

BIBLIOGRAFÍA

- Alfaro, D. (2020). “¿Qué es el azúcar de repostería?” Recuperado de: <https://www.gourmet4life.com/what-is-confectioners-sugar-995626>
- APROGA. (2009). Asociación Profesional de Fabricantes de Galletas de España. “Guía marco de prácticas correctas en el sector de fabricación de galletas”. Recuperado de: http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/Guia_Marco_Practicas_Fabricacion_de_galletas_APROGA_MMMRMM.pdf
- Asensi, V. & Parra, A. (2002). “El método científico y la nueva filosofía de la ciencia”. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/635/63500001.pdf>
- Baticón, S. (2020). “¿Sabes cuántos tipos de harina hay y para qué sirven?” Recuperado de: <https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/galeria/20200911175002/harina-tipos-variedades-usos/1/>
- Botero, L. (2012). “Información nutricional en los empaques”. Recuperado de: <https://www.revistacoronica.com/2012/12/informacion-nutricional-en-los-empaques.html>
- Casas, M. (2021). “Beneficios de consumir polvo de cacao natural”. Recuperado de: <https://www.mundodeportivo.com/vidae/nutricion/20210713/410516068517/beneficios-consumir-polvo-cacao-natural-vision-actpau.html#:~:text=Uno%20de%20los%20productos%20derivados,vitamina%20A%20y%20vitamina%20E.>
- CEANID. (2022). “Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo”. Tarija-Bolivia. Dependiente Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- CEANID. (2022). “Análisis microbiológico de harina de trigo”. Obtenido en el Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis microbiológico de harina de cañahua”. Obtenido en el Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis microbiológico de harina de maca”. Obtenido en el Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis fisicoquímico de las galletas dulces enriquecidas con harina de cañahua y maca”. Obtenido en el Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis microbiológico de las galletas dulces enriquecidas con harina de cañahua y maca”. Obtenido en el Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.

- CENAN. (2017). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Tablas peruanas de composición de alimentos. Recuperado de:
<https://repositorio.ins.gob.pe/xmlui/bitstream/handle/INS/1034/tablasperuanas-QR.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- COOP. (2012). Cooperativa simbiosis. “*Clasificación de la harina de trigo*”. Recuperado de: <https://www.cooperativasimbiosis.com/quienes-somos/>
- Ettegui, C. (2019). “*La mantequilla: la consentida de la repostería*”. Recuperado de: <https://dulcear.com/blog/la-mantequilla-reposteria>
- Galván, C. (2021). “*Masas secas*”. Recuperado de:
<https://www.kiwilimon.com/receta/postres/galletas/masas-secas>
- HerbaZest. (2021). “*Cañihua o cañahua - Propiedades y como consumirla*”. Recuperado de: <https://agroavances.com/sabiasque-detalle.php?idSab=565>
- Hernández, E. (2005). “*Evaluación Sensorial*”. Recuperado de:
http://www.academia.edu/28661843/EVALUACION_SENSORIAL_UNAD_
- Hernández, S. (2018). “*CINÉTICA DE SECADO DE DIFERENTES ALIMENTOS*”. Recuperado de:
<https://www.studocu.com/es-mx/document/instituto-tecnologico-de-ursulo-galvan/bioquimica-de-alimentos/cinetica-de-secado-de-diferentes-alimentos/8106071>
- Herrera, J. (2021). “*Receta de Masas Secas de Manga*”. Recuperado de:
<https://elgourmet.com/receta/masas-secas-de-manga>
- IBCE. (2009). Instituto Boliviano de Comercio Exterior. “*Perfil de mercado maca*”. Recuperado de:
https://ibce.org.bo/images/estudios_mercado/perfil_mercado_maca_CB11.pdf
- INCAP. (2012). Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (*Tablas de composición de alimentos de Centroamérica*). Recuperado de:
<http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmddocuments/tablacalimentos.pdf>
- 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>

