

**REFERENCIAS  
BIBLIOGRÁFICAS**

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

[1] **1º Jornada Técnica de Chía, una alternativa productiva para el NOA.** [En línea]. *Chía (Salvia Hispánica L)*. Recuperado en:

<[http://inta.gob.ar/documentos/chía-propiedades-nutricionales/at\\_multi\\_download/file/chía-propiedades-nutricionales.pdf](http://inta.gob.ar/documentos/chía-propiedades-nutricionales/at_multi_download/file/chía-propiedades-nutricionales.pdf)>. Consultado el: 12 de Abril del 2015.

[2] **Alvarez, A. R.; Solis, J. A.** (2001). *Coefficientes de difusividad aparente durante la extracción de aceite de almendras de zapote mamey (Pouteria sapota)*. [En línea]. *Tecnol. Ciencia Ed. (IMIQ)* : 20-27. Recuperado en:

< <http://www.imiq.org/wp-content/uploads/2012/02/16103.pdf>> Consultado el: 8 de Marzo de 2016.

[3] **Ayerza, R. and W. Coates.** 2004. *Composition of chía (Salvia Hispanica) own in six tropical and subtropical ecosystems of South America*. [En línea]. *Trop. Sci.***44**, 131–135. Recuperado en:

<<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/ts.154/pdf>> Consultado el: 05 de Mayo de 2015.

[4] **Badui, D. S.** (2006). *Química de los alimentos*. Cuarta edición. México: Pearson educación.

[5] **Bailey, Alton. E.** (1986). *Aceites y grasas Industriales (2a.Ed)*. Barcelona: Reverte.395p. (Tomo I).

[6] **Beltrán Orozco M.; Romero M.** 2003, Sep. *La chía, alimento milenario*. [En línea]. *Revista Alimentaria*: 20-29. Recuperado en:

<[http://www.fca.uner.edu.ar/rca/Volumenes%20Anteriores/Vol%20Ante%2014/rca\\_14\\_2\\_pdf/RCA\\_186\\_final.pdf](http://www.fca.uner.edu.ar/rca/Volumenes%20Anteriores/Vol%20Ante%2014/rca_14_2_pdf/RCA_186_final.pdf)> Consultado el: 10 de Junio de 2015.

[7] **Bemelmans, W. J., Broer, J., Feskens, E. J., Smit, A. J., Muskiet, F. A., Lefrandt, J. D., Bom, V. J., May, J. F., & Meyboom-de Jong, B.** 2002. Effect of an increased intake of  $\alpha$ -linolenic acid and group nutritional education on cardiovascular risk factors: The Mediterranean  $\alpha$ -linolenic enriched oningen dietary intervention (MARGARIN) study [En línea]. *American Journal of Clinical Nutrition*, 75: 221–227. Recuperado en:

<[http://www.rug.nl/research/portal/publications/effect-of-an-increased-intake-of-alpha-linolenic-acid-and-oup-nutritional-education-on-cardiovascular-risk-factors\(41efe3ad-d1aa-4f35-a50e-a5e5bc367c7b\).html](http://www.rug.nl/research/portal/publications/effect-of-an-increased-intake-of-alpha-linolenic-acid-and-oup-nutritional-education-on-cardiovascular-risk-factors(41efe3ad-d1aa-4f35-a50e-a5e5bc367c7b).html)> consultado el : 20 de Mayo de 2015.

[8] **Bernardini, E.** (1981). *Tecnología de aceites y asas*. España: Alhambra. 499p.

[9] **Charles, W. Weber., Howard, S. Gentry., Edwin, A. Kohlhepp., & Peter, R. McCrohan.** 2010, Agosto. The nutritional and chemical evaluation of his seeds. [En línea]. *Ecology of food and nutrition*, 26: 119-125. Recuperado en:

<<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03670244.1991.9991195#.VWR5yjNWQjM>>  
> Consultado el: 18 de Mayo de 2015.

[10] **Crank, J. (1975).** *The Mathematics of Diffusion (2a.Ed)*. [En línea]. Oxford. Recuperado en:

<[http://wwweng.lbl.gov/~shuman/NEXT/MATERIALS&COMPONENTS/Xe\\_damage/Crank-The-Mathematics-of-Diffusion.pdf](http://wwweng.lbl.gov/~shuman/NEXT/MATERIALS&COMPONENTS/Xe_damage/Crank-The-Mathematics-of-Diffusion.pdf)> Consultado el: 3 de Junio de 2016.

[11] **Di sapio (2012).** *Caracterización Morfoanatomica de Hoja, Tallo, Fruto y Semilla de Salvia Hispánica L.* [En línea]. Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas 11(3): 249-268. Recuperado en:

<<http://www.blacpma.usach.cl/revista-número/CARACTERIZACIÓN-morfoanatomica-de-hoja-tallo-fruto-y-semilla-de-salvia-hispanica-l>> Consultado el: 8 de Noviembre de 2015.

[12] **Garcia, S. M. (2012).** *Estudio de la extracción del aceite de chía (Salvia Hispanica L.) y aplicación de la semilla en productos alimenticios.* (Licenciado en Ing. Química).

Universidad Mayor de San Simón. Facultad de Ciencias y Tecnología. Cochabamba (Bolivia).

[13] **González, J. E. F.** 2010. Caracterización de compuestos fenólicos presentes en la semilla y aceite de chía (*Salvia Hispanica L.*), mediante electroforesis capilar. [En línea]. Maestro en ciencias en alimentos. México: Departamento de graduados e investigación en alimentos, Escuela nacional de ciencias biológicas. 101h. Recuperado en:

<<http://itzamna.bnct.ipn.mx:8080/dspace/bitstream/123456789/9536/1/36.pdf>> Consultado el 16 de Junio de 2015.

