

BIBLIOGRAFÍA

- Alvaro. (1991). *CGIAR*. Obtenido de <https://cgspace.cgiar.org/handle/10568/82074>
- Andong. (2020). *youtube*. Obtenido de youtube:
<https://www.youtube.com/watch?v=pvJcQY4kJXk&t=599s>
- Babbie, E. (2016). *The Practice of Social Research (14th ed.)*. Cengage Learning.
- Ceballos, H., & De la Cruz, A. (2002). *Taxonomia y morfologia de la yuca*. Obtenido de: <https://cgspace.cgiar.org/handle/10568/55239>
- Codex. (mayo de 1994). *INFORME DEL NOVENO PERIODO DE SESIONES*.
Obtenido de: [file:///C:/Users/Lucas%20Maes/Downloads/al95_15e%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/Lucas%20Maes/Downloads/al95_15e%20(4).pdf)
- CODEX ALIMENTARIUS. (2015) https://www.fao.org/fao-who/codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspac.e.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-71148%252FWD%252Ffa48_01s.pdf
- Cruz, D. (2010). *Gobierno Municipal de Bermejo*. Obtenido de:
http://vpc.planificacion.gob.bo/uploads/PDM_S/06_TARIJA/060202%20Bermejo.pdf
- Dergal, J. L. (2013). *Química de los Alimentos*. McGraw-Hill.
- Dergal, S. B. (2006). *Química de los alimentos*. Pearson Education.
- Diaz, A. (14 de 12 de 2018). *Mariscos: historia, características, propiedades, vitaminas, y más*. Obtenido de: <https://hablemosdepeces.com/mariscos/>
- Edgar, A. (2015). *Microsoft Word - Parasabermas*. Obtenido de:
<http://www.cca.org.mx/ps/profesores/cursos/apops/Obj02/web/media/pdf/Parasabermas.pdf>
- Everitt, B. S. (1998). *The Cambridge Dictionary of Statistics*. U.K: Cambridge University Press.
- FAO. (2019). *Bolivia_perfil_Mariscos_congelados.pdf*. Obtenido de http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_
- FIATC. (28 de mayo de 2019). *GLUTAMATO MONOSÓDICO, ¿QUÉ SABES SOBRE ESTE ADITIVO ALIMENTARIO?* Obtenido de:
<https://www.fiatc.es/blog/post/glutamato-monosodico-que-es-y-en-que-alimentos-esta>
- Gámbaro, A. (2014). *Análisis sensorial de alimentos*. . Ediciones Universidad.
- Gomez, S. (01 de 11 de 2020). *alimento-el confidencial*. Obtenido de:
https://www.alimento.elconfidencial.com/gastronomia-y-cocina/2020-11-01/yuca-propiedades-prepararlo_1881162/
- Gontard, N. (1993). *Edible wheat gluten films: influence of the main processes*. Journal of Food.

- Heldman, S. &. (2008). *Introduction to Food Engineering*. Academic Press.
- INE. (2003). *Instituto Nacional de Estadística de Bolivia*
<https://www.ine.gob.bo/index.php/encuesta-de-hogares-tics/>
- INE. (15 de 08 de 2017). Reporte chaco. Obtenido de <https://reportechaco.com/post/en-el-gran-chaco-se-destinan-81-407-hectareas-a-la-produccion-agricola>
- J.L.E. (30 de 04 de 2019). *La vanguardia*. Obtenido de:
<https://www.lavanguardia.com/comer/tuberculos/20190430/461932717933/yuca-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Llarás, J. (2000). *La levadura*. Obtenido de:
<https://www.pasteleria.com/articulo/200002/1551-la-levadura#:~:text=Se%20llama%20levadura%20al%20organismo,o%20estrangulamiento%20cada%203%20horas>.
- Lopez, A. (13 de mayo de 2019). *20 Minutos Editora*. Obtenido de:
<https://blogs.20minutos.es/yaestaellistoquetodolosabe/tag/krupuk/>
- La Razón, (2018). <https://www.la-razon.com/economia/2018/05/14/el-consumo-de-pescados-y-mariscos-aumenta-en-bolivia/>
- Maita, M. (2016). *Métodos de investigación cuantitativa en ciencias sociales y educación*. Ediciones UC.
- Mamani, F. (25 de 11 de 2014). *El País*. Obtenido de
<https://www.elpaonline.com/index.php/noticiastarija/item/149237-los-pozos-busca-incentivar-consumo-de-yuca-y-camote>
- Méndez-Ramírez, I. D.-G. (1998). *El protocolo de investigación: lineamientos para su elaboración y análisis*. Mexico: Trillas.
- myfitnesspal. (2007). *myfitnesspal*. Obtenido de:
<https://www.myfitnesspal.com/es/nutrition-facts-calories/krupuk/2>
- Ortiz, L. (13 de 05 de 2015). El Chaco Informa. Obtenido de
<http://elchacoinforma.com/tag/feria-de-la-yuca-y-sus-derivados/>
- Popper, K. (2002). *La lógica de la investigación científica*. Tecnos.
<https://www.raularagon.com.ar/biblioteca/libros/Popper%20Karl%20-%20La%20Logica%20de%20la%20Investigacion%20Cientifica.pdf>
- Rivera, C. T. (2014). *obtención de películas biodegradables a partir de yuca*. obtenido de: <http://repositorio.unamad.edu.pe/bitstream/handle/UNAMAD/65/004-2-1-013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ruiz. (2012). *Metodología de la investigación experimental*. Editorial Universitaria.
<https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Stadler, M. M. (3 de marzo de 2020). *Análisis Sensorial para control de calidad de los alimentos*. Obtenido de: <http://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos>

Sucre, A. d. (2015). *Almidones de sucre*. Obtenido de:

<http://almidonesdesucre.com.co/es/component/content/category/10-productos.html#:~:text=1.,0.2%20%25%2C%20Humedad%2012.8%20%25>.

Valiente, (1994). [https://www.researchgate.net/profile/Antonio-](https://www.researchgate.net/profile/Antonio-Barderas/publication/31614665_Problemas_de_balances_de_materia_A_Valiente/links/59e17499458515393d53547c/Problemas-de-balances-de-materia-A-Valiente.pdf)

[Barderas/publication/31614665_Problemas_de_balances_de_materia_A_Valiente/links/59e17499458515393d53547c/Problemas-de-balances-de-materia-A-Valiente.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Antonio-Barderas/publication/31614665_Problemas_de_balances_de_materia_A_Valiente/links/59e17499458515393d53547c/Problemas-de-balances-de-materia-A-Valiente.pdf)