

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, V. (2013). “*Evaluación de la textura del pan, elaborado a partir de harina de trigo nacional (triticum vulgare), con adición de gluten vital*”. (tesis de grado). Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Recuperado de: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6578/1/AL%20517.pdf>
- Alier, M. & Casañ, M. (31 de enero de 2016). *Magdalenas (de chocolate) Sin Gluten*. Barcelona, España: Pan sin gluten. Recuperado de <https://pansingluten.net/reposteria/magdalenas-de-chocolate-e-integrales-sin-gluten/>
- Alkemy. (6 de marzo). *El magnesio en la alimentación*. Alkemy Diagnostico. Recuperado de: <http://www.alkemydiagnostico.com/novedades/noticia/387>
- AOPEB (Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia). (2019). *Catálogo de productos ecológicos de Bolivia*. Recuperado de: https://www.ciaorganico.net/documypublic/610_Catalogo_aopeb.pdf
- Baldera, K., Chaupis, D., Cárcamo, C., Holmes, K., y García, P. (8 de junio de 2020). Seroprevalencia poblacional de la enfermedad celiaca en zonas urbanas del Perú. Recuperado de <https://www.scielosp.org/article/rpmesp/2020.v37n1/63-66/>
- Barcenilla, B. (2013). *Efecto del procesado por Altas Presiones Hidrostáticas sobre las características de los batidos y sus bizcochos*. (tesis de grado). Universidad de Valladolid. Recuperado de: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/6604/TFM-L175.pdf?sequence=1>
- Barriga, X. (abril de 2011). *Magdalenas*. Segunda edición. Recuperado de: <https://www.librosgastronomia.com/index.php/2020/11/16/magdalenas-xavier-barriga/>
- Baticon, S. (20 septiembre de 2020). *Con una buena magdalena casera nunca fallas*. Recuperado de <https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/20200924175848/magdalenas-caseras-recetas/>
- Bianchi, N. (24 de febrero de 2017). *Panadería Bases Teóricas de Panificación Manual Teórico Practico*. Recuperado de: https://kupdf.net/download/panaderia-bases-te-oacute-ricas-de-panificaci-oacute-n-manual-te-oacute-rico-pr-aacute-ctico_58af7e706454a71139b1e8f4_pdf
- Boccamazzo, A. (2017). *Pasta y Panificación – Bolivia*. Recuperado de https://www.procordoba.org/images_db/noticias_archivos/2438Estudio_Mercado_Pastas_Panificacion_BOLIVIA.pdf

- Borda, J., Flores, E., Vásquez, S. y Abularach, Y. (2018). Prevalencia de la enfermedad celíaca en pacientes del Hospital UNIVALLE. *Investigación e Información en Salud*, Volumen (13), 13-22. Recuperado de http://www.univalle.edu/cochabamba/storage/app/media/investigacion/salud/salud34_compressed.pdf
- Camacho, Z. (8 de octubre de 2016). Castaña, la joya orgánica boliviana. *OPINIÓN, diario de circulación nacional*. Recuperado de: <https://www.opinion.com.bo/articulo/tendencias/casta-ntilde-joya-org-aacute-nica-boliviana/20161008211600671556.html>
- Carbajal, L. (junio de 2012). Técnicas de recolección de datos e instrumentos de medición. Recuperado de: http://bvsp.paho.org/videosdigitales/matedu/2012investigacionsalud/20120627RecoleccionDatos_LuzCarbajal.pdf?ua=1
- Cassab, S. (20 de marzo de 2016). “Hoy hay”, productos para celíacos. *Los Tiempos*. Recuperado de <https://www.lostiempos.com/oh/tendencias/20160320/hoy-hay-productos-celiacos>
- Celinda, (2022). Información nutricional de cocoa en polvo. Recuperado de: www.madisa.com.bo
- Cepeda, M. (2021). *Manual de pastelería*. Academia.edu. Recuperado de https://www.academia.edu/19988787/MANUAL_DE_PASTELERIA
- Chambi, S. (26 de julio de 2020). *Masas batidas 3*. Argentina: Docer Argentina. Recuperado de <https://docer.com.ar/doc/5ex8ce>
- Chavero, M. (Productor), 2018. *Magdalenas*. De: <https://www.youtube.com/watch?v=pdR4BACImJQ>
- Código Alimentario Argentino. (agosto, 2021). *Capítulo IX. Alimentos Farináceos – Cereales, Harinas y Derivados*. Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/05/capitulo_ix_harinasactualiz_2021-08.pdf
- Colomer, J. (8 de octubre de 2019). Quínoa, Propiedades y Recetas del Superalimento [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.hsnstore.com/blog/nutricion/plantas/quinoa/>
- Cotua, A. (2018). *¿Qué son los azúcares en la panadería y pastelería?* STEEMIT. Recuperado de: <https://steemit.com/spanish/@albertocotua/que-son-los-azuceres-en-la-panaderia-y-pasteleria>
- Cromer, A. (octubre, 2006). *Física en la ciencia y en la industria*. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=egCFOg6V2j0C&pg=PA23&dq=volumen+de+un+paralelepipedo+fisica&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwicr4yI9JH5AhXSCtQKHWbJB-0Q6wF6BAgREAE#v=onepage&q=volumen%20de%20un%20paralelepipedo%20fisica&f=false>

