

# **BIBLIOGRAFÍA**

- Alvarez, F. Z., Tusa, R. E. (2009). *Elaboración de pan dulce precocido enriquecido con harina de quinua (chenopodium quinoa w.)*. Recuperado de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/555/1/03%20AGI%20251%20TESIS.pdf>
- Arranz, A., Gonzales, L., Ramsey, M., Fuller, D., Ritcher, T. (2018). *Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan*. Recuperado de <https://www.pnas.org/content/115/31/7925>
- 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/](https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/)
- Barrantes. M. (2019). *Harina de avena te contamos todas sus propiedades y beneficios*. Recuperado de <https://www.enfemenino.com/bienestar/harina-de-avena-te-contamos-todas-sus-propiedades-y-beneficios-s4002543.html>
- Biotura. (2019). *El pan toda una ciencia*. Recuperado de: <https://biotura.wordpress.com/2019/05/15/el-pan-todo-una-ciencia/>
- Bisio, A. (2016). *El pan*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=x3prDQAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=x3prDQAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- 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](https://issuu.com/joseluiscardenasduran/docs/1989-el_libro_del_pan-1)
- Boucher, F. (1998). *Programa de desarrollo agroindustrial rural cuarto informe técnico*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=LqEgAQAIAAJ&pg=PT11&dq=harina+de+algarroba&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjK74evuqXtAhX5ILkGHTrcDM4Q6AEwA3oECAAQA#v=onepage&q=harina%20de%20algarroba&f=false>
- Braier, B. (1939). *Bromatología. 2da edición* Recuperado de [https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-739507158-bromatologia-bernardo-braier-\\_JM](https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-739507158-bromatologia-bernardo-braier-_JM)
- Capel, J. C. (2021). *Salvemos el pan candeal*. Recuperado de [https://elpais.com/elpais/2021/01/31/gastronotas\\_de\\_capel/1612120235\\_913755.html](https://elpais.com/elpais/2021/01/31/gastronotas_de_capel/1612120235_913755.html)

- Carreira, I. (2020). *Todo lo que debes saber sobre las harinas*. Recuperado de <https://www.cooperativasimbiosis.com/harinas/>
- Cereales & derivados, (2020). Recuperado de [https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/pan%20molde\\_tcm30-102662.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/pan%20molde_tcm30-102662.pdf)
- CEANID. (2021). “*Análisis fisicoquímico de harina de trigo*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “*Análisis microbiológico de harina de trigo*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “*Análisis fisicoquímico de harina de avena*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “*Análisis microbiológico de harina de avena*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “*Análisis fisicoquímico de harina de algarroba*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “*Análisis microbiológico de harina de algarroba*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “*Análisis fisicoquímico del pan molde enriquecido con harina de avena y algarroba*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “*Análisis microbiológico del pan molde enriquecido con harina de avena y algarroba*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- Cordero, S. (2019). *Harina de avena: características y usos*. Recuperado de <https://panificando.com/harina-de-avena-caracteristicas-y-usos/>
- Clark, N. (2006). *La guía de nutrición deportiva de Nancy Clark. 1.ª edición*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=67ZUZx91akUC&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=67ZUZx91akUC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- De la Vega, G. (2009). *Proteínas de la harina de trigo: clasificación y propiedades funcionales*. Recuperado de [https://www.utm.mx/edi\\_antteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf](https://www.utm.mx/edi_antteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf)

