

BIBLIOGRAFÍA

1. Alfaro Medina, R.; García Martínez, J.; Méndez Cárcamo, M. (2016). *Desarrollo de una bebida nutritiva instantánea a base de sorgo, arroz y soya en apoyo a los programas de alimentación escolar en El Salvador*. Universidad de el Salvador, El Salvador. Recuperado el 25 de marzo de 2020, desde: <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/12735/1/13101625.pdf>
2. ALARCÓN, V., PINTO, M., QUISPE, R., & ROJAS, W. (2011). *Granos Andinos. Avances, logros y experiencias desarrolladas quinua, cañahua y amaranto en Bolivia*. La Paz, Bolivia: Fundación PROINPA. Recuperado el 28 de febrero de 2020, desde: <https://www.proinpa.org/tic/pdf/Quinua/Varios%20quinua/pdf35.pdf>
3. Brown G., Katz D., Foust A. & Scheidewind R. (1955). *Operaciones básicas de la ingeniería química*. (1ra. Ed.). Barcelona: © MANUEL MARÍN & C.ÍA
4. Castell Raigón I. (2016). *Desarrollo de un snack en base a legumbres y cereales ecológicos indicado para algunas intolerancias*. Trabajo fin de grado, Universitat Politècnica de Valencia, España. Recuperado el 19 de mayo de 2020 desde: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/73822/CASTELL%20%20DESARROLL%20%20DE%20UN%20SNACK%20EN%20BASE%20A%20LEGUMBRES%20Y%20CEREALES%20ECOL%20%20INDICADO%20PARA%20ALGUNAS%20...pdf?sequence=4>
5. Caruajulca Vargas, L. (2019). *Vida útil de harina de tres variedades de arveja, (pisum sativum l.) sometidas a tres tiempos diferentes de tostado*. Tesis de grado, Universidad Nacional de Cajamarca, Perú. Recuperado el 16 de agosto de 2020, desde: [https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/3321/VIDA%20%20C3%9ATIL%20%20DE%20HARINA%20DE%20TRES%20VARIEDADES%20DE%20ARVEJA,%20\(Pisum%20sativum%20L.\)%20SOMETIDAS%20A%20TRES%20TIEMPOS%20DIF.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/3321/VIDA%20%20C3%9ATIL%20%20DE%20HARINA%20DE%20TRES%20VARIEDADES%20DE%20ARVEJA,%20(Pisum%20sativum%20L.)%20SOMETIDAS%20A%20TRES%20TIEMPOS%20DIF.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

6. Churata Paye, P. (2015). *ELABORACIÓN DE BEBIDA INSTANTÁNEA DE CAÑAHUA (Chenopodium pallidicaule Aellen) CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE*. Proyecto de Grado Presentado para la Obtención del Grado de Licenciatura. Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia. Recuperado el 27 de noviembre de 2020, desde: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/9318/PG-1574-Churata%20Paye%2C%20Paulina.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
7. Cruz, S.; Ulloa, M. 1973. *Alimentos fermentados de maíz consumidos en México y otros países latinoamericanos*. Revista de la Sociedad Mexicana de Historia Natural. Recuperado el 4 de octubre de 2020, desde: <http://repositorio.fcencias.unam.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/11154/142447/34VALimentosFermentados.pdf?sequence=1>
8. EcoAndes. (s.f.). CANIHUA. Recuperado el 6 de febrero de 2020, desde: <https://productosecoandes.com/canihua-en-grano/>
9. Elías, L. (1996). Concepto y tecnologías para la elaboración y uso de harinas compuestas. Recuperado el 24 de octubre de 2020, desde: <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/15443/v121n2p179.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
10. EL PAÍS (10 MAR 2016). La quinoa se aleja de los andes. Recuperado el 4 de febrero de 2020, desde: https://elpais.com/elpais/2016/03/10/estilo/1457648149_520065.html
11. Geankoplis C. J. (1998). *Procesos de transporte y operaciones unitarias*. (3ra. Ed.). México: COMPAÑÍA EDITORIAL CONTINENTAL, S.A. DE C.V.
12. Gonzales, F.; Avila, M.; Gil, Y. y Velasco, D. (2016). *Proceso de fabricación de la harina precocida de maíz*. Universidad José Antonio Páez, Venezuela. Recuperado el 19 de mayo de 2020, desde:

https://www.academia.edu/35808891/PROCESO_DE_FABRICACION_DE_LA_HARINA_PRECOCIDA_DE_MAIZ

