

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, O. Reza, V. Chew, M. & Meza, V. (2011). “*Propiedades funcionales de las antocianinas*”. Recuperado de <https://biotecnia.unison.mx/index.php/biotecnia/article/viewFile/81/75>
- Andia, Y. Flores, G. Huamanchumo, H. Inche, M. López, M. Vizcarra, J. (2003). “*Paradigma cuantitativo: enfoque empírico y analítico*”. *Industria Data*, 6 (1) (23-37). Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81606104>
- Baena, G. (2017). “*Metodología de la investigación* “. Recuperado de http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/metodologia/investigacion.pdf
- Bernal, C. (2010). “*Metodología de la investigación*”. Recuperado de <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/15hLMuOdEuV6eYrhtA9rCspPzjI9KeSd>
- Burgos, J., Jara, S., Quintar, P.(2015). “*Harina de maíz morado: Composición nutricional. Elaboración de galletitas. Determinación de calidad galletera y Evaluación sensorial*”. Recuperado de <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/12807/Tesis%20de%20Harina%20de%20Maiz%20Morado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- CENQUIMAP. (2015). “*Análisis fisicoquímico de harina de maíz morado*”. Obtenido en el centro de Química Aplicada.
- Castillo, R. (2019). “*Selección por intensidad de color en corontas del maíz morado (Zea mays L)*”. (Tesis de pregrado). Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Perú. Recuperado de <https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/8304/BC-4703%20CASTILLO%20ALTAMIRANO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Carrasco & Sánchez, (2019). “*Determinación de la aceptabilidad de galletas elaboradas con diferentes concentraciones de harina de coronta de maíz morado (Zea mays l)*”. (Tesis de pregrado). Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Perú. Recuperado de <https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/8143/BC-4563%20CARRASCO%20CARRANZA->

- Canaza, E. (2015). “*Estudio para la ampliación y diversificación de productos para la empresa Pastelería Victoria’s*”. (Tesis de pregrado). Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (2012). *Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia*. Recuperado de https://www.cipca.org.bo/docs/publications/es/114_los-maices-en-la-seguridad-alimentaria-de-bolivia-1.pdf
- Centro de Servicios para la Capacitación Laboral y el Desarrollo. (2011). “*Guía del Estudiante – Pastelería*”. Recuperado de <http://files.edu-piedra1.webnode.es.pdf>
- CEANID. (2021). “*Centro de Análisis, Investigación, Desarrollo*”. Tarija- Bolivia. Dependiente Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- CEANID. (2022). “*Análisis fisicoquímicos de harina de trigo*”. Obtenido en el centro de Análisis y desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológicos de harina de trigo*”. Obtenido en el centro de Análisis y desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis fisicoquímicos de harina de maíz morado*”. Obtenido en el centro de Análisis y desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológicos de harina maíz morado*”. Obtenido en el centro de Análisis y desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis fisicoquímicos de galleta con harina de maíz morado*”. Obtenido en el centro de Análisis y desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis de microbiológicos de la galleta con harina de maíz morado*”. Obtenido en el centro de Análisis y desarrollo CEANID.
- Codex Alimentarius. (1999). “*Norma general para el uso de términos lecheros*” CXS 206-1999. Recuperado de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius.pdf>
- Código alimentario argentino. (2003). “*Capítulo IV: Alimentos Farináceos- cereales, harinas y derivados*”. Recuperado de:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/CAA/capitulospdf/Capitulo_IX.pdf

Codex Alimentarius. (2019). “*Norma general para los aditivos ALIMENTARIOS CODEX STAN 192-1995*”. Recuperado de https://www.fao.org/gsfonline/docs/CXS_192s.pdf

Codex Alimentarius. (1999). “*Norma general para el uso de términos lecheros*” CXS 206-1999. Recuperado de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius.pdf>

Estados Unidos Mexicano- Secretaria de la salud, (2008). “*Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba*”. (NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008). Recuperado de http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/NOMcereales_12434.pdf