- Culcay R. y Colcha, C. (2013). “Estudio experimental del uso de auxiliares tecnológicos y harinas alternativas en la elaboración de un postre dulce para personas con intolerancia al gluten (Tesis de grado). Escuela superior politécnica del litoral, Guayaquil – Ecuador. Recuperado de <https://www.dspace.espol.edu.ec/retrieve/89708/D-79821.pdf>
- DRKU. (14 de enero de 2016). Harina de almendra: propiedades excelentes y libre de gluten. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.drku.es/blog/harina-almendra-propiedades-excelentes-libre-gluten/#:~:text=La%20harina%20de%20almendra%20es,gluten%20de%20su%20dieta%20diaria>
- Ferrón, A. (14 de octubre de 2019). *Goma xantana efectos secundarios*. Inglaterra: My protein. Recuperado de <https://www.myprotein.es/thezone/suplementos/goma-xantana-efectos-secundarios/>
- Flecha, M. (29 de junio de 2015). Procesos y técnicas de panificación. Recuperado de: https://www.sistemamid.com/panel/uploads/biblioteca/2017-05-26_11-46-57140882.pdf
- Gabriel, J., Castro, C., Valverde, A. y Indacochea, B. (2017). *Diseños experimentales: Teoría y práctica para experimentos agropecuarios*. Universidad Estatal del Sur de Manabí (UNESUM), Jipijapa, Ecuador: Edición Diagrama de diseño de publicación Grupo COMPAS. Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Julio-Gabriel/publication/315098225_Disenos_experimentales_Teoria_y_practica_para_experimentos_Agropecuarios/links/58ca1045458515e9298a0d6e/Diseno-s-experimentales-Teoria-y-practica-para-experimentos-Agropecuarios.pdf
- Galeno, M. (Junio de 2004). *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. Medellín: EAFIT. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=Xkb78OSRMI8C&printsec=frontcover&dq=inauthor:%22Mar%C3%ADa+Eumelia+Galeano+M.%22&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- García, I. (19 de julio de 2018). *Puesta en marcha de un equipo de absorción atómica con cámara de grafito para la determinación de V y Ni en productos derivados del petróleo* (tesis de grado). Universidad del País de Vasco, Leioa. Recuperado de: https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/30540/TFG_Garcia_Arberas_Itxaso.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Gómez, M. (2006). *Introducción a la metodología de investigación científica 1era ed.* Córdoba: Brujas. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?hl=es&lr=&id=9UDXPe4U7aMC&oi=fnd&pg=PA9&dq=enfoque+cuantitativo+gomez+2006&ots=b9pEETpPyU&sig=d0fj8BRF1IasUAAomCusu6x4#v=onepage&q=enfoque%20cuantitativo%20gomez%202006&f=false>

- Gornati, E. (3 de septiembre de 2018). La Quinoa: origen, propiedades, calorías, beneficios, y mucho más. Obtenido de <http://hablemosdealimentos.com/cereales/laquinoa/#Contraindicaciones>
- Gutiérrez, H. & Vara, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos segunda edición*. México: editorial McGraw-Hill. Recuperado de: https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Hernández, A., Ramos, M., Plasencia, B., Indacochea, B., Quimis, A. y Moreno, L. (2018). *Metodología de la investigación científica*. Alicante, España: Editorial Área de Innovación y Desarrollo, S.L. Dio: <http://dx.doi.org/10.17993/CcyLI.2018.15>
- Hernández, E. (2005). *Evaluación sensorial*. Recuperado de: https://www.academia.edu/33494581/EVALUACION_SENSORIAL?bulkDownload=thisPaper-topRelated-sameAuthor-citingThis-citedByThis-secondOrderCitations&from=cover_page
- Hernández, J. (julio de 2011). *Efecto del propionato de calcio y biofiltro sobre el crecimiento de mohos en el pan de molde blanco*. (tesis de grado). Universidad de callao, Perú. Recuperado de: <http://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12952/429/T.664.H43.pdf?sequence=1>
- Hurtado, M. (19 de julio de 2017). Agitación y mezclado. ISSUU. Recuperado de: https://issuu.com/mayelhurtadoespinal/docs/agitacion_y_mezclado
- IQUS. (15 de octubre de 2020). Los efectos del pH y acidez en la panificación. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://iqus.mx/blog/f/los-efectos-del-ph-y-acidez-en-la-panificacion%C3%B3n>
- IRIS. (3 de enero del 2022). *¿Controlar la humedad en tiempo real en panes, masas y tostadas?* Recuperado de: <https://www.iris-eng.com/es/controlar-la-humedad-en-tiempo-real-en-panes-masas-y-tostadas/>
- Jiménez, C. (2022). Puntos de Ebullición de Ciudades de Bolivia. *PDDCOFFE*. Recuperado de: <https://pdfcoffee.com/puntos-de-ebullicion-de-ciudades-de-bolivia-4-pdf-free.html#Carlos+A.+Franco+Jimenez>
- Lewis, M. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. España, Zaragoza: Arancibia S.A.
- Lezcano, E. (1 de noviembre de 2011). Productos batidos. Alimentos Argentinos. Publicación de la secretaria de ganadería y pesca (N°52). Recuperado de: <https://www.yumpu.com/es/document/read/31726272/versian-completa-en-formato-pdf-alimentos-argentinos>

