

BIBLIOGRAFÍA

- Aguado, J., Cañizares, P., Santos, A., Calles, J., López, B., y Serrano, D. (2002). *Ingeniería de la industria alimentaria. Operaciones de conservación de alimentos*. Obtenido de: <https://acortar.link/GS25ic>
- Almada, M., Stella, M., Machain, M. y Pulfer, J. (2005). *Guía de uso de secaderos solares para frutas, legumbres, hortalizas, plantas medicinales y carnes*. Obtenido de: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000156206>
- Alvis, A., Pérez, L., & Arrazola, G. (2011). *Elaboración de Panes con Agregado de Harina de Arroz Integral y Modelación de sus Atributos Sensoriales a Través de la Metodología de Superficie de Respuesta*. Obtenido de: <https://doi.org/10.4067/S0718-07642011000500005>
- Arcia, P., Curutchet, A., Pontet C., Prisco F., & Serantes, M. (2021). *Bagazo cervecero como ingrediente funcional y su impacto en distintas categorías de alimentos*. Obtenido de: <https://doi.org/10.26461/16.02>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación: Tercera edición*. Bogotá, Colombia Editorial Pearson Educación
- Brenan, J., Butters, J., Cowell, N., y Lilley, A. (1998). *Las operaciones de la ingeniería de los alimentos*. Zaragoza, España: Acribia
- Buffington, J. (2014). *El potencial económico del grano gastado de cerveza (BSG) como materia prima de biomasa*. Obtenido de: <https://doi.org/10.4236/aces.2014.43034>
- Cabrera, A. (2004). *El efecto de la temperatura de operación sobre el proceso de secado en un lecho fluidizado a vacío empleando vapor sobrecalentado para diferentes tipos de partículas*. Escuela de Ingeniería, Universidad de las Américas Puebla. Obtenido de: http://caterina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/cabrera_v_a/
- Camacho, C. & Grande, C. (2021). *Bagazo de malta (bsg): biorresiduo con potencial aplicación a nivel funcional, material y energético*: Obtenido de: <http://doi.org/10.15665/rp.v19i1.2472>
- Campos, J. (2015). *Informe molienda fabricacion de alimentos*. Obtenido de: <https://es.scribd.com/document/270627749/Informe-de-Molienda>.

- Capurro, C., (2018). *Optimización de la producción de metano a partir de los residuos cerveceros generados en la cervecería*. Obtenido de: <https://hdl.handle.net/20.500.12805/543>
- Cerisuelo, A., & Bacha, F. (2021). *MATERIAS PRIMAS DE BAGAZO CERVEZA*. Obtenido de: <https://nutricionanimal.info/?p=59898>
- Código Alimentario Argentino, (2020). *Capítulo IX Alimentos Farináceos – Cereales, Harinas y Derivados*. Obtenido de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ix_harinasactualiz_2020-01.pdf
- Dávila, R. (2004). *Estudio experimental del efecto de la porosidad de partículas sobre el proceso de secado en lecho fluidizado a vacío empleando aire*. Escuela de Ingeniería, Universidad de la Américas Puebla. Cholula, Puebla, México
- Ferreira, F., Ramírez, D., Piler, C., (2014). *Propiedades reológicas y de adsorción de agua de harina extrudida de arroz y bagazo de cebada*. Obtenido de: <https://doi.org/10.1590/S0034-737X2014000300003>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016). *Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias*. Obtenido de: http://www.digesaminsa.gob.pe/Codex/manual/Manual_de_Procedimiento_25%20edicion.pdf
- Gonzales, B. (2020). *Biogás a partir del bagazo cervecero*. Obtenido de: BIOGÁS a partir del BAGAZO CERVECERO | belen gonzalez - Academia.edu
- Gutiérrez P. H. & De la Vara S, R. (2012). *Análisis y diseño de experimentos (2da ed.)*. Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería Universidad de Guadalajara. Obtenido de: <https://acortar.link/xoN8cb>
- Henley, E. J., (1988). *Operación unitaria de transferencia simultanea de masa y energía*. Universidad Politécnica de Catalunya. EPSEM
- Hernández, A., Ramos, M., Placencia, B., Indacochea, B., Quimis, A. y Moreno, L. (2018). *Metodología de la investigación científica*. Alicante, España: Editorial Área de Innovación y Desarrollo, S.L
- Hernández, E. (2015). *Evaluación sensorial*. Obtenido de: <https://www.bing.com/search?q=evaluaci%c3%b3n+sensorial&FORM=AWRE>

- Hernández, J., Quinto, P., Barbosa, G. y Aguilar, J., (2018). Secado solar de frutas y verduras. Quintana Roo, México. Revista iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 1-8.
- Ikram, S., Huang, L. Y., Zhang, H., Wang, J., & Yin, M. (2017). *Composición y propuesta de valor de nutrientes del grano gastado cervecero*. Obtenido de: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13794>
- Lagüéns, P. S. (2018). *Planta de obtención de arabinoxilanos a partir de bagazo de cerveza para la formulación de alimentos funcionales*. Obtenido de: <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/30928>
- Leiva, C., Moreno, N., Vitantonía, L., Lopez, N., Galante M. (2021). *Evaluación de la incorporación de bagazo cervecero en salchichas veganas*. Obtenido de: <https://repositorio.uca.edu.ar/handle/123456789/12276>
- Lizarazu, E., (2015). *ESTADISTICAS PRODUCTIVIDAD AGROINDUSTRIA CERVEZA-BOLIVIA*. UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMON FACULTAD CIENCIAS y TECNOLOGIA Obtenido de: <https://pdfcoffee.com/cerveza-bolivia-pdf-free.html#EDSONLIZARAZU>
- López, M, C. (2021). *Anexos información de estudio Bagazo Cervecero*. Obtenido de: <https://sra.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/2022/04/Informe-Final-CONAL-Magyp-Final-8b-publicar-AC.pdf>
- Lynch E., (2016). *Grano gastado de los cerveceros: una revisión con énfasis en la alimentación y la salud*. Obtenido de: <https://n9.cl/w1rip>
- Martínez, J. (2020). *Producción de harina de bagazo a partir de un residuo de la industria cervecera*. Obtenido de: <https://acortar.link/UXJVQN>
- Maupoey, P., Andres, A., Barat, J., Alborns A. (2016). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. Obtenido de: <https://acortar.link/NN7ZH>
- Medina, B. Paradigmas de la investigación sobre lo cuantitativo y cualitativo file:///C:/Users/DELL/Downloads/Paradigmas_de_la_investigacion_sobre_lo_cuantitati.pdf

