

BIBLIOGRAFÍA

1.- Ángeles C. E. Rangel F. M. (2019). *Cinética del Secado Convectivo de Hojas de *Minthostachys mollis* (Muña)*. Universidad Nacional del Callao Escuela de Posgrado. Callao – Perú. Fecha de consulta 15 de octubre de 2020.

De:

http://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/UNAC/3365/Angeles%20Queirolo%20y%20Rangel%20Morales_POSGRADO%20_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2.- Arias T. S. (2002). *Elaboración de un prototipo de frijol cocido, molido, deshidratado para uso instantáneo*. Zamorano Carrera de Agroindustria. Honduras. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/1527/1/AGI-2002-T003.pdf>

3.- Choque (2013). *Cultivo del Frejol en Bolivia*. Instituto de Investigaciones Agrícolas “El Vallecito”. Página 35. Primera edición. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: <https://es.slideshare.net/mecanizacionagricola/libro-frejol-final>

4.- CODEX ALIMENTARIUS (2007). *Cereales, Legumbres, Leguminosas y Productos Proteínicos Vegetales*. Primera Edición. Roma- Italia. Fecha de consulta 20 noviembre 2020.

5.- CUBAHORA (2017, abril 19). *Los frijoles blancos en la alimentación de los diabéticos*. Fecha de consulta 17 de octubre de 2019.

De: <http://www.cubahora.cu/blogs/cocina-de-cuba/los-frijoles-blancos-en-la-diabetes-con-recetas-saludables>

6.- Diario Uno (2016, mayo 21). *Beneficios del Frijol Blanco*. Página 12. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: <https://issuu.com/impresosdiariounoperu/docs/du21052016>

7.- Duran L. R. (2019). *Microbiología de los Alimentos*. Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán. México. Fecha de consulta 20 de febrero de 2020.

De:

<http://ri.utn.edu.mx/bitstream/handle/123456789/281/CUADERNILLO%20DE%20MICROBIOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

8.- Enríquez R. E. (2015). *Elaboración de Perfil Sensorial y Aceptación de tres Productos de Pastelería sin Gluten*. Universidad del Caribe. Cancún-México. Fecha de consulta 20 de diciembre de 2020.

De:

https://www.academia.edu/22959915/_ELABORACION_DE_PERFIL_SENSORIAL_Y_ACEPTACION_DE_TRES_PRODUCTOS_DE_PASTELERIA_SIN_GLUTEN

9.- Escola Politècnica Superior d'Enginyeria de Manresa. *Secador de Sólidos*. Universitat Politècnica de Catalunya. Fecha de consulta 17 de noviembre de 2020.

De: <http://epsem.upc.edu/~assecadordesolids/castella/fonaments%20energia.html>

10.- FACE (2018, agosto 14). *Qué es el gluten*. Federación de Asociados de Celíacos de España. Madrid- España. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: <https://celiacos.org/que-es-el-gluten/>

11.- Grupo Sacsa (2016, mayo 28). *Cultivar Plantas de Frijoles*. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: <http://www.gruposacsa.com.mx/que-es-necesario-para-cultivar-una-planta-de-frijoles/>

12.- Guaranda A. J. y Franco R. L. (2018, septiembre). *Sustitución de harina de trigo por harina de fréjol rojo (Phaseolus vulgaris) y su aplicación en masas pesadas, livianas y quebradas de pastelería en la ciudad de Guayaquil.* Universidad de Guayaquil Facultad de Ingeniería Química Carrera Licenciatura en Gastronomía. Guayaquil-Ecuador. Fecha de consulta 11 de mayo de 2020.

De: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35918/1/TESIS%20Gs.%20303%20-%20Sustituc%20harina%20trigo%20x%20harina%20fr%C3%A9jol%20rojo.pdf>

13.- Hernández G. J. y Zapata N. J. (2008). *Desarrollo de un Proceso a Escala de Laboratorio para la Obtención de Harina y un producto Alimenticio a base de Ocara de Soya.* Universidad EAFIT, Escuela de Ingeniería de Procesos Medellín. Medellín-Colombia. Fecha de consulta 17 de mayo de 2020.

