

# **BIBLIOGRAFÍA**

## Bibliografía

"Anónimo". (2017). *fundacion universitaria iberoamericana*. Recuperado el 13 de mayo de 2019, de fundacion universitaria iberoamericana: <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/YUCA-HARINA-DE-4>

Alejandra de Almeida, J. A. (13 de 07 de 2004). *Revista QuímicaViva*. Obtenido de <http://www.quimicaviva.qb.fcen.uba.ar/v3n3/pettinari.htm>

Alejandra de Almeida, J. A. (20 de Agosto de 2004). *Revista QuímicaViva*. Obtenido de <http://www.quimicaviva.qb.fcen.uba.ar/v3n3/pettinari.htm>

Alvarado Gabriela, C. F. (s.f.). Obtención de Harina de Yuca para el Desarrollo de Productos Dulces Destinados para la Alimentación de Celíacos. Obtenido de [https://www.academia.edu/17118994/Obtencion\\_de\\_harina\\_de\\_yuca\\_para\\_el\\_desarrollo\\_de\\_productos\\_dulces](https://www.academia.edu/17118994/Obtencion_de_harina_de_yuca_para_el_desarrollo_de_productos_dulces)

Andia, H. (17 de diciembre de 2017). Una feria ofrece productos para celíacos. *los tiempos*, pág. 1. Obtenido de <http://www.lostiempos.com/actualidad/cochabamba/20171217/feria-ofrece-productos-celiacos>

Anónimo. (7 de Junio de 2016). *celicidad.net*. Recuperado el 20 de mayo de 2019, de [celicidad.net: https://celicidad.net/las-cifras-la-celiaquia/](https://celicidad.net/las-cifras-la-celiaquia/)

anónimo. (2017). *FUNIBERO ( fundacuín universitaria iberoamericana)*. Recuperado el 13 de mayo de 2019, de FUNIBERO ( fundacuín universitaria iberoamericana): <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/YUCA-HARINA-DE-4>

Anónimo. (2017). *FUNIBERO ( fundacuín universitaria iberoamericana)*. Obtenido de FUNIBERO ( fundacuín universitaria iberoamericana).

Anónimo. (2 de mayo de 2018). *blogagricultura.com*. Recuperado el 30 de mayo de 2019, de [blogagricultura.com: https://blogagricultura.com/estadisticas-yuca-produccion/](https://blogagricultura.com/estadisticas-yuca-produccion/)

Anónimo. (2018). HARINAS SIN GLUTEN Y SUS PROPIEDADES NUTRICIONALES. *ACELU Asociación cética del Uruguay*, 5. Obtenido de <http://acelu.org/index.php/listado-alimentos/>

Baez, 2. p. (2018). Harina de yuca, una alternativa muy saludable. *bio trendies*, 10. Recuperado el 13 de mayo de 2019, de <https://biotrendies.com/harina-de-yuca-una-alternativa-muy-saludable.html>

Baldiviezo, c. (30 de noviembre de 2018). elaboracion de harina de tomte variedad perita. Tarija, Bolivia. Recuperado el 15 de julio de 2019

Castaño, i. (2013). La yuca y sus propiedades para la salud. *mejor con salud*, 2. Obtenido de <https://mejorconsalud.com/la-yuca-y-sus-propiedades-para-la-salud/>

Castillo, S. G. (septiembre de 2015). PRODUCCIÓN Y USOS DE HARINA REFINADA DE YUCA. Colombia. Recuperado el 20 de MAYO de 2019, de [http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla\\_modulo\\_5\\_produccion\\_harina\\_refinada.pdf](http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla_modulo_5_produccion_harina_refinada.pdf)

Claudia, P. (2016). ¿Qué propiedades tiene la yuca? *Cuidate*, 3. Obtenido de <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2016/12/06/-propiedades-yuca-137135.html>

dfhetjt. (fhf de fhf de hgfh). *www.google.com*.

