

BIBLIOGRAFÍA

- ALFARO, Y. Y V., SEGOVIA *“Formación, Evaluación y Descripción del Híbrido Simple de Maíz Amarillo”* INIA 21. En prensa. 2009.
- ALIMENTOS BOLIVIANOS *“<http://bolivia.nutrinet.org/>”* 2009.
- ARIAS, GARCÍA, R.M.E. *“Extrusión de Polímeros Naturales en Condiciones de Operación para Mezclas de Harina de Trigo en Extrusores de Tornillo Simple”* UNAM, Facultad de Química. México D.F. México 2006, pág. 52-56.
- CADWELL, E., F. Y FASTA, R., B. *“Tecnologías y Aplicaciones”* Editorial Robin Guy 1990.
- DUAS, RODAS *“Edulcorantes”* Industrial Ltda, ESENCIAL SRL, Departamento técnico, 1996. <http://www.duasrodas.com.br>; <http://www.esencial.com.bo>
- F., HOFFMAN Y LA ROCHE *“http://www.cimmyt.org/ABC/geneflow/w/geneflow_pdf_spa/FGDistribucion.pdf Volume 22, Number 9, Pages 297–311”* 1998.

- GUY., R. Y HORNE, A., W. *“Extrusion cooking and co-extrusion”*
Tecnol. Ciencia Ed. (IMIQ) vol. 22
núm. 2, 2007.
- GARCÍA, JOSÉ, REVERTER *“AINIA Centro Tecnológico”*
Departamento de ingeniería y
procesos. Área de I+D. 2010.
jgarcia@ainia.es
- LORNA, HAYNES *“<http://www.ecoportat.net/>”*
2009.
- MONTGOMERY DOUGLAS, C. *“Diseño y Análisis de Experimentos”*
Editorial Iberoamericana S.A. de C.V.
México 1991. Pág. 175.
- MUNDO, MAYA, ONLINE. *“<http://www.mayadiscovery.com/es/historia/hom-maiz.htm>”*
2009.
- RAMÍREZ, RUIZ, ERICK; SOSSA,
MARQUEZ, BEATRIZ; COLQUE,
ROBERTO; BATALLANOS,
ROBERTO *“Elaboración de Cereales Desayuno a
través del Proceso de Extrusión”*
Proyecto de investigación dependiente
de Departamento de Investigación
“DICYT” U.A.J.M.S. 2011.

RAMÍREZ, R., TIMOTHY

“Razas de Maíz en Bolivia”

Ministerio de Agricultura de Colombia, Oficina de Investigaciones Especiales, Boletín técnico Num. 9. Editorial ABC, Bogotá, Colombia 1961; greenpeace.mexico@greenpeace

RAMIREZ, RUIZ, ERICK

“Apuntes de Metodología de Investigación” Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia 2008.

SALVADOR., PALOPLL Y
CABEZAS, L.

“Pautas para el Control de Calidad por Métodos Sensoriales de Alimentos Sólidos” Universidad de Castilla-La Mancha. Alimentación, Equipos y Tecnología 1991. Pág. 249-255.

SERVICIO NACIONAL DE
SEMILLAS (SENASA)

“Ensayos Regionales Uniformes de Maíz. 2005-2008”. Mimeografiado, sin notas editoriales. 24 p. 2008.

SOPHIE, DESROSSIER

“http://www.informacionconsumidor.com/desktopmodules/xsdocumentmanagementadmin/app_fileuploads/57guida%20alimentos%20funcionales.pdf”
1996.

STEPHEN, MARTÍN

“<http://plantasquimicas.iespana.es/>”

2008.

UREÑA, PERALTA, MILBER, O.;
D'ARRIGO, HUAPAYA, MATILDA

“Evaluación Sensorial de los Alimentos” Editorial Agraria Primera Edición, Lima – Perú, 1999.

VALIENTE, BARDERAS,
ANTONIO

“Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria” Editorial LIMUSA, S.A. México 1994.

YAMAKAKE, KATO

“Agriculture in the Lowlands of Mesoamerica. Science”

TA. Cómo y dónde se originó el maíz. Investigación y Ciencia Agosto 2005: 68- 72., Volumen 292, 2005.