- Lira, A. y Guevara B. (18 de julio de 2018). *Medición de la capacidad calorífica de los cuerpos y su relación con la inercia térmica*. Recuperado de: http://leias.fa.unam.mx/wp-content/uploads/2018/07/180515_Practica12_LES.pdf
- Ludeña, A. (2011). *Pastelería. Guía del estudiante*. Recuperado de <http://biblioteca.esucomex.cl/RCA/Pasteler%C3%ADa.%20Gu%C3%ADa%20del%20estudiante.pdf>
- Malpica, X. (10 de mayo de 2012). *Historia. Muffins*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de: <http://muffinsymuffins.blogspot.com/2012/05/historia.html>
- Manzanque, M. (31 de octubre de 2017). *Propiedades y beneficios de las magdalenas*. Ciudad Real, España: Pan y más. Recuperado de <https://www.panaderiapanymas.es/propiedades-beneficios-las-magdalenas/>
- Martínez, V. (2013). *Métodos, técnicas e instrumentos de investigación*. Recuperado de: https://decimobenedikta2019.webnode.com.co/_files/200000019-221b523164/Metodos_tecnicas_e_instrumentos_de_inves.pdf
- Meyhuay, M. (2013). *Quinoa operaciones de post cosecha*. Organización de naciones unidas para alimentos y agricultura (FAO). Recuperado de <http://www.fao.org/documents/card/es/c/7b9583bf-ee74-5055-9753-24ef9a6575a2/>
- Ministerio de salud. (marzo de 2010). *Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería: R.M. N° 1020-2010/MINSA*. Lima. Perú: Primera edición. JWG Servicios Graficos E.I.R.L
- Moebs, W., Ling, S. y Danny J. (17 de noviembre de 2021). *Física universitaria volumen 2*. Recuperado de: <https://openstax.org/books/f%C3%ADsica-universitaria-volumen-2/pages/1-introduccion>
- Monje, C. (2011). *Metodología de la investigación cualitativa y cuantitativa*. Recuperado de: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Mota, G. (8 de marzo de 2022). *¿Cómo se usa el propionato de calcio?* Recuperado de: <https://todosloshechos.es/como-se-usa-el-propionato-de-calcio>
- Mula, L. (2021). *Por qué la harina de almendras es mejor que otras harinas*. De las plantas medicinales. Recuperado de <https://www.deplantasmedicinales.net/harina-de-almendras/>
- NTE INEN 0095. (1979). *Requisitos pan común*. Recuperado de: <https://archive.org/details/ec.nte.0095.1979/mode/1up>

