

# **BIBLIOGRAFÍA**

- Acosta, (2018). Sabes Realmente Qué Es Un Paradigma. Pág. 5. Recuperado de: [https://www.academia.edu/35872718/sabes\\_realmente\\_qu%C3%89\\_es\\_un\\_paradigma\\_1\\_introducci%C3%93n?sm=b](https://www.academia.edu/35872718/sabes_realmente_qu%C3%89_es_un_paradigma_1_introducci%C3%93n?sm=b)
- Arroyave & Esguerra, (2006). Utilización de la harina de quinua (*Chenopodium quinoa wild*) en el proceso de panificación. Universidad de La Salle. Recuperado de: [https://ciencia.lasalle.edu.co/ing\\_alimentos/137/](https://ciencia.lasalle.edu.co/ing_alimentos/137/)
- Babbie, E.R. (1979). *The practice of social research*. Belmoní, Calif.: Wadsworth. Segunda edición. Metodología de la investigación. Recuperado de: <https://www.icmujeres.gob.mx/wpcontent/uploads/2020/05/Sampieri.Met.Inv>
- Badii, Castillo, Rodríguez, Wong y Villalpando, (2007). Diseños experimentales e investigación científica. UANL, San Nicolás, N.L. 66450, México. Recuperado de: [https://www.academia.edu/4075381/disen%C3%B3n\\_experimental?sm=b](https://www.academia.edu/4075381/disen%C3%B3n_experimental?sm=b)
- Barajas, E., Wong, B., Torres, I., Sánchez, I., & López, J. (2007). Grasa y levadura en las propiedades visco elásticas de la masa y la calidad de pan tipo francés. Instituto de ciencias y tecnología. Universidad de Sonora, México.
- Callejo, M. (2002). Industrias de cereales y Derivados: Colección Tecnología De Alimentos. Madrid Mundi-Prensa. Amy Ediciones. Recuperado de: [https://www.academia.edu/31106528/Ciencia\\_y\\_Tecnologia\\_Alimentaria\\_El\\_Pan\\_Y\\_Su\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n\\_The\\_Bread\\_And\\_Its\\_Processing\\_O\\_Pan\\_E\\_O\\_Seu\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_El_Pan_Y_Su_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n_The_Bread_And_Its_Processing_O_Pan_E_O_Seu_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n)
- Calvel, R. (1983). *La Panadería Moderna*. Ed. América Lee, Buenos Aires. [https://www.academia.edu/31106528/Ciencia\\_y\\_Tecnologia\\_Alimentaria\\_El\\_Pan\\_Y\\_Su\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n\\_The\\_Bread\\_And\\_Its\\_Processing\\_O\\_Pan\\_E\\_O\\_Seu\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_El_Pan_Y_Su_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n_The_Bread_And_Its_Processing_O_Pan_E_O_Seu_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n)
- Calvel, R. (1994). *El Sabor del Pan*. Ed. Montagud, Barcelona. Recuperado de: [https://www.academia.edu/31106528/Ciencia\\_y\\_Tecnologia\\_Alimentaria\\_El\\_Pan\\_Y\\_Su\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n\\_The\\_Bread\\_And\\_Its\\_Processing\\_O\\_Pan\\_E\\_O\\_Seu\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_El_Pan_Y_Su_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n_The_Bread_And_Its_Processing_O_Pan_E_O_Seu_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n)
- Carvajal Parisaca D. (abril 2016) Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la elaboración de snacks enriquecidos con quinua. UMSA). <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/21832/TES910.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castañeda Arias Rossio, (2016). Estudio de las características fisicoquímicas del almidón en tres variedades de pan utilizando asymmetrical flow field flow fractionation “af4”. tesis de maestría. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/17866/TM319.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castiblanco, (2020). Procesos y Técnicas de Panificación. Recuperado de: [file:///C:/Users/Kath/Downloads/269%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Kath/Downloads/269%20(1).pdf)

- Cegarra, (2004). Metodología De La Investigación Científica Y Tecnológica. Profesor Emérito de la Universitat Politècnica de Catalunya. Académico de la Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona. Ed. Diaz de Santos Edigrafos, S.A.
