

Bibliografía

1. **Rita María Godoy Gaitán (noviembre 2010)**. Análisis químico, evaluación sensorial y valor proteico de una galleta de harina de trigo (*Triticum Aestivum*) y harina de arveja dulce (*Pisum Sativum*). Fecha de consulta 15 de junio de 2016.
2. **Infojardin**. Guisantes verdes, Guisante, Arveja, Arvejas, Chícharo, Chícharos. Fecha de consulta 28 de junio 2016.
3. **Carranza, V., Patricia**. Alimentos ricos en carbohidratos. Derivados de cereales. Fecha de consulta 20 de junio de 2016.
4. **Granería el Corralón. (2015)**. Alimentos Bio, sin gluten y malagueños. Fecha de consulta 20 de junio de 2016.
5. **Meval verde. (2016)**. Harina de guisantes. Fecha de consulta 20 de junio de 2016.
6. **Valiente, A., (1994)**. Problemas de Balance de Materia y Energia en la Industria Alimentaria. LIMUSA, S.A. de C.V. México D.F.
7. **Smith, M. J., Van Ness, H. C., Abbott, M. M., (2005)**. *Introduction to chemical engineering thermodynamics*. Editorial McGraw Hill Book Company Inc., septimaedición México D. F.
8. **Cengel, Y. A., Boles, M. A., K., (2004)** *Termodinamica* Hill Book Company Inc., segunda edición México D. F.
9. **Precio de Harina de Arveja Goya**. Harina Goya. Fecha de consulta 22 de agosto de 2017.
10. **Precio de Harina de Arveja WARMI**. Harina de arveja Warmi. Fecha de consulta 22 de agosto de 2017.
11. **Tabla peruanas de composición de alimentos**. Tabla de alimentos. Fecha de consulta 18 de junio de 2016
12. **Depósitos de documentos de la FAO**. Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Fecha de consulta 18 de junio de 2016.
13. **Ficha técnica**. Productos frescos y verduras. Fecha de consulta 19 de junio de 2016.
14. **Control de calidad de los alimentos**. Fecha de consulta de 18 de junio de 2016
15. **González, D., Enrique, D**. Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos.. fecha de consulta 22 de agosto de 2017

16. **Alasino, María Celia; Sabbag, Nora Guadalupe; Costa, Silvia Claudia; Andrich, Oscar Daniel; de la Torre, María Adela; Sánchez, Hugo Diego. (2008)**-Panificación con harina de arvejas (*Pisumsativum*) previamente sometidas a inactivación enzimática / Inactivated pea flour (*Pisumsativum*) in bread making.
17. **Alasino, María, C.** El Litoral | Información General Miércoles 27.01.2010Elaboran panes más nutritivos con harina de arveja.
18. **Becerra, R., Carolina A.**Estudio Experimental de la Desactivación de la Enzima Peroxidasa Durante el Proceso de Escaldado de Papas (*Solanumtuberosum*) y el Almacenamiento a -18°C.
19. **López, M, Neil, M.** Influencia de la concentración Enzimática inicial en la cinética de desactivación térmica de Peroxidasa comercial.
20. **Morales, B., E., F.; Chandia, V., E.; Cisneros, Z., L.**Thermal Inactivation Kinetics of Peroxidase and Lipoxygenase from Broccoli, Green Asparagus and Carrots
21. **Lopez, P., Heberth.**"Estudio de las características reológicas de la mezcla de harina de trigo (*Triticumaestivum*), con harina de cebada (*Hordeumvulgare*) y arveja (*Pesiumsativum*) para la elaboración de pan de molde integral"
22. **Alasino, María, C.; Osella, Carlos, A.; de la Torre, María, A.; Sánchez, Hugo, D.**Efecto de Oxidantes y Emulsionantes sobre la Calidad del Pan elaborado con incorporación de Harina de Arvejas (*Pisumsativum*) inactivadas Enzimáticamente.
23. **Bolsas de plástico.** <https://www.embalajesterra.com/blog/bolsas-de-polietileno-propiedades-usos/>