13. Granel Market Perú (2020). *Productos Compuestos*. Recuperado el 12 de marzo de 2020, desde: <http://www.grupomontesperu.com/productos/compuestos-7-semillas.html>
14. Hurtado Marchena J. R.; Rodríguez Barreto J. J. (2011). *Elaboración de una bebida láctea enriquecida con harina de cañihua (chenopodium pallidicaulle) y kiwicha (Amaranthus caudatus)*. Tesis de grado, Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú. Recuperado el 6 de abril de 2020, desde:
http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/3327/HurtadoMarchena_J%20-%20RodriguezBarreto_J.pdf?sequence=1&isAllowed=y
15. Ibarra Atanacio, K. (2017). *GALLETAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO (Triticum astivum) POR HARINAS DE CHÍA (Salvia hispánica L.) Y HABA (Vicia faba) MEDIANTE OPTIMIZACIÓN POR DISEÑO DE MEZCLAS*. Tesis de grado, Universidad Nacional "Santiago Antunez De Mayolo", Huaraz, Perú. Recuperado el 21 de septiembre de 2020, desde:
<http://repositorio.unasam.edu.pe/handle/UNASAM/1951>
16. López Bobadilla, J. & Paredes Barrios, K. (2018). *Efecto de la sustitución parcial de harina de trigo (triticum vulgare) por harina de ajonjolí (sesamum indicum l.) desgrasada y harina de arveja (pisum sativum) en las características tecnológicas y sensoriales de cupcakes*. Tesis de grado, Universidad Nacional del Santa, Nuevo Chimbote, Perú. Recuperado el 21 de septiembre de 2020, desde:
<http://repositorio.uns.edu.pe/handle/UNS/3117>
17. Mero Sánchez, D. & Cruz Villacís, J. (2018). *Desarrollo de galletas artesanales a base de harina de habas (Vicia Faba)*. Trabajo de titulación, Universidad de Guayaquil, Ecuador. Recuperado el 24 de octubre de 2020, desde:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35862/1/TESIS%20Gs.%20293%20-%20galletas%20artesanales%20a%20base%20de%20harina%20de%20habas.pdf>

18. Perú, programa buenas prácticas de manufactura bpm. (2017). ficha técnica de harina de siete semillas. Preparado por: Bernardo Urrutia Díaz. Recuperado el 27 de mayo de 2020 desde <https://es.scribd.com/document/345911483/ficha-tecnica-harina-siete-semillas>
19. Quisberth Bautista, D. (2019). *Elaboración de harina para consumo humano a partir de orujo de uva del departamento de Tarija*. Tesis de grado, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia. Recuperado el 2 de agosto de 2020, desde: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=12781
20. Quishpe Quishpe, Sandra (2019). *Efecto de la sustitución parcial de la harina de trigo, por harinas precocidas de quinua (Chenopodium quinoa) y maíz (Zea mays) en la calidad sensorial de la pasta*. Trabajo de titulación previa la obtención del título de Ingeniera en Alimentos. Universidad politécnica estatal del Carchi, Ecuador. Recuperado el 21 de noviembre del 2020, desde <http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/874/1/006%20Efecto%20de%20la%20sustituci%C3%B3n%20parcial%20de%20la%20harina%20de%20trigo%20por%20harinas%20precocidas%20de%20quinua%20y%20ma%C3%ADz.pdf>
21. Salas Choque, W. A (2003). Aplicación del sistema HACCP en el proceso de elaboración de alimentos de reconstitución instantánea a base de cereales extruidos. UNMSM Lima Perú. Recuperado el 22 de marzo del 2021 desde https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/monografias/ingenie/salas_cw/contenido.htm
22. Salazar Quishpe, D. (2015). *Estudio de la sustitución parcial de harina de trigo con harina de quinua cruda y tostada en la elaboración de pan*. Trabajo previo a la obtención del título de ingeniera de alimentos. Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador. Recuperado el 05 de enero de 2020, desde: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14405/1/61827_1.pdf

23. Solier Carhuas N. (2016). *Evaluación de un prototipo de harina de arroz, frijol y chíá (Salvia hispánica) como una alternativa nutricional para niños en edad preescolar*. Proyecto especial de graduación, Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, Honduras. Recuperado el 15 de abril de 2020 desde:
<https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/5783/1/AGI-2016-T041.pdf>
24. Surco Almendras J. C.; Alvarado Kirigin J. A. (2011). *Estudio estadístico de pruebas sensoriales de harinas compuestas para panificación*. Revista Boliviana de Química. Centro de Estudios e Investigaciones en Química de Alimentos-CEIQA del Instituto de Investigaciones Químicas- I.I.Q. Carrera de Química-FCPN, Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia. Recuperado el 16 de abril de 2021 desde:
http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0250-54602011000200005
25. Tapia, M.; Bonifacio, A. y Rojas, W., (s.f.). *LA KAÑIWA O KAÑAWA (Chenopodium pallidicaule Aellen) GRANO PROMISORIO DE LOS ANDES ALTOS*. “ANPE, Lima, Perú”; “PROINPA, La Paz, Bolivia”. Recuperado el 4 de julio de 2020, desde:
<http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/vii-congreso-quinua/ejes-tematicos/recursos-geneticos/ka%C3%B1awa----grano-promisorio-de-los-andes-altos-per%C3%BA-y-bolivia.pdf?sfvrsn=2>
26. Tejerina Durán S. E. (2017). *Producción experimental de Harina de Arveja Madura de la comunidad Sivingal, Provincia O Connor del departamento de Tarija por escaldado al vapor para consumo humano*. Tesis de grado, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia.
27. Warren L. C., Smith J. C. & Peter H. (1991). *Operaciones unitarias en ingeniería química* (7ma. Ed.). Madrid, España: MCGRAW-HILLPNTERAMERICANA ESPAÑA, S. A. U.
28. Wikipedia. (2021). *Triticum. Consumo de trigo, tueste o resecación*. Recuperado el 19 de mayo de 2020, desde: <https://es.wikipedia.org/wiki/Triticum>