

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, R. M. (2013). *Identidad y diferenciación entre Método y Metodología* (Vol. IX). Mexico: Universidad Nacional Autónoma de México. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4264/426439549004.pdf>
- Alemán, R. B. (2022). *Evaluación de harina de amaranto (Amaranthus spp) variedad INTA soberano en productos de panificación en las instalaciones de la Universidad Nacional Agraria*. Obtenido de <https://cenida.una.edu.ni/Tesis/tnq02a367.pdf>
- Baena, G. M. (2017). *Metodología de la investigación* (Tercera ed.). Mexico: Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com>
- Bezerra, M. J., & Damasceno, S. K. (2018). *Características químicas, granulométricas y tecnológicas de harinas integrales de cultivos comerciales*. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.1590/1983-21252018v31n125rc>
- Bressani, R. (2012). *El amaranto y su potencial en las industrias alimentarias*. Alimentos hoy. Obtenido de <file:///C:/Users/Gustavo%20Lopez/Downloads/180-177-1-PB.pdf>
- Carrillo, M. L., & Reyes, A. (2013). Vida útil de los Alimentos. *Revista Iberoamericana de las Ciencias Biológicas y Agropecuarias*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5063620.pdf>
- CEPROBOL. (2003). *Sistema de informacion y asesoramiento en comercialización para productores agricolas CEPROBOL - IICD*. La Paz: Centro de Promoción Bolivia. Obtenido de <https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/25654.pdf>
- Chagaray, A. (2005). *Estudio de Factibilidad del Cultivo de Amaranto*. Catamarca. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/34150416/13-_Estudio_de_Factibilidad_del_cultivo_de_Amaranto-libre.pdf
- CODEBIO. (2023). *Amaranto organico en granos*. Consulting y Desarrollo Biotecnologico. Obtenido de <https://www.schaer.com/es-es/a/amaranto>
- FAO. (1992). *Manuales para el control de calidad de los alimentos. La garantia de la calidad en el laboratorio microbiologico de control de los alimentos*. Organizacion de las Naciones Unidad para la Agricultura y la alimentacion . Obtenido de <https://www.fao.org/3/t0451s/t0451s.pdf>

- García, R. L., Sola, J. I., Vadillo, D. R., & Bermúdez, A. R. (2007). Las técnicas de molienda de trigo en los molinos hidráulicos de la Sierra Sur de Jaén: Propuesta técnica de recuperación. *Diputación Provincial de Jaén*, 371-386.
- Gutierrez, C. A., Soriano, P. S., & Torrejon, J. (2020). *Guía para la determinación de vida útil de los alimentos* (Primera ed.). FEDACOVA. Obtenido de https://www.icoval.org/images/todoguiasappcc/vida_util.pdf
- Gutierrez, P. H., & De la Vara, S. R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos* (Segunda ed.). Mexico.
- Gutierrez, P. H., & De la Vara, S. R. (2012). *Análisis y diseño de experimentos* (Tercera ed.). Mexico.
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Huerta, J. A., & De la Rosa, A. P. (2012). Caracterización bioquímica y estructural de las proteínas de reserva de amaranto. *Libro científico N° 2*, 293-302. Obtenido de https://revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66_3/PDF/Amaranto.pdf
- Manzanero, R. (2021). *Amaranto: Propiedades y beneficios del alimento vegetal*. Obtenido de Farmacia Angulo: <https://nutricionyfarmacia.com/blog/nutricion/amaranto-propiedades/>
- Mapes, C. (2009). El amaranto (*Amaranthus spp.*); plata originaria de Mexico. *Órgano Oficial de Difusión de la Asociación Autónoma del Personal Académico de la Universidad Nacional Autónoma de México AAPAUNAM*, 217-222. Obtenido de <https://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pa104e.pdf>
- Martínez, E. S., & Mátar, I. D. (2017). *Elaboración de harina de amaranto*. Obtenido de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/59909149/AMARANTO.PF.MM20190701-71002-d1n82-libre.pdf?1562032522=&response-content-disposition=inline%3B+filename>
- Mejía, E. (2005). *Técnicas e instrumentos de investigación*. Lima. Obtenido de <http://online.aliat.edu.mx/adistancia/InvCuantitativa/LecturasU6/tecnicas.pdf>