Dra. Cacerola. (03 de 07 de 2013). Obtenido de <http://dracacerola.com/propiedades-de-la-yuca/>

EL DEBER. (24 de JULIO de 2017). Realizan pruebas con 10 variedades de yuca. Recuperado el 3 de JUNIO de 2019, de <https://www.eldeber.com.bo/santacruz/Gobernacion-realiza-pruebas-con-10-variedades-de-yuca-20170724-0042.html>

FAO. (2013). Ahorrar para crecer: La yuca. *La yuca guía a la intensificación sostenible de su producción*. Recuperado el 10 de JUNIO de 2019, de <http://www.fao.org/3/a-i2929s.pdf>

FAO. (2017). <http://www.fao.org>. Recuperado el 30 de MAYO de 2019, de <http://www.fao.org>: <http://www.fao.org/3/a-a1392s.pdf>

Gabriela, S. A. (s.f.). Obtención de harina de papa 8.

Gallego Sonia, G. J. (septiembre de 2015). PRODUCCIÓN Y USOS DE HARINA REFINADA DE YUCA. Pailmira, Colombia. Recuperado el 30 de mayo de 2019, de

[http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla\\_modulo\\_5\\_produccion\\_harina\\_refinada.pdf](http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla_modulo_5_produccion_harina_refinada.pdf)

Gallego, G. Á. (2015). PRODUCCIÓN Y USOS DE HARINA REFINADA DE YUCA. PALMIRA, COLOMBIA. Recuperado el 10 de JUNIO de 2019, de [http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla\\_modulo\\_5\\_produccion\\_harina\\_refinada.pdf](http://www.clayuca.org/sitio/images/publicaciones/cartilla_modulo_5_produccion_harina_refinada.pdf)

Hernández, A. H. (s.f.). Harina de plátano “Photarina”. Recuperado el 13 de mayo de 2019, de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/prepa2/n7/p4.html>

InfoAGRO.com. (s.f.). *infoAGRO.com*. Recuperado el 25 de mayo de 2019, de InfoAGRO.com: <https://infoagro.com/hortalizas/yuca.htm>

MUNERA, A. F. (2008). APROVECHAMIENTO DE LA HARINA DE PAPA CRIOLLA (*Solanum phureja*) COMO SUSTITUTO PARCIAL DE LA. 111. Bogotá, Colombia. Recuperado el 13 de mayo de 2019, de <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/15591/T43.08%20E18a.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ortega, P. y. (11 de diciembre de 2002). Estudio para el montaje de una planta procesadora y comercializadora de harina de yuca para consumo humano. 168. Sincelejo, Colombia. Obtenido de <https://repositorio.unisucre.edu.co/bitstream/001/351/2/T658.51%20O77e.pdf>

Preysler, C. (2016). ¿Qué propiedades tiene la yuca? *Cuidate*, 2. Obtenido de <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2016/12/06/-propiedades-yuca-137135.html>

Requena, J. (junio de 2013). harinas y derivados, feculas y almidones. *harinas*, 9. Granada, ESPAÑA. Obtenido de [WWW.alimentacion.es](http://WWW.alimentacion.es), [www.direstoalpaladar.com](http://www.direstoalpaladar.com), [www.gastronomiaycia.com](http://www.gastronomiaycia.com), [alimentos.org.es](http://alimentos.org.es), [csifrevistad@gmail.com](mailto:csifrevistad@gmail.com)

RIVERA, M. A. (2012). ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LA YUCA (*Manihot esculenta* Crantz) Y SUS EFECTOS EN LA CALIDAD DE HOJUELAS. *ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LA YUCA*. Recuperado el 30 de junio de 2019, de <http://recursosbiblioteca.utp.edu.co/tesis/textoanexos/633682R741.pdf>

Salazar, A. (8 de marzo de 2016). Obtención de harina de papa (variedad Marcela ojosa) mediante por el secado por aire caliente. 162. Tarija, Sercado, Bolivia.

Sebastian, C. (2013). La yuca y sus propiedades para la salud. *Mejor con salud*, 2. Obtenido de <https://mejorconsalud.com/la-yuca-y-sus-propiedades-para-la-salud/>

Vásquez, M. (2017). *Ciencia y tecnología de alimentos*. Recuperado el 13 de mayo de 2019, de instituto de investigaciones para la industria alimentaria: <http://revcital.iiia.edu.cu/revista/index.php/RCTA/article/view/175>

Verdú, M. B. (16 de enero de 2018). Harina de yuca, una alternativa muy saludable. *Bio trendies*(2), 10. Recuperado el 29 de marzo de 2019, de <https://biotrendies.com/harina-de-yuca-una-alternativa-muy-saludable.html>