TEXBOL, Tecnología en Extrusion Boliviana. *Ficha Técnica del Extrusor de Alimentos mod: STE-30-40*, 2009. Santa Cruz-Bolivia, 2009.

TEXBOL, Tecnología en Extrusion Boliviana. *Ficha Técnica Molino de Martillos mod: STE: 60*. Santa Cruz-Bolivia, 2009.

Valls Porta A. *El Proceso de Extrusión en Cereales y Habas de Soja*. I. efecto de la Extrusión Sobre la Utilización de Nutrientes. IX Curso de Especialización FEDNA. Barcelona-España, noviembre de 1993.

Valls Porta A. *Importancia de la Extrusión en la Elaboración de Concentrados*. Agroindustria no Alimentaria, abril de 2009 [en línea] disponible en <http://procesosiii.blogcindario.com/2009/04/00001-importancia-de-la-extrusion-en-la-elaboracion-de-concentrados.html>.

Zamora Gutiérrez Jesús, *Industrialización del Coime*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología, Tarija-Bolivia, 1991.