De:

https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/370/Juliana_HernandezGonzalez_2008.pdf;jsessionid=7BFC05AA6CB051CF06EA4D63514C2C8E?sequence=1

14.- INE (1984 - 2019). *Bolivia – Producción año agrícola por departamento, 1984 – 2019.* Fecha de consulta 19 de diciembre de 2020.

De: <https://www.ine.gob.bo/index.php/estadísticas-economicas/agropecuaria/agricultura/#1559000614062-ed9a91b8-2288>

15.- Jara S. F. (2018). *Comparación del Análisis Tradicional de la Escala Hedónica de 9 Puntos, que da Resultados Sesgados, con un Nuevo tipo de Análisis Basado en la Teoría de Detección de Señales Llamado el Índice R para Ordenamiento.* Universidad de Costa Rica, Facultad de Ciencias Agroalimentarias, Escuela de Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Ingeniería de Alimentos. San José-Costa Rica. Fecha de consulta 17 de mayo de 2020.

De: <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/handle/123456789/5714>

16.- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (2007). *Norma Técnica Colombiana 267- Harina de trigo*. Bogotá – Colombia. Fecha de consulta 20 de febrero de 2020.

De: <https://es.slideshare.net/jamesdays/ntc267-10552898>

17.- Nuñez C. E. (2008). *En relación a los Tamices Normalizados*. Fecha de consulta 18 de diciembre de 2020.

De: <http://www.cenunez.com.ar/archivos/55-Enrelacinalostamicesnormalizados.pdf>

18.- Ocon J. y Tojo G. (1980). *Problemas de Ingeniería Química*. Editorial Aguilar. España. Fecha de consulta 12 de abril de 2019.

19.- Ortiz M. F. (2005). *Aprovechamiento e Industrialización del Frijol (Phaseolus Vulgaris)*. Fundación Produce de Guerrero, A.C. Instituto Tecnológico de Acapulco. Fecha de consulta 12 de agosto de 2019.

De: <https://docplayer.es/9163445-Aprovechamiento-e-industrializacibn.html>

20.- Paquita N. R. (2015). *Efecto del Escaldado y Temperatura en la Cinético de Secado de las Hojas de Quinoa (Chenopodium Quinoa Willd), Variedad Salcedo Inia*. Universidad Nacional del Altiplano. Puno - Perú. Fecha de consulta 12 de agosto de 2020.

De:

http://tesis.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/2454/Paquita_Ninaraqui_Richard.pdf?sequence=1

21.- SCRIBD (2017, abril 27). *Tabla Del Valor Nutricional Del Frijol*. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: <https://es.scribd.com/document/346604468/Tabla-Del-Valor-Nutricional-Del-Frijol>

22.- Sergio Huerta Ochoa. *Secado*. Universidad Autónoma Metropolitana. Iztapalapa – México. Fecha de consulta 05 de abril de 2020.

De: <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/sho/Secado.pdf>

23.- Sol natural (2017). *Beneficios de los alimentos sin gluten*. Fecha de consulta 05 de septiembre de 2020.

De: <https://solnatural.bio/blog/nutricion/beneficios-de-los-alimentos-sin-gluten>

24.- Reyes R. E.; Padilla B. L.; Pérez V. O.;López J. P. *Historia, naturaleza y cualidades alimentarias del frijol*. Revista Investigación Científica. Vol. 4. Página 4. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De:

https://www.estudioseldesarrollo.mx/administracion/docentes/documentos_personales/15599InvestigacionCientificaVol4No3_1.pdf

25.- Torrez C. E. *Estudio Químico y Anatómico de dos Variedades de Frijol (Phaseolus Vulgaris) Cambios Postcosecha*. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: http://cdigital.dgb.uanl.mx/te/1080124459/1080124459_02.pdf

26.- Vargas B. (2013, febrero 14). *Manual del Cultivo de Frejol en Bolivia.* Santa Cruz Agrícola. Santa Cruz – Bolivia. Fecha de consulta 05 de abril de 2019.

De: <http://jubovar.blogspot.com/2013/01/manual-de-manejo-del-cultivo-del-frejol.html>