- Cifuentes, (abril 2011). Diseño de proyectos de investigación cualitativa. Edición Noveduc:[https://www.academia.edu/29197503/Dise%C3%B1o\\_de\\_proyectos\\_de\\_Inv\\_Cualitativa\\_Rosa\\_Maria\\_Cifuentes\\_pdf](https://www.academia.edu/29197503/Dise%C3%B1o_de_proyectos_de_Inv_Cualitativa_Rosa_Maria_Cifuentes_pdf)
- Conty A, (2018). La leche en el pan. Recuperado de: <https://araceliconty.com/la-leche-enpan/#:~:text=La%20acidificaci%C3%B3n%20se%20produce%20por,la%20lactosa%20en%20%C3%A1cido%20%C3%A1ctico.>
- Cordero M. (2012). Tecnología de Granos y Tubérculos. Recuperado de: <https://kupdf.net/downloadFile/633f029ae2b6f5926705b4fc?preview=1>
- Cosmopolitan Cuisine, (2016). *Pan de leche*. Espacio dedicado a la Cocina, Repostería y Alimentos: Historia, Nutrientes y Propiedades. Recuperado de: <https://cosmopolitancuisine.net/2016/08/06/pan-de-leche/>
- Crerar, (2013). El pan [en exceso] pone en riesgo la salud de los latinoamericanos. Food agriculture organization of the united nations (FAO). Recuperado de: <https://www.fao.org/inaction/agronoticias/detail/en/c/496784/#:~:text=09%2F12%2F2013,El%20pan%20%5Ben%20exceso%5D%20pone%20en%20riesgo%20la%20salud%20de,y%2083%20kilos%20por%20persona.>
- Dairy, (2017). Leche entera deshidratada y leche entera en polvo. Productos Lácteos Estadounidenses: <https://www.thinkusadairy.org/es/inicio/productos-lacteos-estadounidenses/leches-en-polvo/categorias-de-leche-en-polvo/leche-entera-deshidratada-y-leche-entera-en-polvo>
- Del Cid, Méndez & Sandoval, (2007). Investigación fundamentos y Metodología. [https://www.academia.edu/23345482/Investigacion\\_Fundamentos\\_y\\_me\\_Alma\\_del\\_Cid\\_1\\_?sm=b](https://www.academia.edu/23345482/Investigacion_Fundamentos_y_me_Alma_del_Cid_1_?sm=b)
- Delcour, J., & Hoseney, C. (2010). *Principles of cereal science and technology* (Tercera edición ed.). St. Paul, Minnesota, Estados Unidos: AACC International.
- Diaz I. (2011). Historia y presente del pan. Importancia alimentaria y cualidades nutricionales. Alimentación en España. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/421444376/1298393176-pag-070-079-Pan-yubero-pdf>
- Espinosa, (2007). Evaluación Sensorial de los Alimentos. Ministerio de Educación Superior. Editorial Universitaria. Universidad de la Habana. Recuperado de: [https://www.academia.edu/31142430/Evaluaci%C3%B3n\\_Sensorial\\_de\\_los\\_Alimentos?sm=b](https://www.academia.edu/31142430/Evaluaci%C3%B3n_Sensorial_de_los_Alimentos?sm=b)

- FAO. (1985). *Cultivos Andinos, Tablas de valor nutricional*. Recuperado el 22 de Mayo de 2013, de [http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro03/cuadro1\\_cap8.htm](http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/produ/cdrom/contenido/libro03/cuadro1_cap8.htm)
- FAO. (2006). *Fichas Técnicas Cereales PRODAR, Manual de Procesos Agroindustriales*. Recuperado el 3 de 06 de 2013, de Proyecto de Capacitación para el Fomento de la Agroindustria Rural. Recuperado de: [http://www.fao.org/inpho\\_archive/content/documents/vlibrary/ae620s/pprocesados/CERE1.HTM#B1](http://www.fao.org/inpho_archive/content/documents/vlibrary/ae620s/pprocesados/CERE1.HTM#B1)
- FAO. (2012). *Un Futuro Sembrado hace miles de años*. Bioersivity International. Trabajo previo a la obtención del título. (UTE). Recuperado de: [https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14405/1/61827\\_1.pdf](https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14405/1/61827_1.pdf)
- Farinango & Mora, (2014). Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa productora y comercializadora de pan de leche en la ciudad de Ibarra provincia de Imbabura.
