

BIBLIOGRAFÍA

- Anzaldúa, M. A. (2005). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Recuperado de https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/
- Andrade, K. S. (2 de enero de 2011). Utilización de Harina de Arroz en la Elaboración de Pan. Ecuador. Obtenido de Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción: <https://www.dspace.espol.edu>.
- Báez, V. M. (2017). Harina de arroz. Recuperado de: <https://biotrendies.com/harina-de-arroz-conoces-sus-propiedades.html>
- Berrocal, N. (2016). Panadería y pastelería comercial. Lima: Macro. Biotura. (2019). El pan toda una ciencia. Recuperado de: <https://biotura.wordpress.com/2019/05/15/el-pan-todo-una-ciencia/>
- Bilheux, R., Pouradier, J., Escoffier, A., Herve, D., Chazalon, J., Michalet, P. (2000). El libro del Pan. Recuperado de https://issuu.com/joseluiscardenasduran/docs/1989-el_libro_del_pan-1
- Biotura. (2019). El pan toda una ciencia. Recuperado de <https://biotura.wordpress.com/2019/05/15/el-pan-todo-una-ciencia/>
- Boatella et al., (2004). Química y bioquímica de los alimentos II. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?hl=es&lr=&id=uaBI0tEykJwC&oi=fnd&pg=PA10&dq=\(Boatella+et+al.,+2004\)&ots=Gm2hPI2x_V&sig=_EUIkpyn6UDRksdLXOttxvWzDKw#v=onepage&q=\(Boatella%20et%20al.%2C%202004\)&f=false](https://books.google.com.bo/books?hl=es&lr=&id=uaBI0tEykJwC&oi=fnd&pg=PA10&dq=(Boatella+et+al.,+2004)&ots=Gm2hPI2x_V&sig=_EUIkpyn6UDRksdLXOttxvWzDKw#v=onepage&q=(Boatella%20et%20al.%2C%202004)&f=false)
- Borja, V. F. (2015). Harina de arroz y la elaboración de pan. Guayaquil.
- Castillo R & Olivos A, (2018). Formulación de fideos con sustitución parcial de harina de trigo (*triticum durum*) por harina de tarwi (*lupinos mutabilis*) y harina de loche (*Curcuvita moschata*). Recuperado de: <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/7289/Castillo%20Tantarico%20Regulo%20%26%20Olivos%20Correa%20Amelia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cauvain, S. y Young, L. (2002). Fabricación del pan. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- CEANID. (2021). “Análisis fisicoquímico y microbiológico”. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo. Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- Codex Alimentarius, (2001). Definición de pan. Recuperado de: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-codex-alimentario.pdf>

- Código alimentario Argentino. C.A.A, (2008). Definición de pan. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/CAA/Capitulo_14.htm
- De la Vega. G. (2009). Proteínas de la harina de trigo: clasificación y propiedades funcionales. Recuperado de https://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf
- Escobar L, (2014). Ingredientes del pan. Recuperado de: <https://prezi.com/zjoawd11-6be/ingredientes-del-pan/>
- FAO. (1994). Utilización de alimentos tropicales y cereales. Roma.
- Fernández, C. (2020). Historia del pan. Recuperado de <http://www.ceopan.es/index.php?type=public&zone=smartportalcategorias&action=view&categoryID=295&codeID=295>
- Flecha, M. (2015). Procesos y técnicas de panificación. Recuperado de https://www.academia.edu/30170096/Procesos_y_tecnicas_de_panificacion_manuel_flecha
- García, (2011). Determinación del contenido de humedad en pan tipo molde según método de la termo balanza.
- Gil, H., y Serra M (2010). Libro blanco del pan. Recuperado de https://books.google.com.bo/books?id=HcjQ7OBGvy8C&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Gil, A. (2015). *Libro blanco del pan*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books>
- Gonzales, Y. (2015). Diseño factorial 2k. Recuperado de <https://es.slideshare.net/yahairalgonzalez/diseo-factorial-2k>
- Gutiérrez, P. H., De la Vara, S. R. (2018). Análisis y Diseño de experimentos 2da Edición. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/44519496_Control_estadistico_de_calidad_y_seis_sigma
- Gross, O. (2013). El ABC de la pastelería. Buenos Aires: Planeta
- Hamelman, J. (2013). Bread: A Baker's Book of Techniques and Recipes. 2.a edición. Recuperado de https://drive.google.com/drive/folders/1VGOIPGerECumGKhJliA4wwwPV0GAt_T3?sort=13&direction=a.
- Hernández, Á. G. (1990). Libro Blanco del Pan. Madrid: Panamericana
- Isique J., (2014). El pan engorda. Universidad Nacional Agraria la Molina. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/483918498/Pan>