- Miranda, S., & Ortiz, J. A. (2020). *Los paradigmas de la investigación: Un acercamiento teórico para reflexionar desde el campo de la investigación educativa* (Vol. XI). Reista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo. Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/ride/v11n21/2007-7467-ride-11-21-e064.pdf>
- Moreno, E., Refolio, M. C., & Lopez, J. M. (2013). *La estructura de las revoluciones científicas y el caso especial de la óptica*. Obtenido de https://digital.csic.es/bitstream/10261/76180/1/hist_rev_opticanum9.pdf
- Ñaupas, P. H., Mejía, M. E., Novoa, R. E., & Villagómes, P. A. (2014). *Metodología de la investigación Cuantitativa - Cualitativa y Redacción de la Tesis* (Cuarta ed.). Bogota: Ediciones de la U.
- Patiño, V. C., Muñoz, S. C., Patiño, V. M., Ocampo, J. J., & Muñoz, J. E. (2021). *Molienda de zanahoria: una estrategia para producir alimentos con valor agregado*.
- Pena, K. (2022). *La importancia del control de calidad en harinas*. Obtenido de Granotec: <https://granotec.com.ar/la-importancia-del-control-de-calidad-en-harinas/>
- Peralta, E. (2012). *El amaranto en Ecuador, "estado del arte"*. Quito: Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Obtenido de <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/3259/1/iniapscCD53.pdf>
- Pérez, A., & Gardey, A. (2017). *Bromatología: Qué es, definición y concepto*. Obtenido de <https://definicion.de/bromatologia/>
- Requena, J. M. (2013). *Harinas. Innovación y experiencias educativas*. Obtenido de https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_60/JOSE_REQUENA_1.pdf
- Riaño, C. E. (2005). *Diseño experimental para ingeniería de alimentos*. Bogota: Universidad Nacional Abierta y a Distancia .
- Roca, A. S. (2021). *Estandarización del método de tamizado para establecer criterio de aceptación y/o rechazo en las materias primas para una línea de extruidos en la industria de alimentos*. Medellín. Obtenido de https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/22120/6/RocaSofia_2021_EstandarizacionMetodoTamizado.pdf

- Rodriguez, F., Aguado , J., Calles, J. A., Cañizares, P., López , B., Santos , A., & Serrano , D. (1999). *Ingeniería de a industria alimentaria* (Vol. III). España: Editorial SINTESIS.
- Rodriguez, C. (2016). *¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica?* Obtenido de <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/como-se-mide-el-consumo-deenergia-electrical>
- Rojas, I. R. (2011). *Elementos para el diseño de técnicas de investigación: Una propuesta de definiciones y procedimientos en la investigación científica* (Vol. XII). Mexico: Universidad Autónoma del Estado de México. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/311/31121089006.pdf>
- Rojas, W., Pinto, M., & Soto, J. L. (2010). *Granos andinos; Avances, logros y experiencias desarrolladas en quinua, cañahua y amaranto en Bolivia*. Fundacion PROINPA. Obtenido de <https://www.proinpa.org/web/pdf/Quinua/Varios%20quinua/Granos%20Andinos%20Avances,%20logros%20y%20experiencias%20desarrolladas%20en%20quinua,Bolivia.pdf>
- Sifre, D. M., Delfina , P. M., Segura , A., Simó, P., & Tosca, P. (2019). *La Harina*. Inglaterra : UNIVERSITAT PER A MAJORS SEU DEL NORD - SANT MATEU .
- Sindhu, R., & Khatkar, B. R. (2019). Pseudocereales: composición nutricional, propiedades funcionales y aplicaciones alimentarias. *Bioactivos Alimentarios: Funcionalidad y Aplicaciones en Salud Humana*, 129-147. Obtenido de <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9780429242793-6/pseudocereals-nutritional-composition-functional-properties-food-applications-ritu-sindhu-khatkar>
- Tejerina, J. L., & Arenas , R. (2001). *Guia para el cultivo y aprovechamiento del coime o amaranto Amaranthus caudatus Linneo*. Convenio Andrés Bello. Obtenido de https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/11648/59357_43797.pdf?sequence=3&isAllowed=y