- Ferrater, (1994), Diccionario de filosofía (Tomo III, K-P), Barcelona: Ariel. pp. 2691 <https://ujr.mx/documentos/Diccionario%20de%20Filosofi%CC%81a%20Ferrater%20Mora.pdf>
- Ferreras, R. (2009). *Análisis Reológico de las Diferentes Fracciones de Harina Obtenidas en la Molienda del Grano de Trigo*. Tecnología de alimentos, Escuela Politécnica Superior de Zamora, España.
- Flecha M. (2017). 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)
- García G. (2020). *Mantequilla, ingrediente base en la panificación*. Recuperado de. <https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/mantequilla-ingrediente-base-en-la-panificacion/>
- García T. (2018). Pan de leche. Bekia cocina. Recuperado de: <https://www.bekiacocina.com/recetas/pan-de-leche/>
- García, (2016) Calor latente de vaporización del agua. Recuperado de: <http://www.sc.ehu.es/sbweb/fisica3/calor/vaporizacion/vaporizacion.html>
- Giovanni, (2010). Ciencia y tecnología de la panificación, 2 ed, editorial Acribia Zaragoza (España): Hernández G. & Majen *S Libro Blanco del pan*. Madrid, España. Edit panamericana.
- Gómez E. & Taracena E. (2014). La Intervención-Investigación En El Terreno Socioeducativo. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1665-109X2014000200001](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-109X2014000200001)

- Guillermo & Concepción, (2016). Influencia de la sustitución de harina de trigo por harina de yuca en la elaboración del pan”. Tesis de grado. Recuperado de: [https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/2041/TAG\\_Guillermo\\_Santillan\\_Esther.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/2041/TAG_Guillermo_Santillan_Esther.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Guinet, R.; Godon, B. (1996). *La Panificación*. Ed. Montagud, Barcelona. Recuperado [https://www.academia.edu/31106528/Ciencia\\_y\\_Tecnologia\\_Alimentaria\\_El\\_Pan\\_Y\\_Su\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n\\_The\\_Bread\\_And\\_Its\\_Processing\\_O\\_Pan\\_E\\_O\\_Seu\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_El_Pan_Y_Su_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n_The_Bread_And_Its_Processing_O_Pan_E_O_Seu_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n)
- Gutiérrez A. (1998). Introducción a la Metodología Experimental. Segunda edición. Editorial Limusa, S.A. Grupo Noriega, México D.F. Recuperado de: [https://www.academia.edu/40033321/Introducci%C3%B3n\\_a\\_la\\_METODOLOG%C3%8DA\\_EXPERIMENTAL?sm=b](https://www.academia.edu/40033321/Introducci%C3%B3n_a_la_METODOLOG%C3%8DA_EXPERIMENTAL?sm=b)
- Hernández E., (Bogotá, 2005). Evaluación Sensorial. Facultad De Ciencias Básicas E Ingeniería. Curso Tecnología De Cereales Y Oleaginosas guía Didáctica Primera Edición. ISBN.
- Hernández R., Fernández, C. & Baptista, P. (2003). Metodología de la investigación. (3a. ed.). México: McGraw-Hill. McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Hernández, J. (2015). La quinua, una opción para la nutrición del paciente con diabetes mellitus. Recuperado de: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1561-29532015000300010&script=sci\\_abstract](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1561-29532015000300010&script=sci_abstract)
- Humanes, J.P. (1994). Pastelería y Panadería. Ed. McGraw- Hill Interamericana, Madrid. [https://www.academia.edu/31106528/Ciencia\\_y\\_Tecnologia\\_Alimentaria\\_El\\_Pan\\_Y\\_Su\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n\\_The\\_Bread\\_And\\_Its\\_Processing\\_O\\_Pan\\_E\\_O\\_Seu\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_El_Pan_Y_Su_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n_The_Bread_And_Its_Processing_O_Pan_E_O_Seu_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n)
- Hurtado & Gómez, (2011). Diseño experimental recuperado de: [https://www.academia.edu/5331889/Dise%C3%B1o\\_Experimental?sm=b](https://www.academia.edu/5331889/Dise%C3%B1o_Experimental?sm=b)
- IBNORCA. Harina y Derivados-Productos de Panificación-Requisitos. Tercera Revisión (2012-09-06), La Paz: Instituto Boliviano de Normalización y Calidad, 2012.