[14] **Grasso, F. V.** 2013. *Diseño del proceso: Pretratamiento enzimático para extracción de aceites vegetales en un extractor de columna.* [En línea]. Doctor en ingeniería. Argentina, Buenos Aires: Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata.194h. Recuperado en:

<[http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/26889/Documento\\_completo\\_.pdf?sequence=1](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/26889/Documento_completo_.pdf?sequence=1)> Consultado el: 15 de Septiembre de 2015.

[15] **Guiotto, E. N.** (2014). *Aplicación de subproductos de chía (*Salvia Hispanica L.*) y girasol (*Helianthus Annuus L.*) en alimentos.* [En línea]. Doctor en ingeniería. Argentina, Buenos Aires: Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata.201h. Recuperado en:

< [http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/34268/Documento\\_completo.pdf?sequence=3](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/34268/Documento_completo.pdf?sequence=3)> Consultado el: 7 de Febrero de 2016.

[16] **IBCE** (Instituto Boliviano de Comercio Exterior). 2009, julio. [En línea]. Santa Cruz, Bolivia. (35): 13p. Recuperado en:

<<http://ibce.org.bo/images/publicaciones/exportemos35.pdf>> Consultado el: 09 de Abril de 2015.

[17] **IBCE** (Instituto Boliviano de Comercio Exterior). 2016, Marzo. [En línea]. Santa Cruz, Bolivia. Banco Ganadero. Recuperado en:

<[http://ibce.org.bo/images/ibcecifras\\_documentos/CIFRAS-494-Bolivia-Exportacion-Chía.pdf](http://ibce.org.bo/images/ibcecifras_documentos/CIFRAS-494-Bolivia-Exportacion-Chía.pdf)> Consultado el: 15 de Julio de 2016.

[18] **Ixtaina, Y. V.** 2010. Caracterización de la semilla y el aceite de chía (*Salvia Hispánica L.*) obtenido mediante distintos procesos. Aplicación en tecnología de alimentos. [En línea]. Tesis Doctoral. Argentina, Buenos Aires: Facultad de ciencias Exactas, Universidad Nacional de la Plata. 275h. Recuperado en:

<<http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/2679/Documento+completo.pdf?sequence=1>> Consultado el: 05 de Abril de 2015.

[19] **Jaramillo, G. Y.** 2013. La chía (*salvia Hispánica L.*), una fuente de nutrientes para el desarrollo de alimentos saludables. [En línea]. Ingeniera de Alimentos. Caldas- Antioquia: Facultad de Ingenierías Especialización en Alimentación y Nutrición, Corporación Universitaria Lasallista.43p. Recuperado en:

<[http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/1043/1/La\\_chía\\_salvia\\_hispanica\\_L\\_desarrollo\\_alimentos\\_saludables.pdf](http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/1043/1/La_chía_salvia_hispanica_L_desarrollo_alimentos_saludables.pdf)> Consultado el: 15 de Abril del 2015.

[20] **La Razón.** [En línea].La Paz, Bolivia. 04 de enero de 2015. Recuperado en:

<[http://www.la-razon.com/index.php?url=/economia/Producto-valor-exportaciones-chía-caida-precio\\_0\\_2192180834.html](http://www.la-razon.com/index.php?url=/economia/Producto-valor-exportaciones-chía-caida-precio_0_2192180834.html)> Consultado el: 04 de Abril de 2015.

[21] **Madrid, V. A.** (1988). *Producción, análisis y control de calidad de aceites y grasas comestibles*. España: AMV. 321p.

[22] **Montgomery, D.** (1991). *Diseño y análisis de experimentos*. México: Iberoamérica.

[23] **Núñez, C.E.** (2007, Agosto). [En línea]. *Extracción con Equipo Soxhlet*. Recuperado en:

<<http://www.cenunez.com.ar/archivos/39-extraccinconequiposoxhlet.pdf>> Consultado el: 12 de Marzo de 2016.

[24] **Perry, J. H. (1980).** *Manual del Ingeniero Químico* sexta edición. México: McGraw Hill Book Company.

[25] **Sapio<sup>1</sup>, F. O., Bueno<sup>2</sup>, I. A., Busilacchi<sup>2</sup>, D. H., & Severin<sup>3</sup>, I. A.** 04 de abril de 2008. *AGROmensajes*. Recuperado en: <http://www.fca.unr.edu.ar/Extension/Aomensajes/24/3AM24.htm> Consultado el: 15 Mayo de 2015.

[26] **Segura, C. M. R., 2014.** *Physicochemical caracterizacion of chía (Salvia Hispanica) seed oil from Yucatan, México.* [En línea]. *Agricultural Sciences*. Vol. 5, N°3, 220-226. Recuperado en: [http://file.scirp.org/pdf/AS\\_2014021914251676.pdf](http://file.scirp.org/pdf/AS_2014021914251676.pdf) Consultado el: 17 Agosto de 2016.

[27] **Simons M. C. (2010).** *Extracción de aceite de crudo de pepa de uva con solvente.* Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

[28] **Treybal, R. E. (1990).** *Operaciones de transferencia de masa.* Segunda edición. México: Editorial libros McGraw Hill.

[29] **Ullmann, 1995.** *Encyclopedia of Industrial Chemistry, Fants and Oils.* [En línea]. Vol A 10 . Recuperado en: [http://www.dgfett.de/material/physikalische\\_eigenschaften.pdf](http://www.dgfett.de/material/physikalische_eigenschaften.pdf) Consultado el: 15 de Agosto de 2016.

[30] **Welty, J. R. (1995).** *Fundamentos de transferencia de momento, calor y masa.* Segunda edición. México: Editorial Limusa Noriega Editores.