

## BIBLIOGRAFÍA

- (1) AMF Baker, Divisora De Masa MULTI-Bomba Dosificadora,  
<http://www.amfbakery.com/SearchResults.aspx?catID=5&prodtype=EQ>
- (2) Antonio Anzaldúa-Morales, La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica, Editorial Acribia, S.A., Zaragoza - España
- (3) Arroz del Ecuador  
[http://www.ecuaquimica.com/info\\_tecnica\\_arroz.pdf](http://www.ecuaquimica.com/info_tecnica_arroz.pdf)
- (4) Burgos, 19/05/2008, la enfermedad celíaca afecta a una de cada 120 personas  
<http://www.dicyt.com/noticias/la-enfermedad-celiaca-afecta-a-una-de-cada-120-personas>.
- (5) Cervantes, R., Fiorentini, L. 1980, empleo del aislado de proteína de soya en la elaboración de una pasta alimenticia. Tesis de licenciatura. Universidad La Salle. Escuela de Química,
- (6) CLM Equipos Panadería, Cámara de Fermentación Automática,  
<http://www.equipospanaderia.es/2010/04/24/celle-di-lievitazione/>

(7) Delgado, 25/04/2011, Tipos De Pan Según La Harina Utilizada Para Su Elaboración

<http://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/tipos-de-pan-segun-la-harina-utilizada-para-su-elaboracion>

(8) Diario HOY Ciudad Quito, 04/Marzo/2010

<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-ecuador-pierde-oportunidades-de-exportacion-con-el-amaranto-395703.html>

(9) El Cultivo Del Arroz

<http://www.infoagro.com/herbaceos/cereales/arroz.htm>

(10) Gloria Ordoñez; Javier Oviedo, "Alternativas de Aprovechamiento de Harinas no Tradicionales para la Elaboración de Pan Artesanal" (Tesis, Facultad Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2010)

(11) Investigadores Del Programa De Cultivos Andinos Del INIAP (1998), [http://archive.idrc.ca/library/document/100162/chap8\\_s.html](http://archive.idrc.ca/library/document/100162/chap8_s.html), Artículo "INIAP ALEGRIA" Primera Variedad Mejorada De Amaranto Para La Sierra Ecuatoriana

- (12) Manifiesto Celíaco, Plataforma Ciudadana Celíaca,  
<http://manifiestoceliaco.files.wordpress.com/2007/04/manifiestoceliaco.pdf>
- (13) Nutriguia, 01/07/2003, Harina de Arroz: Composición Nutricional  
[http://nutriguia.com/alimentos/harina\\_de\\_arroz.html](http://nutriguia.com/alimentos/harina_de_arroz.html)
- (14) Peralta, E. 2010. Producción y distribución de semilla de buena calidad con pequeños agricultores de granos andinos: chocho, quinua, amaranto. Publicación Miscelánea No. 169. Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos. Estación Experimental Santa Catalina. INIAP. Quito, Ecuador. 68 p.
- (15) Piedra Sthefania, "Mejoramiento del Control de la Etapa de Pulido Mediante el Análisis de Regresión de las variables que Inciden en el Proceso de Pilado del Arroz" (Tesis, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2010)
- (16) Rayas-Duarte, P., C.M. Mock y L.D. Satterlee. 1996. Quality of spaghetti containing buckwheat, amaranth and lupin flours. *Cereal Chemistry* 73 (3): 381-387

- (17) SANSACASSIANO, Amasadora De Brazos,  
<http://www.sancassiano.com/>
- (18) Sánchez M.A. y S. Maya México, Primer Seminario Nacional del  
Amaranto, Chapingo 1986, archivo (Enriquecimiento del maíz con harina de  
amaranto en la elaboración de tortilla)
- (19) Situación arrocera ecuatoriana. Corporación de industriales arroceros  
del Ecuador (CORPCOM).
- (20) TaiwanTrade, Planta Procesadora De Pan  
[http://turnkey.taiwantrade.com.tw/showpage.asp?subid=063&fdname=FOOD  
+MANUFACTURING&pagename=Planta+de+produccion+de+pan](http://turnkey.taiwantrade.com.tw/showpage.asp?subid=063&fdname=FOOD+MANUFACTURING&pagename=Planta+de+produccion+de+pan)
- (21) Verónica Wiñazqui, Que es la Celiaquía,  
<http://especiales.perfil.com/celiaquia/celiaco.html>
- (22) Termopan, Hornos de túnel,  
<http://www.termopan.net/~termopan/catalogos/catalogo%20cinta-red.pdf>