- Ocon, J. y Tojo, G. (1970). *Problemas de ingeniería química operaciones unitarias* Tomo I. Recuperado de: https://www.academia.edu/24304924/PROBLEMAS_DE_INGENIER%C3%8DA_QU%C3%8DMICA_OPERACIONES_UNITARIAS_Ocon_Tojo_Tomo_I
- Osorio, A. (3 de febrero de 2020). *Pruebas de análisis sensorial para el desarrollo de productos de cereales infantiles en Venezuela*. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/340582295_Pruebas_de_analisis_sensorial_para_el_desarrollo_de_productos_de_cereales_infantiles_en_Venezuela_Sensory_analysis_tests_for_the_development_of_infant_cereal_products_in_Venezuela?channel=doi&linkId=5e9261034585150839d639be&showFulltext=true
- Pérez, L. (2015). *Alimentos sin gluten*. Recuperado de: <https://celicidad.net/alimentos-sin-gluten/>
- Quintero, R. (11 de enero de 2014). *Función de los ingredientes*. Club de repostería. Club de repostería. Recuperado de <https://clubdereposteria.com/funcion-de-los-ingredientes/>
- Quintero, R. (13 de mayo de 2016). *Cocoa en polvo*. Club de repostería. Recuperado de <https://clubdereposteria.com/cocoa-en-polvo/#:~:text=Se%20emplea%20para%20la%20elaboraci%C3%B3n,mezcla%20desarrolle%20en%20el%20horno.>
- Revoreda, E. (23 de noviembre del 2021). 11 formas de utilizar la harina de almendras en la cocina. Directo al paladar. Recuperado de: <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/11-formas-utilizar-harina-almendras-cocina>
- Rodríguez, C. (10 de noviembre de 2016). *¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica?* Recuperado de: <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/como-se-mide-el-consumo-de-energia-electrica/>
- Rodríguez, R. (8 de julio de 2019). *Receta de magdalenas integrales fáciles y esponjosas*. Recuperado de: <https://www.caceroladas.com/2019/07/receta-de-magdalenas-integrales-faciles.html>
- Rojas, M. (octubre, 2020). *Las masas batidas* [Archivo Word]. Recuperado de <https://cesantarosa.cl/wp-content/uploads/2020/10/Guia-N%C2%B0-9-pasteleria-4%C2%B0M.docx>
- Romero, J. (productor), 2020. *Magdalenas esponjosas de vainilla con copete*. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=POtrLG7C2BA>
- Rosado, S. (2019). *Harina de almendras con zanahoria como alternativa para la elaboración de masa para donas* [Archivo Word].

- Salazar, N. (marzo de 2022). *Mis básicos para la repostería creativa*. Recuperado de <https://natalia-salazar.com/wp-content/uploads/2022/03/Mis-Basicos-para-la-Pasteleria-Creativa-2022-NS-comprimido.pdf>
- Salguero, E. (julio de 2016). Presión. *SlidePlayer*. Recuperado de: <https://slideplayer.es/slide/11810310/>
- Sandoval, J. (1 de diciembre de 2011). Calibración de instrumentos para análisis. [Mensaje de blog]. Recuperado de: <http://mapalu1994.blogspot.com/2011/12/termobalanza.html>
- Soco, M. (20 de mayo de 2021). *Qué es el polvo para hornear y cómo usarlo*. Recuperado de: <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/que-polvo-para-hornear-como-usarlo>
- Travella, I. (3 de agosto de 2020). *Harina de quinua: ¿Cuál es la mejor del 2021?*. Guía de suplementos. Recuperado de https://www.guiadesuplementos.es/harina-de-quinua/#La_mejor_harina_de_quinoa_para_celiacos_sin_gluten
- Treybal, R. (1 de enero de 1997). *Operaciones unitarias de transferencia de masa*. México: 2da edición McGRAW-HILL
- Valdés, A. (10 de octubre de 2020). Harina de almendras. Superalimento [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.hsnstore.com/blog/nutricion/alimentos-funcionales/harina-de-almendra/>
- Valiente, A. (1986). Problemas de balance de materia y energía en la industria de alimentos segunda edición. México: Editorial LIMUSA.
- Velásquez, M. y Martínez, H. (noviembre de 2015). Implementación de una actividad experimental para la determinación del calor específico de un puré de tomate integrando las carreras de Profesorado de Física e Ingeniería en Alimentos. *Revista de enseñanza de la física Vol. 27*. Recuperado de: <https://docplayer.es/20335621-Resumen-palabras-clave-calor-especifico-pure-de-tomate-articulacion-profesorado-universidad-abstract.html>
- Velsid. (9 de agosto de 2014). Magdalenas, muffins y cupcakes. *La República*. Recuperado 1era de: <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/08/14/magdalenas-muffins-y-cupcakes/>
- Ventura, R. (18 de junio de 2018). *Harina de quinua, qué es, propiedades y cómo usarla en la cocina*. Valle de Güímar: COMEZTIER. Recuperado de <https://comeztier.com/harina-de-quinua-que-es-propiedades-y-como-usarla-en-la-cocina/#:~:text=La%20harina%20de%20quinua%20posee,habitual%20en%20el%20reino%20vegetal>
- Vernay, S. (12 de mayo de 2014). *Magdalenas*. Gourmetier. Recuperado de: <https://gourmetier.com/madeleines/>

- Villen, M. (14 de marzo de 2013). *Panes y repostería sin gluten*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/panes-y-reposteria-sin-gluten/>
- Zrazhevsky, D. (5 de mayo de 2018). Departamento de Tarija. NANOPDF. Recuperado de: https://nanopdf.com/download/departamento-de-tarija_pdf
- Zuleta, M. (27 de mayo de 2014). *Las masas básicas*. SlideShare Recuperado de https://es.slideshare.net/marines_zuleta/las-masas-bsicas-6-024-nuevo