- INUTCAM. (2008). Instituto de Nutrición y Trastornos Alimentarios de la Comunidad de Madrid. “*El sector de los productos de panadería, bollería y pastelería industrial, y galletas en la Comunidad de Madrid*”. Recuperado de: <https://www.gremipabcn.com/ckfinder/userfiles/files/Estudio%20sector%20panaderia%20y%20boller%C3%ADa%20MADRID%202010.pdf>
- Lewis, M. J. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España)
- Leyva, L. (2019). “*Harina de Maca Peruana*”. Recuperado de: <https://www.tuberculos.org/macaharina-de-maca/>
- Lezcano, E. (2012). “*Materias primas y proceso de elaboración*”. Recuperado de: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=6>
- Lima, O. (2016). “*La cañihua, grano andino con gran valor nutricional pero de escaso consumo*”. Recuperado de: <https://andina.pe/agencia/noticia-la-canihua-grano-andino-gran-valor-nutricional-pero-escaso-consumo-613821.aspx>
- Manzaneda, L. (2019). “*La producción local de trigo no cubre ni el 30% de la demanda*”. Recuperado de: <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20190426/produccion-local-trigo-no-cubre-ni-30-demanda>
- Manzanero, Rosa. (2021). “*¿Qué es la Maca? Propiedades, Ventajas y Beneficios*”. Recuperado de: <https://nutricionyfarmacia.es/blog/salud/fitoterapia/macapropiedades-ventajas-desventajas/>
- Melo, O., Melo, L., López, S. & Melo, E. (2020). “*Diseño de Experimentos Métodos y Aplicaciones*”. Recuperado de: http://ciencias.bogota.unal.edu.co/fileadmin/Facultad_de_Ciencias/Publicaciones/Imagenes/Portadas_Libros/Estadistica/Diseno_de_Experimentos/DisenodeExperimentos.pdf
- Monje, C. (2011). “*Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*”. Recuperado de: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Montaño, C. (2015). “*Empresas cochabambinas y Cañahua: ¿Una alternativa para la economía regional?*”. Recuperado de: <https://www.bcb.bo/eeb/sites/default/files/8eeb/docs/ClaudiaMontano.pdf>

- MSD, DP & EP. (1996). Ministerio de Salud y Deportes y de Desarrollo Productivo y Economía Plural. “*Remisión de Resolución Bi-Ministerial y Reglamento Técnico de la Fortificación de la Harina de Trigo y Mezclas a Base de Harina de trigo*”. Recuperado de:
<https://www.aduana.gob.bo/archivos/circular1362011.pdf>
- Mundisa. (2021). “*¿Conoces el origen de las galletas?*” Recuperado de:
<https://thinkgourmet.mundisadirecto.com/conoces-el-origen-de-las-galletas/>
- Ponce, J., Málaga, J., Huamani, A., & Chuqui, S. (2016). “*Optimización de la concentración de la α -amilasa y lactosuero en el mejoramiento de las características tecnológicas, nutricionales y sensoriales del pan francés*”. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6583429.pdf>
- Quintero, R. (2014). “*Función de los Ingredientes*”. Recuperado de:
<https://clubdereposteria.com/funcion-de-los-ingredientes/>
- 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/>
- Ricoy, C. (2006). “*Contribución sobre los paradigmas de investigación*”. Revista do Centro de Educação. Recuperado de:
<https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.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/>
- Russolillo, G. (2008). “*Instituto de la galleta, nutrición y salud*”. Recuperado de:
<https://docplayer.es/10675223-Dossier-de-prensa-instituto-de-la-galleta-nutricion-y-salud.html>
- Saldaña, E. (2015). “*Reacción de Maillard*”. Recuperado de:
<https://sites.google.com/site/cocina4ingenieros/ciencia-y-tecnologia/conceptos-basicos/Alimentacion/reaccion-de-maillard>
- Vilarrasa, A. (2020). “*Esencia y extracto de vainilla: ¿cuáles son sus diferencias?*”. Recuperado de:
<https://mejorconsalud.as.com/esencia-extracto-vainilla-diferencias/>

Román, M. & Valencia, F. (2006). *“Evaluación de galletas con fibra de cereales como alimento funcional”*. Recuperado de:
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-40042006000200005

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

Vásquez. (2016). *“Tipos de estudio y métodos de investigación”*. Recuperado de:
<https://nodo.ugto.mx/wp-content/uploads/2016/05/Tipos-de-estudio-y-m%C3%A9todos-de-investigaci%C3%B3n.pdf>

Zumbado, H. (2004). *“Análisis Químico de los Alimentos. Métodos Clásicos”*. Recuperado de: <https://juliocruz82.files.wordpress.com/2011/08/analisis-quimico-de-los-alimentos-mc3a9todos-clc3a1sicos.pdf>