FAO. (2019). “*Norma para la harina de trigo CXS 152-1985*”. Recuperado de <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/.fao.org.pdf>

Fondo Nacional para el medio Ambiente. (1998). “*Catálogo de recursos genéticos de maíces bolivianos*”. Recuperado de https://www.ars.usda.gov/ARSUserFiles/50301000/Races_of_Maize/Catalogo_Bolivianos.pdf

García, J., & Masip, F. (2018). “*Elaboración de confitería y otras especialidades*”. Recuperado de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788491711933.pdf>

García, V. (2013). “*Como hacer galletas veganas*”. CreatiVegan.net. Recuperado de <http://www.creativegan.net/descargas/GalletasVeganas.pdf>

García, M. (2013). “*Tecnología de cereales*”. Recuperado de <https://www.ugr.es/mgroman/archivos/TC/mat.pdf>

Gallardo, E. (2017). “*Metodología de la investigación*”. Recuperado de https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO_UC_EG_MAI_UC0584_2018.pdf.

- Gómez, L. (2018). “*Evaluación del requerimiento hídrico del cultivo de maíz morado (Zea mays l.) en la parroquia Malacatos sector “San José”*”. (Tesis de grado). Universidad Nacional de Loja, Ecuador. Recuperado de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/21176/1/LUIS%20VICENTE%20YANANG%C3%93MEZ%20AGILA.pdf>
- Gonzales & Zurita. (2007). “*Desarrollo de galletas suaves con chocolate*”. (Pre grado). Universidad San Francisco de Quito, Perú. Recuperado de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7572/1/135820.pdf>
- Gutiérrez, H. & Salazar, R., (2008). “*Análisis y diseño de experimentos*”. Recuperado de https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Hernández, V. (2016). “*Extracción de antocianina a partir de maíz morado (zea mays l) para ser utilizado como antioxidante y colorante en la industria alimentaria*”. (Tesis de grado). Recuperado de <http://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/UNPRG/878/BC-TE5646.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hernández, A., García, D., Calle, J., Duarte, C. (2014). “*Desarrollo de una galleta dulce con ajonjolí tostado y molido*”. Tecnología Química, 34(3), 240-250. Recuperado de <http://scielo.sld.cu/scielo>.
- Hernández, A. Ramos, M. Placencia, B. Indacochea, B. Quimis, A. Moreno, L. (2018). “*Metodología de la investigación*”. Doi: <http://dx.doi.org/10.17993/CcyL1.2018.15>
- Hernández, R. Fernández, C. Baptista, M., (2014). “*Metodología de la investigación*”. Recuperado de <https://www.uca.ac.cr/wpcontent/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Hernández, E. (2005). “*Evaluación sensorial*”. Recuperado de <https://www.coursehero.com/file/45917368/Hernandez-2005-evaluacion-sensorial>

- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2005). “*Galletas-Requisitos*”. (Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria NTE INEN 2 085:2005). Recuperado de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2085-1.pdf>
- Ipanaque, A. (2016). “*Parámetros físicos-químicos para la obtención de extractos de maíz morado y propuesta de diseño de planta*”. (Tesis de pregrado). Universidad de Piura. Perú. Recuperado de https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/2744/ING_577.pdf?sequence=1&isAllowed=
- León, K. (2019). “*Determinación de gluten en harina compuesta de trigo, cebada y centeno destinada para la obtención de piezas de pan*”. (Tesis pre grado). Universidad Técnica de Machala. Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/.pdf>
- Lezcano, E. (2011).” *Galletas y bizcocho*”. Recuperado de http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/farinaceos/Productos/GalletitasBizcochos_2011_12Dic.pdf
- Lewis, M. (1993). “*Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*”. Editorial Arancibia, S.A. Zaragoza (España)
- Melara, J. (2021). “*Dile sí al maíz morado: conoce sus innumerables beneficios*”. Salud y nutrición. Recuperado de <https://www.cocinafacil.com.mx/salud-y-nutricion/maiz-morado-beneficios/>
- Morlote, N. & Celiseo, R. (2004). “*Metodología de la investigación*”. Recuperado de <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/15hLMuOdEuV6eYrhtA9rCspPzjI9Ke>
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., Villagómez, A. (2014). “*Metodología de la investigación cuantitativa- cualitativa y redacción de tesis*”. Recuperado de [https:// www.edicionesdelau.com](https://www.edicionesdelau.com).
- Ospina, M. (2010). “*Ficha técnica polvo de hornear*”. Centro agropecuario. Recuperado de <https://fdocuments.in/document/ficha-tecnica-polvo-de-hornear.html>

