

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, B. (2021). *Levaduras que son tipos y ejemplos*. Obtenido de ecologiaverde: <https://www.ecologiaverde.com/levaduras-que-son-tipos-y-ejemplos-2585.html>
- Alegre, J. M. (2002). *ciencia y tecnologia alimentaria*. Obtenido de redaly: <https://www.redalyc.org/pdf/724/72430508.pdf>
- Arancibia, A., Paredes Lopez, O., & Perez Carrillo, R. (2018). flour in bakery and sanck productos. *Food Science and Technollogy International*.
- Arias. (2012). *Metodo científico*.
- Auste, J. (2020). *Garbanzos: historia, beneficios y contradicciones* . Obtenido de watusseefoods:Recuperado de: <https://watusseefoods.com/historia-del-garbanzo-beneficios-y-contradicciones/>
- Baena, G. (2014). *Metodologia de la investigacion* . Mexico : Patria .
- Becerra-Tomas, N. P.-G. (2017). *Amaranth: A pseudocereal with valuable culanary and nutritional properties*.
- Benavides, V. (s.f.). *El pan: La masa de todas las mesas*. Obtenido de Ciencia, tecnologia y conceptos prácticos:<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/19043/8/3.CAPITULOS%201-2-34%20Y%20CONCLUSIONES.pdf> por CDLA Benavides Valero · 2011
- Canarias, H. (2015). *Que propiedades nutricionales encontramos en cada tipo de harina*.Obtenidode harinaliacanarias: Recuperadode <https://harinaliacanarias.es/que-propiedades-nutricionales-encontramos-en-cada-tipo-de-harina/>
- CEANID. (2023). *Centro de analisis e investigacion* . UAJMS Tarija.
- Claire, M. (2018). *Beneficios que el pan puede aportar a tu organismo*. Obtenido de Mariclaire:<https://www.marie-claire.es/belleza/nutricion/articulo/los-beneficios-del-pan-para-tu-organismo-571422873441>
- Conty, A. (2020). *Fermentacion*. ObtenidodeAraceliconty: <https://araceliconty.com/fermentacion-2/>
- Cromer, A. (Octubre de 2006). *Fisica en la ciencia y en la industria*. Obtenido de <https://books.google.com.bo/books?id=egCF0g6V2j0C&pg=PA23&dq=volu>
- Diás, O. (2021). *Harina garbazo propiedades beneficios contraindicaciones*. Obtenido de Saladepresa: <https://www.saladeprensa.org/harina-garbanzo-propiedades-beneficios-contraindicaciones/>
- Drku. (24 de julio de 2015). *harina de maiz: libre de gluten* . Obtenido de drku: https://www.drku.es/blog/harina-de-maiz-libre-de-gluten/?doing_wp_cron=1658521345.1109778881072998046875

- Espinoza, J. (2007). *Evaluacion sensorial de los alimentos*. La habana cuba: Universitaria.
- Flecha, M. (2017). *Proceso y tecnica de panificacion*. Obtenido de Sistemamid: https://www.sistemamid.com/panel/uploads/biblioteca/2017-05-26_11-46-57140882.pdf
- Flores, J. (2016). *Inteligencia comercial informe de mercado sector molinero*. Obtenido de https://www.procordoba.org/images_db/noticias_archivos/Comportamiento%20del%20consumidor%20Boliviano%20%20Mercado%20Harina%20de%20Tigo.pdf
- Food. (2011). *Harina de trigo tipos de harina y derivados*. Obtenido de masqueunacocina: <https://masqueunacocina.wordpress.com/2011/07/21/harina-de-trigo-tipos-de-harina-y-derivados/>
- Gabriel, J., Castro, C., & Valverde, A. (2017). *Diseños experimentales*. Obtenido de Teoria y practica para experimentos agropecuarios: <https://www.researchgate.net/profile/Julio->
- Galeano, M. (junio de 2004). *Diseño de proyectos en la investigacion cualitativa*. Obtenido de Medellin:EAFIT.: <https://books.google.com.bo/books?id=Xkb78OSRMI8C&printsec=frontcove>
- Garcia, G. (5 de noviembre de 2021). *las leguminosas, un fruto del futuro*. Obtenido de thefoodtech: <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/las-leguminosas-un-alimento-del-futuro/>
- Garcìa, I. (2018). *Puesta en marcha de un equipo de absorciòn atòmica con càmara de grafito para la determinacion de V y Ni en productos derivados del petròleo*. Obtenido de Universidad del Pais de Vasco: https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/30540/TFG_Garcia_Arberas_Itxas
