

BIBLIOGRAFÍA

- AGROLAB, (2016). "*Estudio de factibilidad a nivel planta piloto para la elaboración productos enriquecidos con harinas nativas*". Disponible: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/20928/TES1054.dfsequence=1&isAllowed=y>. Fecha de consulta: 26 de abril de 2019
- Bailey, A. (19849). *Aceite y grasas industriales*. Ed. Reverte. SA. Barcelona. España 741p.
- Bardón, (2012). "*Industria de elaboración de galletas*". Disponible: <https://www.coursehero.com/file/63755328/Proyecto-Galletaspdf/>. Fecha de consulta 15 de junio de 2019.
- Brodie, J & Godber, J. (2007). Bakery Processes, Chemical Leavening Agents. In Kirk Othmer Encyclopedia of Chemical Technology. Hoboken, NJ, USA: John Wiley & Sons, Inc. <https://doi.org/10.1002/0471238961.0308051303082114.a01.pub2>.
- Cabeza, R., (2009). *Funcionalidad de las materias primas en la elaboración de galletas*. Tesis de Máster. Universidad de Burgos, Área de bioquímica y biología molecular, España.
- Cajamarca, M & Criollo, A. (2012). "*Instituto de galleta Nutrición y salud*". Disponible: <http://www.institutodelagalleta.com/historia.php>. Fecha de consulta: 24 mayo 2019.
- Cánovas Fernando, (1998). "*Mantequilla o margarina, Estudio y su aplicación en la pastelería y panadería*". Diez años después". https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717518201000040001
- CEANID. (2023). Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho" Tarija-Bolivia.
- CEANID. (2024). Centro de Análisis Investigación y Desarrollo dependiente de la Facultad de Tecnología, de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho" Tarija-Bolivia.
- Codex Alimentarius, (1999). "*Proyecto de norma revisada para los azúcares en trámite 8*". Disponible: http://www.fao.org/tempref/codex/Reports/Alinorm01/AI01_14s.pdf. Fecha de consulta: 23 de julio de 2019.
- Codex Alimentarius, (1995). "*elaboración de galletas dulces a base de cereales para niños pequeños y lactantes y, en el trámite 3*": http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu22/CL99_20s.pdf. Fecha de consulta: 24 de julio de 2019.
- Cuenya, L. & Ruetti, E. (2010). *Controversias epistemológicas y metodológicas entre el paradigma cualitativo y cuantitativo en psicología*. Revista Colombiana de Psicología.
- Curti, E. Carini, E. Bonacini, G. Tribuzio, G & Vittadini, E. (2013). Effect of the addition of bran fractions on bread properties. Journal of Cereal Science. 57(3): 325-332
- Chaquilla, G. Balandrán, R. Mendoza W & Mercado, Ruiz, J. (2017). propiedades y posibles aplicaciones de las proteínas de salvado de trigo. Biotecnología y ciencias agropecuarias.

- El Día, (2014). *Periódico nacional de Bolivia*. Recuperado el 5 de julio del 2018, de: <https://www.eldiario.net>
- El Periódico, (15 julio 2021). *Mabel's se ubica entre las 10 empresas de alimentos más importantes de Bolivia*. <https://elperiodico.com.bo/mabels-se-ubica-entre-las-10-empresas-de-alimentos-mas-importantes-de-bolivia/>
- FAO, (2008). *Norma del Codex para la avena: Cereales, legumbres, leguminosas, productos derivados y proteínas vegetales*. Codex Alimentarius. Roma. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/aa1392s.pdf>
- Fernández, (2017). *"operaciones tecnológicas de transformación de harinas para la elaboración de galletas en general. amasado, laminado y horneado"*. Disponible: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/11934/3/Tesis.pdf>. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2019
- Flores, F. (2013). *Caracterización fisicoquímica, reológica y funcional de harina de avena (Avena sativa L. cv Bachíniva) cultivada en la región de Cuauhtémoc, Chihuahua*.
- García, I. (2013), *"Aplicación de la galleta en el ser humano"*. Galletas productos nutritivos sin gluten. Disponible: <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/21326/jelopezopdfsequence=1&isAllowed=y>. Fecha de consulta: 15 de julio de 2019.
- Gonzales, A & Ferreres, V. (2006) *"el paradigma positivista se califica de cuantitativo, empírico analítico, racionalista, sistemático gerencial y científico tecnológico"*. file:///D:/TRABAJO%20FINAL%201/VINAGRE/adminunife,+Gestor_a+de+la+revista,+Carlos_Ramos.pdf
- Gonzales, Y. (2015). *Diseño factorial 2^k*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/yahairalgonzales/diseo-factorial-2k>
- González, (2017). *"Federación de Asociados de Celiacos de España"*. Disponible: <https://www.celiacos.org/images/pdf/Manual-de-la-enfermedad-celiaca-v-1.2.3.pdf>. Fecha de consulta: 4 de abril de 2019
- Grados N, (2004). *Productos industrializables de la algarroba peruana (Prosopis pallida): algarrobina y harina de algarroba.*, Unidad de Proyectos Ambientales, Universidad de Piura. Apartado 353. Piura-Perú. E-mail: ngrados@udep.edu.pe
- Gutiérrez, PH de la vara, S.R (2018) *Análisis y Diseño de experimentos* 2da. Edición. Recuperado de: http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseño_experimentos.pdf.
- HEINRICH, E. (2007). *Seis mil años de pan: Su Historia sagrada y Pagana*. Editorial Skyhorse Publishing. Nueva York.
- Hernández, G. (2014). *Definición de la galleta dulce*. En: Tratado de Nutrición. Tomo 2. Composición y Calidad nutritiva de los Alimentos. Madrid: Médica Panamericana.
- Hernández, R. Fernández, C. & Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación*. México D.F.: Mcgraw-HILL / Interamericana Editores, S.A. de C.V.

