

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Ayala Vargas Celso, (2009). “*Mejoramiento de variedades agrícolas*”. Obtenido de: [https://www.academiaedu/6772865 /harina linaza la Paz Bolivia](https://www.academiaedu/6772865/harina%20linaza%20la%20Paz%20Bolivia).
- Barderas Valiente A. (1994). “*Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*” 2a edición. Recuperado de <https://boobks.Google.com.bo/books?d=Oh739fkiDcC&printsec=frontcover&dq=Antonio+valiente+banderas&hl=es419&sa=X&ved=0adUKEwjv15cxooLoAhcDMQQuwUITzAF#v=onepage&q=antonio%20valiente%20barderas&f=false>.
- Bojanic A. (2011). “*El lino cultivo para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*”. Coordinador del equipo multidisciplinario para américa del sur.
- Calaveras, (2004). “*Composición de la harina de trigo alimentos*” N^o 70. pág.40. Obtenido de <https://www.com/alimentos>.
- Cañada M. (2001). “*Determinación masa de aire*”2001Recuperadode [https://www.canile.org.mxpara/revista2018/06 de juniopdf](https://www.canile.org.mxpara/revista2018/06%20de%20juniopdf).
- CEANID (2017). “*Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo*”. Tarija - Bolivia. Dependiente de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho.
- Cori V. (2004). “*Composición química de las galletas*”. Trabajo de grado escuela superior de administración pública especialización proyectos de desarrollo, Bogotá.
- Daun B. & Oomah (2003),” *Características de la semilla de lino*”. Disponible: [http://mejorarlasalud.com.bo/conoce las propiedades](http://mejorarlasalud.com.bo/conoce%20las%20propiedades).
- Duarte Tali, (2014). “*Galletas y aspectos claves para la industria*”. fecha de consulta 16 de septiembre de 2016. Recuperado en: [www.vix.com./es/imj/salud/ galleta](http://www.vix.com/es/imj/salud/galleta).
- FAO, (2012). “*Ciencia de los alimentos*”. Obtenido de [https://www. International cereales.org/index](https://www.internationalcereales.org/index).
- Flax Council, (2010) of de Canadá, “*Usos de la semilla de linaza en la actualidad*”. Fecha de consulta 7de agosto 2017. Disponible en: [https://www nutricionistas, com. / Beneficios que la linaza brinda al organismo](https://www.nutricionistas.com/Beneficios%20que%20la%20linaza%20brinda%20al%20organismo).

- Grewall G.K. & Hira, (2001). “*Manual de galletas y formulas*” (31^a ed. México: Editorial Alfaomega S.A. de C. V.).
- Gonzales H.J. (2017). “*Harina de linaza y sus beneficios*”. Universidad Bogotá.
- Herrera Verónica, (2011). “*Manual de procesamientos de cereales*”. Recuperado en [https://books.google.com.bo.manual+procesamiento+cereales_](https://books.google.com.bo/manual+procesamiento+cereales_)
- Hazzanni, (1984). “*Taxonomía del lino o linaza*” fecha de consulta 3 octubre 2017, Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/lino>.
- Herrera Verónica, (2011). “*Elaboración de galletas*”. Técnico Profesional en Agroindustria Alimentaria, universidad de Nariño Virtual.
- Huezo I. (2008). “*Evaluación sensorial*” Recuperado de <http://www.com.bo/revista2008/agosto-sep.pdf>.
- Honor Méndez Alejandro, (2014). “*Generalidades de Galletas y insumos*”. Título de grado en Agroindustria Alimentaria.
- Montgomery Douglas C. (2004). “*Diseño y análisis de experimentos*”. Editorial. Universidad Estatal de Arizona: Limusa Wiley.
- Martínez, S. De Souza, V. Miranda, j. (2012). “*Guía para el cultivo de lino*” Tarija Bolivia.
- Moreira, (2000). “*designación de la palabra galleta*”. Coordinador del equipo multidisciplinario para américa del sur.”
- Molinera, (2003). “*Mejorador de masa*” Disponible en <http://harina.gob.ar.contenido/17/05/17.Propriedades>.
- Mesari Cardozo. J. (2017). “*lino aceite esencial*” disponible en://www lino.es.
- Norma INEN 2085 (2005) “*Galletas requisitos*” Fecha de consulta 20 de noviembre 2017.
- Organización de las Naciones Unidas Secretaria de Agricultura Ganadera, Pesca y Alimentos Oficina Regional para América Latina y el Caribe (19 feb.2013). – República Argentina.
- Ozorio, Olmedo (2011). “*Linaza*”. Fecha de consulta, 20 agosto de 2018, http://es.slideshare.net/TaniaCeleneOlmedoDuarte/revisin-de-literatura_sobre_linaza.
- Pérez V. (2008). “*Harinas y su empleo*” “Obtenido de <http://wwwharina T>.

- Pozuelo Aguilar N, C, (2009) “*Implementación de los cultivos de linaza en el municipio de Saboya- Boyaca*”. Denominación: Trabajo de grado, escuela superior de [http://beerlab.co.za.](http://beerlab.co.za/) / productos/mantequilla-1812.
- Ramírez, E. “*Evaluación sensorial de alimentos*”, Carrera de Ing. en Alimentos de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” Tarija – Bolivia 2014.
- administración pública especializada proyectos de desarrollo, Bogotá.
- Porto, S. (2010) “*Derivados lácteos*” Recuperado de
- Ramella, (1944). “*Descripción botánica de la linaza*”. fecha de consulta 3 de marzo de 2017. Disponible en: <http://www.botadesc.Qb.fceen.ubs.ar/lino>.
- Remussi, (1951). “*Planta de lino*”. Fecha de consulta, 16 de septiembre de 2018.
- Rodríguez, (2015) “*Sacarosa en Bolivia*” Disponible en: <http://sacarosa.es>.
- Satana Gieck Reiner, (2011). “*Composición de la semilla de lino*” fecha de consulta 09 de octubre 2017.<http://es.wikipedia.Frg./wiki/lino>.
- Sarmientos A. F. (2013) “*Harina y derivados de cereales*”, Fecha de consulta 3 de marzo de 2017.
- Stavro, (2006). “*Importantes fuentes de ácido linolénico en la naturaleza*” Fecha de consulta: 12 de mayo de 2018. Disponible: http://WWW.foodfortificación.com/Files/Download/Flyers/ES/BASF_Leaflet_Fortificad_of_MILK.pdf.
- Soto José L. (2010). “*Fortalecimiento de oportunidades publicado*” por IFAD NUS II: Puno, Perú.
- Veisey & Morris (1997). “*Composición química de galletas y desarrollo*”. Recuperado de <https://galleta.uach.edu.mx/revistas/index.php/ICS/article/view/4452/6218>.
- Vegaffinity, R. (1995). “*composición harina de lino*” disponible en <http://www.lino.com/lino>.
- Zavaleta, M.A. (2014). “*Proceso tecnológico de elaboración de galletas*” obtenido de <http://www.international.com/proceso>.