- Gimeno , T. (2012). *Mejoras de las características tecnológicas y de los perficles sensorial y ntricional de un producto de panificacion mediante la formulacion con aceite de oliva virgen*. Obtenido de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/109210/Tmtgm1de1.pdf;jsessionid=E5192825AC54518EC293536CD979F4D2?sequence=5>
- Gonzales, J. (2015). *funciones de la grasa en panificacion* . Obtenido de scribd: Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/260338000/funciones-de-la-grasa-en-panificacion>
- Guillen, J. (2021). *Harina sana engorda dulce*. Obtenido de cuidateplus: <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2021/05/28/harinas-sana-engorda-dulce-178342.html>

- Gutierrez, E. O. (2020). *El pan: La mas de todas las mesas*. Obtenido de Ciencia, tecnología y conceptos prácticos: [https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/19043/8/3.CAPITULOS%201-2-3 4%20Y%20CONCLUSIONES.pdf](https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/19043/8/3.CAPITULOS%201-2-3%20Y%20CONCLUSIONES.pdf) por CDLA Benavides Valero · 2011
- Gutierrez, H., & Vara, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Obtenido de Recuperado de <https://gc.scalahed.com/>
- Hermoso, I. (2022). *Que funcion cumple la sal en panificaiion*. Obtenido de Eluniversaledomex: <https://www.eluniversaledomex.mx/que-funcion-cumple-la-sal-en-la-masa>
- Hernandez , S., & Majem, G. (2010). *libro blanco del pan*. España: Medica panamericana S.A.
- Hernández, A., Ramos , M., Placencia, B., Indacochea, B., Quimis, A., & Moreno L. (2018). *Metodologia de investigacion cientifica*. S.L. Dio.
- Herndon, J. (10 de Mayo de 2017). *Que es harina de amarnato*. Obtenido de https://www.muyfitness.com/harina-amaranto-sobre_12750/
- Hurtado, & Toro. (1997). *Paradigmas y metodos de investigacion*. Venezuela: Episteme consultores.
- Innograin. (2020). *La sal en panificacion*. Obtenido de innograin: <https://innograin.uva.es/2020/08/26/la-sal-en-panificacion>
- Lahitte, L. (2019). *Breve historia del pan, piedra basal de la alimentación*. Obtenido de cucinare: <https://www.cucinare.tv/2019/11/22/breve-historia-del-pan-piedra-basal-de-la-alimentacion/>
- Leon, A. E., & Rosell, C. (2007). *De tales harinas tales panes*. Cordoba: Hugo.
- Lesaffre, I. (2020). *¿como crea sabor en el proceso de panificacion? el proceso de fermentacion del pan*. Lesaffre.
- Lewis , M. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesad*. España, Zaragoza: Arancibia S.A.
- Lira, A., & Guevara, B. (18 de Julio de 2018). *Medición de la capacidad calorífica de los cuerpos y su relación con la inercia térmica*. Obtenido de http://leias.fa.unam.mx/wpcontent/uploads/2018/07/180515_Practica12_LES.pdf
- Martinez, & Salazar. (2017). *Elaboracion de harina de amaranto*. Obtenido de <https://ria.utn.edu.ar/bitstream/handle/20.500.12272/1573/AMARANTO.PF.MM.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Mendez, M. (2020). *manual de analisis de alimentos* . Obtenido de universidad veracruzana: <https://www.uv.mx/qfb/files/2020/09/Manual-Analisis-de-Alimentos-1.pdf>
- Mesa, C. (14 de Febrero de 2022). *Como sustituir la levadura en el pan lo que necesita saber*. Obtenido de cardamomo: <https://www.cardamomo.news/blog/Como-sustituir-la-levadura-en-el-pan-todo-lo-que-necesitas-saber-20220214-0005.html>
- Mesas, J. M., & Alegre, M. T. (2002). *El pan y su proceso de elaboracion*. España. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/724/72430508.pdf>
- Mier, R. (2020). *el mundo de las harinas de maiz* . Obtenido de fundaciontortillas: https://fundaciontortilla.org/Cocina/el_mundo_de_las_harinas_de_maiz
- Moebis, S., Ling, S., & Danny, J. (17 de Noviembre de 2021). *Física universitaria*. Obtenido de <https://openstax.org/books/f%C3%ADsica-universitaria-volumen-2/pages/1-introduccion>
- Montaño, P. (13 de 02 de 2019). El sabor del “pan nuestro de cada día” desde 1930 en Tarija . *El Pais*.