- Hernández, A. (2018). “*Análisis químico de los alimentos métodos clásicos*”. Recuperado: <http://dx.doi.org/10.07017993/CcsyL1.2018.15>
- Instituto de Norma Técnica Ecuatoriana 0095 (2005). *Galletas- Requisitos*. Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano. <https://www.normalizacion.gob.ec/buzón/normas/767-1R.pdf>
- INEN,2296. (2003). *Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano*. Norma Técnica Ecuatoriana.
- IBCE, *Instituto Boliviano de Comercio Exterior*, 2015 Bolivia, un mercado Creciente para productos dulces. https://ibce.org.bo/images/estudios_mercado/Perfilmercado-dulces.pdf
- Killeen, T. (1993). *Guía de árboles de Bolivia*. Publicado por Herbario Nacional de Bolivia y Missouri Botanical Garden., Liga de Defensa del Medio Ambiente (LIDEMA) La Paz, Bolivia.
- Kokkinofta, R., & Papaefstathiou, E. (2018). *Caractización nutricional de algarrobos y productos tradicionales de algarroba*. food Science y Nutrición, 2152-2162. Obtenido de la <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6261171/#fsn3776-bib-0009>.
- Kuprian, A.P. (1978). *Problemas metodológicos del experimento social*. La Habana, Editorial Ciencias Sociales. p. 8
- L.T.A, (2023). Laboratorio Taller de Alimentos de la carrera de ingeniería de alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho" Tarija-Bolivia.
- L.T.A, (2024). Laboratorio Taller de Alimentos de la carrera de ingeniería de alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho" Tarija-Bolivia.
- La Razón, En 2013, el consumo anual de galletas en Bolivia llegó a 5 kilos/persona, cifra que está por encima del promedio en América Latina. <https://www.la-razon.com/financiero/2014/07/13/el-consumo-anual-de-galletas-en-bolivia-es-de-5-kilos-por-persona>.
- La revista, (2020). *Valor nutricional de la harina de avena*. <https://www.eluniverso.com/larevista/2020/08/30/nota/7960723/avena-propiedades-beneficios-valor-nutricional-cereales/>
- LACIA, (2024). Especificaciones Técnicas Equipos de Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos dependiente de la Facultad de ciencias y Tecnologías de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho".
- León, (2019). “*Composición fisicoquímica de la harina de trigo*”. Disponible: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/11614/1/t-ucsg-pre-eco-adm-488.pdf>. Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2019.

- Lewis, M. (1993). “*Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*”. Editorial Arancibia, S.A. Zaragoza (España)
- Lotufo, A. (2019). “*Características sensoriales e instrumentales de textura y color de la mermelada dietética a base de frutas y tubérculos andinos*”, CYTAL-AATA,2015.
- Lozada, (2013). “*Características del almidón de maíz y relación con las enzimas de su biosíntesis*”. Disponible: <http://www.scielo.org.mx/pdf/agro/v47n1/v47n1a1.pdf>.
- Martz, M. (2015). “*Función del azúcar y su aplicación en la pastelería y panadería*” http://www.aaiq.org.ar/SCongresos/docs/04_025/papers/10a/10a_1520_847.pdf.
- Marquina, B. (2013). “*Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas*”. Tratado de Nutrición Tomo II Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Ángel Gil. 2ª Edición. Médica. Panamericana. Disponible: <http://badali.umh.es/assets/documentos/pdf/artic/galletas.pdf>. Fecha de consulta: 23 de mayo de 2019.
- Montgomery, (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. New York: John Wiley & Sons.
- NTEINEN. Norma Técnica Ecuatoriana 1529-10:98 (2005). *Clasificación de las galletas en general* Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano. <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/767-1R.pdf>
- Ortega, R. (2013). “*Elaboración y Aplicación Gastronómica de la Harina de Algarroba*”. Proyecto de Investigación. Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Carrera Licenciatura de Gastronomía. Guayaquil – Ecuador pp15-35.
- Ontiveros, A. (2021), “*Receta de galletas*” obtenido de físico de provincia arce
- Padilla, (2001). “*Formación de carbohidratos en seriales*”. Recuperado el 6 de julio del 2018, de: <https://themedicalbiochemistrypage.org>
- Perry H. (1991) "Biblioteca del ingeniero químico" México https://www.ingbook.com/ib/NPcd/IB_BookVis?cod_primaria=1000187&codigo_libro=6572
- Quesada J. (2007) *Didáctica de las ciencias experimentales*. Universidad estatal distancia. <https://books.google.com.bo/booksid=HD4CH45sGWcC&pg=PP1&dq=Did%C3%A1ctica+de+las+ciencias+experimentales&hl>
- Ramos, Chagoya. (noviembre de 2009). *Métodos y técnicas de investigación*. Mejía Elías Primera edición Lima, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN Unidad de Post Grado de la Facultad de Educación de la UNMSM Serie: Textos para la Maestría en Educación. <https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/#autoresMejia>.
- Ricoy, 2006. *El paradigma de Investigación hace parte del desarrollo óptimo de la investigación y de cómo se desenvuelve la misma*. facultad de periodismo y comunicación. <https://www.techtitute.com/bo/periodismocomunicacion/blog/paradigma-mas-vestigacion>.

