

BIBLIOGRAFÍA

- Alvis A., Caicedo y Pierre P. (2012). *Determinación de Propiedades Termofísicas de Alimentos en Función de la Concentración y la Temperatura empleando en Programas*. Recuperado: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/infotec/v23n1/art12.pdf>
- Bachiller C. (23 de enero 2017). *¿Qué es el pan de masa madre?* El Diario. Recuperado de: https://www.eldiario.es/castilla-la-mancha/de-boca-en-boca/panmasamadre_132_3626415.html#:~:text=Se%20cree%20que%2000%20a%C3%Blas,habitual%20encontrarlo%20en%20las%20panader%C3%ADas.
- Bernal C. (2010). *Metodología de la investigación, administración, económica y científica*. Bogotá – Colombia. Editorial – PEARSON. Tercera Edición
- Boles M. A. y Cengel Y. A. (2013). *Termodinámica*. McGrawHill – Séptima Edición
- CAE “Código Alimentario Español” (2016). *Tipos y grupos de alimentos integrales*. Recuperado: https://cursos.ganbcn.com/cursosonline/admin/publics/upload/contenido/pdf_150241610977392.pdf
- Clemente E. (2018). *Panes consumidos en Italia*. Recuperado 15/04/2020, <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/conoces-todos-los-tipos-de-panes-que-se-comen-en-italia>
- Chungata R. E. (2013). *Determinación de la fibra en pan integral procedente de panaderías artesanales e industriales*. Cuenca – Ecuador. Recuperado de: <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/3261/1/10035.pdf>
- Collister L. (2016). *Composición de la materia y masa*. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/91942795/COMPOSICION-DE-LA-MASA>
- Crackford Jr. (2012). *Ondas y energía*. B.P. Estados Unidos – Berkeley, Recuperado: https://books.google.com.bo/books?id=C93eDwAAQBAJ&pg=PA116&dq=ecuacion+de+la+energia+igual+potencia&hl=es419&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&sa=X&ved=2ahUKEwj7gpqwrWAAXX9PrkGHRKwCqUQ6wF6BAgOEAU#v=onepage&q=ecuacion%20de%20la%20energia%20igual%20potencia&f=false
- Cromer A. H (2006). *Física en la ciencia y en la industria*. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books/about/F%C3%ADsica_en_la_ciencia_y_en_la_industria.html?id=egCF0g6V2j0C&redir_esc=y
- Donerste P. (2010). *Pasas de Uva*. Buenos Aires – Argentina. Recuperado de: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/revista/ediciones/50/productos/r50_05_PasasUva.pdf

- Emagister (2014). *Teoría de la panadería y elementos esenciales para su elaboración*. Recuperado de: <https://infolibros.org/pdfview/1149-teoria-de-la-panaderia-emagister/>
- Fatorri B.S. (2004). *Análisis, composición fisicoquímica de la miel*. Recuperado de: https://www.apiservices.biz/documents/articulos/la_miel_propiedades_composicion_y_analisis_fisico-quimico.pdf
- Federación de Educación para el desarrollo FAUTAPO. (2010) *Plantación de manzanos* Recuperado de: <https://formaciontecnicabolivia.org/webdocs/publicaciones/2015/manzanosweb.pdf>
- Fernández B. (2020) *Diseño Experimentales, diseño factorial*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/GutierrezRamirezVict/metodologa-de-lainvestigacion-victor-manuel-gutierrez-ramirez> Universidad de Catalunya - España
- Flecha M. (2015). *Procesos y técnicas de panificación*. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/435294730/107101-1#>
- Ingestas Dietéticas de Referencia (EFSA, 2010). *El orégano*. Recuperado de: https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/oregano_tcm30-102721.pdf
- García J.O. (2004). *Papel de la fermentación en la fabricación de pan*. Valencia – España. Recuperado de: https://oa.upm.es/8006/1/Olmedo_170.pdf
- Gimeno C. (2023). *El aceite de oliva como alimento clave de la dieta mediterránea*. Recuperado de: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-el-aceite-oliva-como-alimento-13055923>.
- Gutiérrez H.P. y De la Vara R. S. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Recuperado de: <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigacion-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Gobbetti M., De Angelis M., Di Cagno R. y Rizzello C. , (2017) *Cómo la masa madre puede afectar las características funcionales de los productos horneados con levadura*, recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0740002013000816>
- Gyobani E. (2015). *Panadería y pastelería artesanal*. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/435294730/107101-1#>
- Hernández B. S. (2020). *Fermentación láctica de las levaduras en masas agrias*. Recuperado de: <http://www.sergiorecetas.com/2020/08/fermentacion-pan-lactobacilos-levaduras-prefermentos-masa-madre.html>

