

## **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.* Technol. 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<sup>k</sup>*. 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](http://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.