- Rodríguez, A. (2005). *Metodología de la Investigación experimental* - Página 25
https://www.google.com.bo/books/edition/Metodolog%C3%de_la_Investigacion%C3%Bn/r4yrEW9Jhe0C?hl=es&gbpv=1&dq=tipo+de+investigacion&pg=PA25&printsec=frontcover.
- Rodríguez, C. (2016). "*Como se mide el consumo de energía eléctrica*" Recuperado:
<https://redeselectricas.cdee.gob.do/como-se-mide-el-consumo-de-energia-electrica/>.
- Román, (2006). "*Elaboración de un plan de calidad para galletas*" Disponible:
[https://tesis.ipn.mx/jspui/bitstream/123456789/25692/1/Rosales Olvera, Eveling.pdf](https://tesis.ipn.mx/jspui/bitstream/123456789/25692/1/Rosales%20Olvera,%20Eveling.pdf).
 Fecha de consulta: 16 de abril de 2019.
- Romo, D & Leroux, D. (2015). Estudio de la sustitución parcial de la harina de trigo por la harina de amaranto crudo y cocido en la elaboración de pan.
http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14307/1/63857_1.pdf.
- Ruiz, (2006). "*Proceso de elaboración de galletas*". Disponible: <https://filad.com/doc/el-proceso-de-elaboración-de-galletitas-pdf>. Fecha de consulta: 20 de octubre de 2019.
- Sánchez, (2003). "*Por ciento de rendimiento - Química*". Disponible: http://asanchezquimica12.weebly.com/uploads/2/2/7/8/22780096/porciento_de_rendimiento.pdf. Fecha de consulta: 15 de julio de 2019
- Sánchez, (2016). "*Polvo de hornear – leudante químico*". Disponible: <http://www.ransa.com/wp-content/uploads/2015/08/polvo-para-hornear.pdf>.
- Serrano, G. (2003). *Introducción al análisis de datos experimentales*. https://www.google.com.bo/books/edition/Introducci%C3%B3n_al_an%C3%A1lisis_de_datos_expe/NLUVJTK7EIoC?hl=es&gbpv=1&dq=La+base+de+la+investigaci%C3%B3n.
- Solano, (2009). "*El libro del huevo*". Disponible: <http://institutohuevo.com/wpcontent/uploads/2017/07/el-gran-libro-del-huevo.pdf>.
- Tamayo, (2008). "*Aplicación de harina de fruto de algarrobo en el desarrollo de productos panificados saludables*". Disponible:
<http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/52428>. Fecha de consulta: 15 de mayo de 2019
- Valiente, (1986). "*Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*"
https://www.academia.edu/3527620/Problemas_de_Balance_de_Materia_y_Energia_en_la_Industria-Alimentaria_Antonio_Valiente_Barderas.
- Valdés Bernardo, & Antonio, Tena. (2007). *Investigación experimental*. Editado en México por Plaza y Valdes, S.A. de C.V. https://www.google.com.bo/books/edition/Manual_de_investigaci%C3%B3n_experimental_el/wtutsTGOFcIChl=es&gbpv=1&dq=la+investigaci%C3%B3n+experimental&printsec=frontcover
- Vijande, M. (5 de junio de 2019). Mejor con Salud. Obtenido de Mejor con Salud:
<https://mejorconsalud.com/6-propiedades-y-beneficios-de-la-harina-de-algarroba/>.
- Yáñez, (1998). "*Tesis de elaboración de galletas a partir de la quinua*". Recuperado el 10 de julio del 2018. <https://es.slideshare.net/mobile/raulgalango/tesis-de-elaboración-galletas-quinua>.