- Herraz L.M. (2004). *El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes*. Recuperado de: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222004000100015
- Holman J.O. (2013). *Transferencia de calor y leyes de la termodinámica*. Recuperado:<https://fenomenosdetransporte.files.wordpress.com/2008/05/operaciones-de-transferencia-de-masa-robert-e-treybal.pdf> Octava Edición.
- Jover E., Molist M. y Torrent M. (2001). *100 Seguretat i innovació alimentària. Seguridat alimentaria en la pastelería. (esl/esf): La fermentación, 72 – 73*. Recuperado de: <http://www.100graus.net/pdf/2/360.pdf>
- Laborde M. B.; Gastón P. Barreto, Ana M., Pagano, Recuperado de: <http://www.publitech.com.ar/contenido/objetos/PASASDEUVA.pdf>. Buenos aires – Argentina
- Larousse.(2009). *Baguette*. Recuperado de <https://es.thefreedictionary.com/baguette>
- Llarás J. (2011). *Panes de oficio*. Barcelona, España. True Bread.
- Lopez R. (2023). *Presión atmosférica en el departamento de Bolivia*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/sleven00/presion-atmosferica-134784932>
- Madrid D. (2020), Masa madre, fermento elaborado con harina y agua. Recuperado <https://diario.madrid.es/cieaelretiro/wpcontent/uploads/sites/57/2020/06/Masa-madre.pdf>
- Manobanda A.C (2017). *Formulación y caracterización de un pan*. Recuperado de: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/26312/1/AL%20641.pdf>.
- Marques D.D y Lozana N.T. (2002) *Propiedades físico químicas de la miel* Recuperado de: https://www.apiservices.biz/documents/articulos-es/la_miel_propiedades_composicion_y_analisis_fisico-quimico.pdf
- Martínez M.M. (2013). *El paradigma emergente. hacia una nueva teoría de la racionalidad científica*. Recuperado de: <https://wp.ufpel.edu.br/consagro/files/2010/06/MARTINEZ-MIGUELEZ-MIGUEL-El-Paradigma-Emergente-1997-141p.pdf>
- Mercado J.N, Balandra R.R, Chaquilla G. y Mendoza A.M. (2017). *Propiedades y posibles aplicaciones de las proteínas de salvado de trigo*. Recuperado <https://www.redalyc.org/journal/4419/441955208011/html> Ciencias UTA: Talluipa –México.

- Ministerio de Salud y Deporte (2022). *Beneficios de ajo en Bolivia*. Recuperado de: <https://www.minsalud.gob.bo/5682-el-ajo-uno-de-los-beneficios-naturales-para-combatir-dolores-de-garganta-y-dificultades-respiratorias>
- Moebis W., Ling J.S y Sanny J. (2021). *Física Volumen 2*. Recuperado de: <https://openstax.org/details/books/f%C3%ADsica-universitaria-volumen-1>
- Mortagua C. (2020). *Masas madres la base del pan*. Cocina y vino. Recuperado de: <https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/especiales/masas-madre/>
- Morton J. B. Super masa madre .(2021) . Madrid – España Editorial - Blume.
- Ñaupus H., Valdivia R., Palacios J.J. y Romero H.D. Metodología de investigación y elaboración de una tesis (2018). Bogotá- Colombia Recuperado de: http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/MetodologiaInvestigacionNaupas.pdf
- OIML "Organización Internacional de Metrología Legal (2011) *Guía de la medición de la densidad*. Paris - Francia, Edición traducida al español. Recuperado de : <https://www.oiml.org/en/publications/other-language-translations/spanish/g014-es11.pdf>
- O.S.U. Oregon State University. (2016). *Fundamentos de la harina integral*. Recuperado de: <https://www.foodhero.org/sites/foodhero-prod/files/monthlymagazines/April%20Food%20Hero%20Monthly%20Spanish.pdf>
Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) del Departamento de Agricultura de los EE.UU
- Owens S. (2015). *Sourdough* Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/488613604/La-Masa-Madre-Sarah-Owens-Espan-ol-pdf> . Malaga, España: SIRO,S.A.
- Paz Guillermina B. (2017). Metodología de la investigación. Recuperado de: http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/metodologia%20de%20la%20investigacion.pdf
- Requena P. J.M. (2013). *Harinas*. Recuperado de: https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_60/JOSE_REQUENA_1.pdf
- Reinhart R. (2002) *Migas de la masa*. Recuperado de: <https://migasenlamesa.com/masa-madre-metodo-reihnart/>
- Ribotta M. y Tadini S. (2009). *Determinación de la vida útil de productos de panificación*. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/410862549/determinacion-de-vida-util-del-pan>

- Rodríguez M. (2020). *Desarrollo del manual de procesos y funciones en la panadería*. Recuperado de: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/19111/4/UPS-GT002980.pdf>. Universidad Politécnica salesiana – Ecuador
- Rovira E. W. (2001). Evaluación sensorial. Una metodología actual para la evaluación de alimentos. Recuperado de: <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/121431> Reposorio Académico - Chile
- Sánchez C.L y Cortez L.A. (2017). *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación*. Recuperado de: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12501/1/Tecnicas-yMetodoscualitativosParaInvestigacioCientifica>.
- Sancho J., Bota E. y Castro J.J. (1999). *Introducción del análisis sensorial de alimentos*. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5424763> Universidad de Barcelona España. Artículo – Dialnet.
- Treybal R. E (1997) . *Operaciones de transformación de masa*. Recuperado de: <https://fenomenosdetransporte.files.wordpress.com/2008/05/operaciones-de-transferencia-de-masa-robert-e-treybal.pdf> Segunda Edición, McGraw – Hill
- Valiente A.B. (2002) Problemas de balance de materia y energía en la industria de alimentos. Recuperado de: https://www.academia.edu/35227620/Problemas_de_Balance_de_Materia_y_Energia_en_la_Industria_AlimentiriaAntonio_Valiente_Barderas Segunda Edición - LIMUSA
- Varela G., Carbajal A., Monteagudo E. y Moreiras O. *El pan en la alimentación de los españoles*. Recuperado de: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/21743/1/Varela-col-1991-Eudema-84-77-54-087-X.pdf>
- Vega R. (2009). *Proteínas de la harina de trigo: clasificación y propiedades funcionales*. Recuperado de: https://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf
- Villalobos A. (2019). Pan de campesino, que es para la historia del hombre. Recuperado de <https://blog.elamasadero.com/baguettes-masa-madre/>
- Kimbell V. (2017). The sourdought school. Editorial: Kyle books.
- Koppman M. y Garrica R. (2020). Masa madre pan con sabor a pan. Buenos aires - Argentina. Editorial: Grijalbo.