Méndez, E. (2018). *Comparación de cuatro líneas de trigo con harinas comerciales en relación a su perfil de textura, tiempo de amasado y volumen de fermentación*. Obtenido de: <https://acortar.link/qxcvQY>

Ministerio de Agricultura y Pesca - Argentina. (2019). *BAGAZO DE CERVEZA: UN SUBPRODUCTO CON MÚLTIPLES APLICACIONES*. Obtenido de: <https://acortar.link/0Bt2xs>

Molina, Y. (2020). Industrias harineras. Obtenido de: <https://es.scribd.com/document/469256436/industria-de-las-harinas>

Montaño, D. (2019). *La moda de la cerveza artesanal se asienta en Tarija* - EL PAIS. Obtenido de: <https://acortar.link/ndQ0tA>

Moreno, A. (2017). “*Caracterización fisicoquímica e hidrólisis del bagazo cervecero para la obtención de azúcares reductores*”. Obtenido de: <https://hdl.handle.net/20.500.12930/1891>

Ñaupas, H. (2013). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Obtenido de: Ñaupas Metodología de la investigación, 4ta Edición - Humberto Ñaupas Paitán | Johan Silva Cueva - Academia.edu

Pacheco, M., (2021). *Estudio de alternativas de reutilización del bagazo producido en la industria cervecera*. Obtenido de: <https://hdl.handle.net/11441/143563>

Pantoja, R. (2020). “*Tratamiento de la mezcla de harina de bagazo de cebada de malta con harina de trigo para la aplicación en productos panificados*”. Obtenido de: <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10119>

Perez, F. (2018) *Molino de martillos*. Obtenido de: <https://es.slideshare.net/AnglicaVilla/molinos-de-martillos-hosokawa-micron-de-mxico>

Pérez, J. (2021). *Bicarbonato de sodio - Qué es, definición y concepto. Definición*. Obtenido de: <https://definicion.de/bicarbonato-de-sodio>

Pérez, J., & Gardey, A. (2011). *Lavado - Qué es, definición y concepto*. Obtenido de: <https://definicion.de/lavado/>

- Petovel, P. (2016). *El top 8 de los mayores productores de cerveza de Latinoamérica*. MERCA 2.0. Obtenido de: <https://www.merca20.com/top-8-los-productores-cerveza-latinoamerica/>
- Perez, R. (2020). *Industria cervecera artesanal en Quito y la transformación de bagazo de la cerveza en harina* – Instituto Tecnológico Universitario Rumiñahui. Obtenido de: <https://doi.org/10.37431/conectividad.v2i1.21>
- Quisbert, B, D. (2019). *Elaboración de harina para consumo humano a partir de orujo de uva del departamento de Tarija*. Obtenido de: Catálogo en línea Biblioteca de la Universidad Juan Misael Saracho. (uajms.edu.bo)
- Redondo, A. (2017). *Productos de laboratorio tamizadora y tamices*. Obtenido de: [Catalogo_Tamizadora_ESP.pdf](#) (ortoalresa.com)
- Requena, P. J., (2013). “*HARINAS*” Obtenido de: Plantilla para artículos en la Revista Digital (csif.es)
- Riaño, C, E. (2005). *Diseño experimental para ingeniería de alimentos*. Bogotá: *Universidad Nacional Abierta y a Distancia*
- Medina, B. (2006). *Paradigmas de la investigación sobre lo cuantitativo y lo cualitativo*. Obtenido de: <https://acortar.link/WdW5op>
- Rodríguez, C. (2016). *¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica?* Obtenido de: <https://acortar.link/5iIF0x>
- Salinas, N. J. (2013). *estudio de los parámetros de elaboración de harina de bagazo de uva para la obtención de un producto con propiedades funcionales*. Obtenido de: <https://acortar.link/4ZxsWl>
- Sánchez, F. (2019). *Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa: Consensos y Disensos*. Obtenido de: <https://binged.it/3crxVRe>
- Senamhi (2023). *SERVICIO NACIONAL DE METEOROLOGÍA E HIDROLOGÍA*: Obtenido de: <https://senamhi.gob.bo/index.php/inicio>
- Stone, H. & Sidel, J. (2004). *Sensory evaluation practices, 3a ed. Elsevier Academic Press*. Obtenido de: <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70287>

Tigreros, J. A., Lodoño S., Martínez J., & Ordoñez L. E. (2021). *Diferentes métodos de escaldado y su aplicación en frutas y verduras*: Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales. Obtenido de: <http://doi.org/10.1016/j.inpa.2017.02.001>

Valdés, R., Tricio, V., & Cano, L., (2018). *Secadero solar como recurso didáctico en un laboratorio docente de energías renovables*. Obtenido de: <http://www.conama11.vsf.es/conama10/download/files/conama2018/CT%202018/222224246.pdf>

Walpole, R. Myers, R., y Myers, S (2012). *Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias*. Naucalpan de Juárez, Ciudad de México; Pearson