- Ibicenca, (2017). Medidas de una receta al tamaño del molde. Recuperado de: <https://notonlycheeseandchocolate.wordpress.com/2017/06/03/como-ajustar-las-medidas-de-una-receta-al-tamano-de-mi-molde/>
- Koshkin N. I., Shirkévich M. G, (1975). Manual de Física Elemental. Editorial pág74,75: <http://www.sc.ehu.es/sbweb/fisica/estadistica/otros/fusion/fusion.ht>
- Kuehl Robert O., (2001). Diseño de experimentos Principios estadísticos de diseño y análisis de investigación Segunda edición. Thomson Editores, S.A. de C.V. Impreso en México.

- Lascano, A. (2010). Estudio reológico de la mezcla de Harinas de cereales: Cebada Maíz, Trigo y Tubérculo: papa (*Solanum tubersum*) nacionales con Trigo (*Triticum vulgare*) Importado para orientar la elaboración de pan. Recuperado de: [https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14405/1/61827\\_1.pdf](https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14405/1/61827_1.pdf)
- Lewis, M. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Cambios de calor sensible y latente. Pág. 227- 253
- M.A, (2012). Función de las mantecas y aceites de soya en la panificación. Mundo Alimentario. Recuperado de: [info@mundoalimentario.com](mailto:info@mundoalimentario.com).
- Martínez, (2013). Métodos, técnicas e instrumentos de investigación. Recuperado de: [https://www.academia.edu/11027675/M%C3%A9todos\\_t%C3%A9cnicas\\_e\\_instrumentos\\_de\\_investigaci%C3%B3n](https://www.academia.edu/11027675/M%C3%A9todos_t%C3%A9cnicas_e_instrumentos_de_investigaci%C3%B3n)
- Mesas, J. M.; Alegre, M. T, (2002). El pan y su proceso de elaboración ciencia y Tecnología Alimentaria, vol. 3, Reynosa, México. pp. 307-313.
- Montaño Danitza, (febrero 2019). El país, ecos de Tarija: / El País. Recuperado de: [https://elpais.bo/tarija/20190213\\_el-sabor-del-pan-nuestro-de-cada-dia-desde-1930-en-tarija.html](https://elpais.bo/tarija/20190213_el-sabor-del-pan-nuestro-de-cada-dia-desde-1930-en-tarija.html)
- Ortubé, (2015). El pan nuestro de cada día, correo del sur. Correo del sur. Recuperado de: [https://correodelsur.com/ecos/20150426\\_el-pan-nuestro-de-cada-dia.html](https://correodelsur.com/ecos/20150426_el-pan-nuestro-de-cada-dia.html)
- Peña K. (2016). Tipos, características y propiedades de el pan. Recuperado de: <https://prezi.com/1oetol3xobm/tipos-caracteristicas-y-propiedades-de-el-pan/#:~:text=La%20superficie%3A%20Un%20excelente%20pan,y%20fermentada%20de%20forma%20correcta.>
- Pérez, (2021). Tipos de quinoa ¿los conoces? Historia de la quinua. Recuperado de: <https://www.mentta.com/blog/tres-tipos-de-quinoa/>
- Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Revista do Centro de Educação: <https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Rodríguez A. (2005). Metodología de la investigación. División académica de Ingenieros y arquitectura (UJAT). Primera Edición en la colección de Héctor Rodríguez, (2005). Impreso y hecho en México
- Rodríguez, (junio, 2006). Elaboración de pan integral PANUFI. Informe técnico de opción curricular microempresa. Tesis de grado (IPN). Recuperado de: <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/23168/Rodriguez%20Parralles%20Claudia%20Azeneth.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Rodríguez, C. (10 de noviembre de 2016). *¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica?* Recuperado de: <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/comosemide-el-consumo-de-energia-electrica/>

- Romo, S., Rosero, A., Forero, C., & Cerón, E. (2006). *Potencial nutricional de harinas de quinua (chenopodium quinoa will) variedad piartal en los andes colombianos*. Cauca- Colombia: Facultad de ciencias agropecuarias de la Universidad del Cauca.