- Fernández, C. (2020). *Historia del pan*. Recuperado de <http://www.ceopan.es/index.php?type=public&zone=smartportalcategorias&action=view&categoryID=295&codeID=295>
- Ferro, J. M. (2020). Perito en la elaboración y comercialización de pan. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=AyfKDwAAQBAJ&pg=PA299&dq=pan+de+soja&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjzxaBh6nxAhUkILkGHQpVCLkQ6AEwAnoECAYQA#v=onepage&q=pan%20de%20soja&f=false>
- Flecha, M. (2015). *Procesos y técnicas de panificación*. Recuperado de [https://www.academia.edu/30170096/PROCESOS\\_Y\\_TECNICAS\\_DE\\_PANIFICACION\\_Manuel\\_Flecha](https://www.academia.edu/30170096/PROCESOS_Y_TECNICAS_DE_PANIFICACION_Manuel_Flecha)
- Flores, J. (2016). *Comportamiento del consumidor boliviano*. Recuperado de [https://www.procordoba.org/images\\_db/noticias\\_archivos/Comportamiento%20del%20consumidor%20Boliviano%20-%20Mercado%20Harina%20de%20Tigo.pdf](https://www.procordoba.org/images_db/noticias_archivos/Comportamiento%20del%20consumidor%20Boliviano%20-%20Mercado%20Harina%20de%20Tigo.pdf)
- Gil, A. (2015). *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](https://books.google.com.bo/books?id=HcjQ7OBGvy8C&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Gimeno, T. M. (2012). *Mejora de las características tecnológicas y de los perfiles sensorial y nutricional de un producto de panificación mediante la formulación con aceite de oliva virgen*. Recuperado de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/109210/Tmtgm1de1.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
- Gómez, A., Ceballos, I., Ruiz, E., Rodríguez, P., Valero, T., Ávila, J. M., Varela G. (2017). *INFORME Datos actuales sobre las propiedades nutricionales de la avena*. Recuperado de [https://www.fen.org.es/storage/app/media/PUBLICACIONES%202017/INFORME%20AVENA\\_FEN\\_v2\\_2017\\_\\_AvenaFEN2017\\_ok%201.pdf](https://www.fen.org.es/storage/app/media/PUBLICACIONES%202017/INFORME%20AVENA_FEN_v2_2017__AvenaFEN2017_ok%201.pdf)
- Gonzales, Y. (2015). *Diseño factorial 2<sup>k</sup>*. 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](https://www.researchgate.net/publication/44519496_Control_estadistico_de_calidad_y_seis_sigma)
- Hamelman, J. (2012). *Bread: A Baker's Book of Techniques and Recipes. 2.<sup>a</sup> edition*. Recuperado de

[https://drive.google.com/drive/folders/1VGOIPGerECumGKhJliA4wvwPVOGAt\\_T3?sort=13&direction=a](https://drive.google.com/drive/folders/1VGOIPGerECumGKhJliA4wvwPVOGAt_T3?sort=13&direction=a).

- Kohán, L. (2009). *Alimentos saludables para el siglo XXI 1.ª edición*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=8K4eBQAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=8K4eBQAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Kuntsumobide. (2019). *Nuevo diccionario del Pan (II). El pan común y sus tipos*. Recuperado de <https://www.kontsumobide.euskadi.eus/entrada-blog/2019/nuevo-diccionario-del-pan-ii-el-pan-comun-y-sus-tipos/y10-kbpstblg/es/>
- Lara, J. (2007). *Avena: proteínas por un tubo*. Recuperado de <https://www.vitonica.com/vitaminas/avena-proteinas-por-un-tubo>
- 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)
- Manzanas, J. (2019). *Harina de Avena*. Recuperado de <https://www.esalud.com/harina-de-avena/>
- Maceira, C. (2011). *Todas las propiedades nutricionales de la avena*. Recuperado de <https://www.infobae.com/2011/05/17/582112-todas-las-propiedades-nutricionales-la-avena/>
- 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>
- Miranda, V. M., Garay, P. A., Goncalvez, E., Ramon, A. N., Cravero, A. P., Villalva, J. F. *Harina de algarroba negra (prosopis nigra): propiedades nutricionales y utilización en productos alimenticios*. Recuperado de [https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/91018/CONICET\\_Digital\\_Nro.be23ac9b-fd67-4d13-af69-ac137423e835\\_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/91018/CONICET_Digital_Nro.be23ac9b-fd67-4d13-af69-ac137423e835_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- Morales, G. C. (2020). *Elaboración de pan común y pan molde*. Yacuiba
- 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>

