

Bibliografía

- Anonimo, (2000). “Funciones convencionales del equipo de panadería”. Recuperado el 26 de abril del 2018, de: <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/tesis-elaboracion-de-galletas>.
- Bourne, M. Ramos, C. (2000), “Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Academic Press Inc., USA”. Recuperado el 6 de mayo del 2018, de: <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/tesis-elaboracion-de-galletas>
- Bravatty, B. (2000). “Análisis sensorial: Una disciplina moderna – una disciplina científica Industria y Alimentos Internacional”. Recuperado el 2 de junio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/tesis-elaboracion-de-galletas>.
- Bourges, (1987).” Las leguminosas en la alimentación humana (cuaderno de nutricion)”. Recuperado el 3 de junio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/tesis-nutricion-de-leguminosas>.
- Canobas, (1998).” Bioquímica valor nutricional de los alimentos”. Revisado el 15 de junio del 2018, de: <http://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/bioquimica-valor-nutricional-alimentos>.
- Cañadas M. (2000),”La Medida”. Revisado el 15 de junio del 2018, de: <http://thales.cia.es/rd/rewrsos/rd99-0677-02/indiceshta>.
- Carreo, (2005).” Utilización de los alimentos a partir del almidón”. Recuperado el 15 de junio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/utilizacion-alimentos-nutricional-almidon>
- Costell, E. (2000). “Los perfiles descriptivos: generación y selección de descriptores y entrenamiento del panel Industrial y Alimentos Internacional”. Recuperado el 5 de junio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/tesis-elaboracion-de-galletas>.
- Dias, (2005).” Estudio de las harinas en Bolivia”. Recuperado el 25 de junio del 2018, de: <https://www.dicyt.com>

- Enciso, (2014).” Proceso organoléptico de los alimentos”. Recuperado el 5 de julio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/procesosorganolepticos-valor-nutricional-alimentos>.
- EL DIA, (2011). Periódico nacional de Bolivia. Recuperado el 5 de julio del 2018, de: <https://www.eldiario.net>
- FAO-OMS, (1996). “Proteínas cualitativas y evaluación en alimentos”. Recuperado el 5 de julio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/compu/proteinas-valor-nutricional-alimentos>.
- Gutiérrez, (2008). “Soberanía alimentaria y perspectiva en Bolivia”. Recuperado el 6 de julio del 2017, de: <https://www.soberania.net>
- Hosseney, (1994). “Formación de proteínas”. Recuperado el 6 de julio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/formaciondeproteinas-alimentos.com.bo>.
- Indecopio, (1992).” Agricultura en la conservación den Bolivia”. Latino América. Recuperado el 6 de julio del 2018, de: <https://www.agriculturadeconservacion.org>.
- Jimenez.R.F. (2000)”Evaluación Nutricional de Galletas enriquecidas en diferentes niveles de harina de pescado” editorial Mexicana.
- Madrid A. (1994) “Manual de pastelería y confitería” edición AMV, mundiprensas, Madrid.
- Mesas M.(2002) “Pan y su proceso de elaboración” <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRe>.
- Montgomery C. Douglas (1991) “Diseño y análisis de experimentos” editorial iberoamericana, EEUU.
- Onello de la Rosa M. (2006) “Propiedades del agua” <http://www.quisqueuniversidaddesantodomingoavirtual.edu.dg/>
- Padilla, (2005). “Formación de carbohidratos en seriales”. Recuperado el 6 de julio del 2018, de: <https://themedicalbiochemistrypage.org>.
- Perry H. (1991) “Biblioteca del ingeniero químico” México

- Pérez, (2017). “Enriquecimiento de cereales”. Énfasis alimentos. Recuperado el 8 de julio del 2018, de: <https://biorom.uma.es.com.bo>
- Ramos, (2000). “Agricultura orgánica en alimentos”. Recuperado el 8 de julio del 2018, de: <https://www.lavanguardia.com.gob>.
- Ramírez R. Erick (2017) “Diseño experimental” apuntes de metodología de la investigación. Carrera de ingeniería de alimentos. UAJMS.
- Ureña R.M. (1999) “Elaboración sensorial de alimentos”
- Williams M. (1974) “Food Fundamentals” EEUU.
- Witting de Penna E. (2000) “El análisis sensorial en el estado de evaluación de nuevos productos para régimen especiales” Universidad de Chile
- Yañez, 1985). “Tesis de elaboración de galletas a partir de la quinua”. Recuperado el 10 de julio del 2018, de: <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/tesis-de-elaboracion-galletas-quinua>.
- Zacarias, (1985). Recuperado el 10 de julio del 2018, de: <https://www.zacarias-conicet.gob.ar>.