- Ocon, J., & Tojo, G. (1970). *Problemas de ingeniería química operaciones unitarias*. Obtenido de https://www.academia.edu/24304924/PROBLEMAS_DE_INGENIERIA_QUIMICA_OPERACIONES_UNITARIAS_Ocon_Tojo_Tom_o_I
- Pacheco, A. (2016). *Elaboraciones de panes sin gluten utilizando harina de trigo*. Lima-Peru.
- Packbot. (2022). *harina de trigo gallo* . Obtenido de openfoodfacts: <https://es.openfoodfacts.org/producto/8410069021649/harina-de-trigo-gallo>
- Perèz, C. (2017). *Harina de garbanzo beneficioso por sus propiedades*. Obtenido de Natursan: <https://www.natursan.net/harina-de-garbanzo-que-es-beneficios-y-propiedades>
- Perez, C. (2017). *harina de garbanzo qque es beneficios y propiedades*. Obtenido de natursan: <https://www.natursan.net/harina-de-garbanzo-que-es-beneficios-y-propiedades>
- Pèrez, L. (2010). *Alimentos sin gluten*. Obtenido de <https://celicidad.net/alimentos-gluten/>
- Pondala. (2016). *origen del pan*. Obtenido de la pondala: <https://www.lapondala.com/el-origen-del-pan/>
- Quintero, R. (13 de 5 de 2014). Cocoa en polvo. *Club de reposteria*, <https://clubdereposteria.com/cocoa-enpolvo/#:~:>

- Quinteros, R. (2014). *funcion de los ingredientes* . Obtenido de clubderesposteria :
Recuperado de: <https://clubdereposteria.com/funcion de los ingredientes>
- Ricoy, C. (2006). *Contribucion sobre los paradigmas de investigacion*.
- Rodriguez , C. (10 de Noviembre de 2016). *¿Como se mide el consumo de energia elètrica?* Obtenido de <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/como-se->
- Rodriguez, A. (2017). *La importancia del agua en la calidad del pan metodopascual*.
Obtenido de Pasteleria: <https://www.pasteleria.com/articulo/201701/2546-la-importancia-del-agua-en-la-calidad-del-pan-metodo-pascual>
- Rojas, K. (2014). *Funcion del agua en panificacion*. Obtenido de scribd:
<https://es.scribd.com/document/243581601/funcion-de-agua-en-la-panificacion-doc>
- Ruiz, M. (2022). *La importancia del gluten en los alimentos*. Obtenido de gndiario:
<https://www.gndiario.com/la-importancia-del-gluten-en-los-alimentos>
- Scoolinary. (2020). *Principales elementos sobre el amasado del pan*. Obtenido de Scoolinary: <https://blog.scoolinary.com/principios-elementales-sobre-el-amasado-del-pan/>
- Treybal, R. (1997). *Operaciones iniciales de transferencia de masa*. Mexico: 2da. edicion McGRAW-HILL.
- Valeinte, A. (1986). *Problemas de balance de materia y energía en la industria de*. Mexico: Segunda edicion Editorial LIMUSA.
- Vera , H. (2008). *analisis y diseño de experimentos*. mexico: 3ra edicion.
- Vera, H. G. (2020). *manual de analisis de alimentos*. Mexico: 2da. Edicion.
- Zudaire, M. (10 de abril de 2001). *obtenido de alimentacion harina de maiz*. Obtenido de consumer: <https://www.consumer.es/alimentacion/harina-de-maiz-2.html>