- Rosenthal, M (1981). The New York Times Magazine September 13, 1981. Estudio Del Paradigma Universidad Nacional Experimental “Rómulo Gallegos” Recuperado de: <https://www.academia.edu/49139294/paradigma>
- Sampieri, Collado & Bautista, (2003). *Metodología de la investigación* McGraw-Hill Interamericana. México, D.F.
- Sandoval, L., & Aguirre, W. (2011). *Determinación de los tiempos de fermentación de la masa de pan utilizando diferentes porcentajes de levadura fresca (Saccharomyces cerevisiae)*. Tesis de pregrado, Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y Ambientales, Ibarra.
- SCIELO, (2015). La quinua, una opción para la nutrición del paciente con diabetes mellitus. [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S156129532015000300010](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S156129532015000300010)
- Segundo E., (2022). Paradigma. Enciclopedia Concepto. Editorial Etce. Recuperado de: <https://concepto.de/que-es-paradigma/#ixzz7SL52ghtb>
- Soco M, (2015). Lo que necesitas saber sobre los huevos al hornear. Recuperado de: <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/lo-que-necesitas-saber-sobre-los-huevos-al-hornear>
- Tapia. (2000). *Quinua y Kañiwa Cultivos Andinos*. Oficina Regional para la América Latina, FAO, Bogota-Colombia.
- Tejero, F. (1992-1995). *Panadería Española*. (2 Vols.). Ed. Montagud, Barcelona. [https://www.academia.edu/31106528/Ciencia\\_y\\_Tecnologia\\_Alimentaria\\_El\\_Pan\\_Y\\_Su\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n\\_The\\_Bread\\_And\\_Its\\_Processing\\_O\\_Pan\\_E\\_O\\_Seu\\_Proceso\\_De\\_Elaboraci%C3%93n](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_El_Pan_Y_Su_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n_The_Bread_And_Its_Processing_O_Pan_E_O_Seu_Proceso_De_Elaboraci%C3%93n)
- UCM, (2016). Universidad Complutense de Madrid. El pan: panificación, envejecimiento y otros derivados de los cereales, Apuntes de Bromatología. <https://www.docsity.com/es/el-pan-panificacion-envejecimiento-y-otros-derivados-de-los-cereales/3578612/>
- UPGC, (2016). El pan y sus variedades. Propiedades nutritivas. Recuperado de: [https://www2.ulpgc.es/hege/almacen/download/6/6678/El\\_pan\\_y\\_sus\\_variedades.pdf](https://www2.ulpgc.es/hege/almacen/download/6/6678/El_pan_y_sus_variedades.pdf)
- Valiente, A. (1986). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. Segunda edición. Editorial LIMUSA. 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)

- Vega, G. (2009). Proteínas de la harina de trigo: clasificación y propiedades funcionales. *Temas de ciencia y tecnología*, pág. 32. (UTE). Recuperado de: [https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14405/1/61827\\_1.pdf](https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14405/1/61827_1.pdf)
- Vera, (2012). Determinación de formulaciones de masa congelada para su aplicación en panadería comercial. Tesis de grado (ESPC). Recuperado de: <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/9480/1/84T00127.pdf>
- Wittig E. (2001). Evaluación Sensorial Una metodología actual para tecnología de alimentos. Edición digital reproducida con permiso del autor. Recuperado de: [https://www.academia.edu/40961565/Evaluacion\\_sensorial\\_de\\_wittig?sm=b](https://www.academia.edu/40961565/Evaluacion_sensorial_de_wittig?sm=b)