- Pazmiño, M, J. (2013). *Determinación del perfil de la harina de trigo (genustriticum) tipo panadera elaborada en molinos cordillera - sucesores de jacoboparedes m.s.a.* Recuperado de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/5051/1/54957\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/5051/1/54957_1.pdf)
- Pérez, P., Gutiérrez, J. F. (2006). *Pan y pastas alimenticias: estudio bromatológico.* Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/34072165/Pan-y-Pastas-Alimenticias>
- Perry, H. (1991). Biblioteca del ingeniero químico México
- Propopiuk, D. B. (2014). *Sucedáneo del café a partir de algarroba (prosopis alba Griseb).* Recuperado de <https://www.yumpu.com/es/document/view/13423630/sucedaneo-del-cafe-a-partir-de-algarroba-riunet->
- Ramos, F. (2013). *Maíz, trigo y arroz. Los cereales que alimentan al mundo 1.ª edición.* Recuperado de <http://eprints.uanl.mx/3649/1/maiztrigoarroz.pdf>
- Ramirez, R. E (2021). Diseño experimental apuntes de metodología de investigación. Carrera de ingeniería de alimentos. UAJMS
- Requena, J. M. (2013). *Harinas.* Recuperado de [https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero\\_60/JOSE\\_REQUENA\\_1.pdf](https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_60/JOSE_REQUENA_1.pdf)
- 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>
- Rivera, D. (2019). *Los weenhayeks elaboran harina de algarrobo.* [https://elpais.bo/tarija/20191215\\_los-weenhayeks-elaboran-harina-de-algarrobo.html](https://elpais.bo/tarija/20191215_los-weenhayeks-elaboran-harina-de-algarrobo.html)
- Rojo, F. (2020). *Valor nutricional de la avena.* Recuperado de <https://www.centrosaludnutricional.com/valor-nutricional-de-la-avena-153.html>
- 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/>
- San Miguel, G. (2018). *Avena todo lo que necesitas saber sobre sus propiedades.* Recuperado de

<https://www.mundotraining.com/articulos/salud/2018/05/avena-propiedades-beneficios-para-salud-3514/>

Scoolinary. (2020). *Principios elementales sobre el amasado del pan*. Recuperado de: <https://blog.scoolinary.com/principios-elementales-sobre-el-amasado-del-pan/>

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](http://www.est.uc3m.es/esp/nueva_docencia/leganes/ing_telecomunicacion/metodos_mejora_calidad/MEMC/doc_generica/Temario/CapDosK/CapDosK.pdf)

Sánchez, C. (2018). *Harina de avena: propiedades, tipos y como utilizarla*. Recuperado de <https://www.hsnstore.com/blog/nutricion/carbohidratos/harina-de-avena/>

Schrotlin, N. M., Secchi, C. M. (2018). *Producto alimenticio elaborado a base de harina de algarroba y mijo adecuado para personas con intolerancia al gluten*. Recuperado de [http://www.revistasan.org.ar/pdf\\_files/trabajos/vol\\_19/num\\_4/RSAN\\_19\\_4\\_113.pdf](http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_19/num_4/RSAN_19_4_113.pdf)

Taco, P. L. (2014). Estudio de la “avena” y propuesta gastronómica. Recuperado de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11938/1/58621\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11938/1/58621_1.pdf)

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/>

Uday, V. (2017). *Introducción y conceptos básicos*. Recuperado de <https://es.slideshare.net/VinicioUday/conceptos-bsicos-de-diseo-experimental>

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](https://www.academia.edu/35227620/Problemas_de_Balance_de_Materia_y_Energia_en_la_Industria_Alimentaria_Antonio_Valiente_Barderas)

Velasco, O. (2021). *Pros y contras de consumir harina blanca o integral*. Recuperado de [https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/pros-contras-consumir-harina-blanca-integral#:~:text=Como%20proviene%20de%20granos%20completos,cantidades%20racionales%20de%20este%20alimento.\(el](https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/pros-contras-consumir-harina-blanca-integral#:~:text=Como%20proviene%20de%20granos%20completos,cantidades%20racionales%20de%20este%20alimento.(el)

Villalón, C. P. (2012). *El agua: teoría del pan*. Recuperado de <https://www.missmigas.com/2012/08/teoria-del-pan-el-agua.html>

Villagaray, O. A. (2012). *Definición del pan*. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/88521473/DEFINICION-DEL-PAN>

Villavechia, V. (1918). *Tratado de química analítica aplicada*. Barcelona. Editorial Gustavo Gili

Vijande, M. (2020). *6 propiedades y beneficios de la harina de algarroba*. Recuperado de <https://mejorconsalud.as.com/6-propiedades-y-beneficios-de-la-harina-de-algarroba/>

Worspress, (2014) recuperado de <https://cocinacion.wordpress.com/2014/02/11/pan-de-molde-industrial-vs-pan-artesanal-una-breve-reflexion/>