- Lesaffre. (2020). ¿Cómo crear sabor en el proceso de panificación? El proceso de fermentación del pan. Recuperado de: <https://www.lesaffre.es/como-crear-sabor-en-el-proceso-de-panificacion-el-proceso-de-fermentacion-del-pan/>
- Lewis, M. J. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España)
- L.A.C.I.A. (2021). "Equipos de proceso, Instrumentos de laboratorio, Material de laboratorio y Material de cocina". Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia
- L.T.A. (2021). "Equipos de proceso e instrumentos de laboratorio". Laboratorio Taller de alimentos. Tarija-Bolivia
- Medina, M. H. (3 de Octubre de 2018). Receta de Pan con harina de arroz sin gluten. Obtenido de Recetas gratis: <https://www.recetasgratis.net/receta-de-pan-con-harina-de-arroz-sin-gluten-60975.html>
- Mesas, J. M., Alegre, M. T. (2002). El pan y su proceso de elaboración. Ciencia y Tecnología Alimentaria, vol. 3, núm. 5. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=72430508>
- Méndez L et al. (2020). Evaluación fisicoquímica y sensorial de un pan tipo baguette utilizando harinas de trigo (*Triticum spp*) y chícharo (*Pisum sativum L.*). Recuperado de: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-14562020000300116&script=sci_abstract
- Montgomery, D. (2004). Diseño experimental. En D. C. Montgomery, Diseño y análisis de experimentos (págs. 170-218). México: Limusa Wiley.
- Moreiras, E. et al. (1998). Prebiotic Gluten-Free Bread: Sensory Profiling and Drivers of Liking. LWT - Food Science and Technology
- Ortiz, A. I., & Soliz, L. (2007). El arroz en Bolivia. La Paz: Álvarez Virreiria.
- Panem-Facere. (2018). Fuerza de la harina o fuerza de la masa - Factor W. Recuperado de <https://panemfacere.blogspot.com/2018/09/fuerza-de-la-harina-o-fuerza-de-la-masa.html>
- Parada R., (2021). Fermentación láctica. Recuperado de: <https://www.lifeder.com/fermentacion-lactica/>
- Pérez, P., Gutiérrez, J. F. (2006). Pan y pastas alimenticias: estudio bromatológico. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/34072165/Pan-y-Pastas-Alimenticias>
- Pérez, P. J., Merino M. (2019). Definición de panificación. Recuperado de: <https://definicion.de/panificacion/>
- Perry, H. (1991). Biblioteca del ingeniero químico. México.

- Ramírez, R. E (2021). Diseño experimental apuntes de diseño experimental de la Carrera de ingeniería de alimentos. UAJMS
- Ribotta, D. P., Tadini, C. C. (2009). Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados. Recuperado de <https://digital.csic.es/bitstream/10261/17843/1/libro%20panificacion-2009.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/>
- Ruiz, I. (6 de Diciembre de 2017). Típico: El delicioso pan de arroz de Portachuelo. Obtenido de El deber: https://eldeber.com.bo/santa-cruz/tipico-el-delicioso-pan-de-arroz-de-portachuelo_19633
- Sánchez, I. (2014). *Métodos Estadísticos para la Mejora de la Calidad, de la titulación de Ingeniería de Telecomunicaciones*. Recuperado de http://www.est.uc3m.es/esp/nueva_docencia/leganes/ing_telecomunicacion/metodos_mejora_calidad/MEMC/doc_generica/Temario/CapDosK/CapDosK.pdf
- Salvador, B. (2019). Introducción a la tecnología de los alimentos. Machala: LIMUSA.
- Scoolinary. (2020). Principios elementales sobre el amasado del pan. Recuperado de: <https://blog.scoolinary.com/principios-elementales-sobre-el-amasado-del-pan/>
- Tejero, F. (2020). Moho: prevención en el pan de molde envasado. Recuperado de <http://www.franciscotejero.com/tecnicas/moho-prevencion-en-el-pan-de-molde-ensado/>
- 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
- Watts, B (1992). Métodos sensoriales en el desarrollo y control de calidad de alimentos. Recuperado de: <https://silo.tips/download/metodos-sensoriales-basicos-para-la-evaluacion-de-alimentos-bm-watts-gl-yylimaki>