- Ontiveros, A., (2021). “*Recetas de galletas*”. Obtenido de físico de Provincia Arce
- Palacios, S.(2011). “*Efecto de las condiciones de lixiviación del maíz morado (Zea mays l.) en la concentración de antocianinas de la chicha morada*”. (Tesis de pregrado). Universidad San Ignacio de Loyola. Perú. Recuperado de <https://repositorio.usil.edu.pe/items/bff703f5-de78-414e-962c-12a40b4b3730>
- Paucar, H. (2014). “*Elaboración de galletas con una mezcla de harina de trigo y harina de bagazo de naranja valencia*”. (Tesis de pre grado) Recuperado de: [http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/1887/Paucar%20Hinos roza.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/1887/Paucar%20Hinos%20roza.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Puigbó, I. (1999). “*Guía práctica de Técnicas de Pastelería para la restauración*”. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/155936287/Guia-practica-de-tecnicas-de-pasteleria-para-la-restaruacion-Isidre-Puigbo>.
- Quispe, A. (13 de julio de 2014). “*El consumo anual de galletas en Bolivia es de 5 kilos por persona*”. El País. Recuperado de <https://www.la-razon.com/financiero/2014/07/13/el-consumo-anual-de-galletas-en-bolivia-es-de-5-kilos-por-persona-2/>
- Quintana, S., (2016). “*Estudio del comportamiento reológico de la masa para galletas tipo cracker con diferentes tipos de agitador*”. (Tesis pre grado). Universidad de los Andes. Colombia. Recuperado de <https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/15284/u729323.pdf?sequen>
- Ramos, F. (2013). “*Maíz, trigo y arroz. los cereales que alimentan al mundo*”. Recuperado de <http://eprints.uanl.mx/3649/1/maiztrigoarroz.pdf>
- Rodríguez, C. (2016). “*¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica?* . Recuperado de <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/como-se-mide-el-consumo-de-energia-electrica/>
- Sebess, M. (2009). “*Técnicas de pastelería profesional*”. Master Chef. Recuperado de <https://www.librosgastronomia.com/index.php/2020/02/10/tecnicas-de-pasteleria-profesional-master-chef/>

Servicio Ecuatoriano de Normalización. “*Catálogo de Normas Técnicas Ecuatorianas NTE INEN en orden alfabético*”. Cuarta revisión; Documento Informativo; Servicio Ecuatoriano de Normalización: Quito, 2015.

Valiente, B. (1986). “*Balance de materia y energía*”. Recuperado de https://www.academia.edu/35227620/Problemas_de_Balance_de_Materia_y_Energia_en_la_Industria_Alimentaria_Antonio_Valiente_Barderas

Yang, Z., Chen, Z., Yuan, S., Zhai, W., Piao, X. (2009). *Extraction and identification of anthocyanin from purple corn (Zea mays L.)*. International Journal of Food Science & Technology. 44 (12) (2485 – 2492). Recuperado de <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621.2009.02045.x>

Zumbado, H. (2004).” *Análisis Químicos de los Alimentos Métodos Clásicos*”. Recuperado de https://www.academia.edu/9027274/Zumbado_An%C3%A1lisis_de_los_Alimentos