BIBLIOGRAFIA

[1] PROCESO DE SECADO; se encuentra disponible en: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/cabrera_v_a/capitulo5.pdf; pág. 1-3-5.

[2] CASP A. Y ABRIL J. Procesos de conservación de alimentos. Publicado por Ediciones Mundi-Prensa, Segunda Edición, 2003. Páginas 332 - 356.

[3] CULTIVOS DE ZANAHORIA AMARILLA EN ECUADOR; se encuentra disponible en: http://www.panchonet.net/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=769

[4] TIPOS DE ZANAHORIA; se encuentra disponible en: http://www.horfres.com/zanahoria.htm

[5] P. CAUVAIN, Stanley Y S. YOUNG, Linda. Fabricación de pan. Publicado por Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España), 2002. Páginas 1 - 4, 16 - 19, 294.

[6] DESROISER, Norman W. Conservación de Alimentos. Editorial Continental, S.A., México – México, 1999. Pág. 177-185.

[7] ALTERACIONES MICROBIANAS EN EL PAN. Alimentaria Online 2011; se encuentra disponible en: http://www.alimentariaonline.com/desplegar_nota.asp?did=93

[8] HOLDSWORTH, S. D. Conservación de frutas y hortalizas. Editorial Acribia S.A., Zaragoza – España, 1988. Pág. 27.

[9] ANZALDÚA MORALES, Antonio. La Evaluación Sensorial de los Alimentos, Editorial Acribia S.A., Zaragoza – España, 1994. Páginas. 85–87, 163 – 176.

[10] COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ECUATORIANOS; se encuentra disponible en: http://blog.espol.edu.ec/kcoello/tabla-de-composicion-de-alimentos-ecuatorianos/

[11] SÁNCHEZ PINEDA, María Teresa. Procesos de elaboración de alimentos y bebidas. Editorial Mundi-Prensa, 2003. Páginas: 179.

[12] HERNÁNDEZ, Gil y MAJEM, Serra. Libro blanco del pan. Publicado por Editorial médica Panamericana, Madrid 2010. Páginas 4 – 5.

[13] CALAVERAS, Jesús. Nuevo Tratado de Panificación y Bollería. Publicado por Ediciones Mundi – Prensa, Madrid – España 2004. Páginas 354 – 365.