

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Anzaldúa, M. A. (2005). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Recuperado de https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/
- Alegre Aguilar, K., & Asmat Daza, R. (2016). Sustitución parcial de la harina de trigo por harina de haba (vicia faba l.), en la elaboración de galletas fortificadas usando panela como edulcorante. Nuevo chimbote – PERÚ: Recuperado de <https://repositorio.uns.edu.pe/handle/20.500.14278/2630>
- Álvarez Munárriz, L., & Álvarez De Luis, A. (2009). Estilos de vida y alimentación. *Agazeta de Antropología*, 5. Recuperado de <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1916>
- Arias Pardo, D. A. (2022). Evaluación de cinco proporciones de harina de trigo con harina integral para la elaboración de Pan Francés Integral. Honduras: Zamorano. Recuperado de <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/855e2ab4-2e3e-4b1d-ae1d-0ac43bb17874/content>
- Arias, F. (2006). El proyecto de la investigación. Venezuela: Episteme. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/301894369_EL_PROYECTO_DE_INVESTIGACION_6a_EDICION
- Avila Jordan, M., Funatzu Guitierrez, H., Gomez Castillo, Y., Ontiveros Avila, R., Salinas Castulo, C., Sánchez Sánchez, M., & Sossa Cornejo, Y. (17 de Mayo de 2017). Panificación. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/ClaudiaSalinas54/panificacin-76075415>
- Ballina, F. (2004). Paradigmas y perspectivas teórico-metodológicas. uv.mx, 13. Recuperado de <https://www.uv.mx/iiesca/files/2013/01/paradigmas2004-2.pdf>
- Baticón, S. (21 de noviembre de 2019). Cocina. Obtenido de Cocina: Recuperado de <https://www.hola.com/cocina/técnicas-de-cocina/20191121154482/usar-horno-aceite-en-lugar-mantequilla/>
- Biotura. (2019). El pan toda una ciencia. Recuperado de: <https://biotura.wordpress.com/2019/05/15/el-pan-todo-una-ciencia/>
- Bisio, A. (2016). El pan. Recuperado de https://books.google.com.bo/books?id=x3prDQAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

- Bustos Romo, 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. Ecuador: Universidad Tecnológica Equinoccia. Recuperado de [https://www.google.com/search?q=Bustos+Romo%2C+D.++\(2015\).+Estudio+de+la+sustituci%](https://www.google.com/search?q=Bustos+Romo%2C+D.++(2015).+Estudio+de+la+sustituci%20)
- Calderon (2017) Importancia de los granos nativos. Recuperado de: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=17038
- Calvel, R. (1983). La panadería moderna. Buenos Aires: AmericaLee. Recuperado de: <https://isbn.cloud/9789509066106/la-panaderia-moderna/>
- Carpio Escobar, J. (2009). Estudio de factibilidad técnica para la obtención de harina de amaranto. Salvador: Universidad de Salvador. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/177785628/Harina-de-Amaranto>
- Caps Vanaclocha, A. (2012). Diseño de industrias agroalimentarias. Madrid-Mexico: Mundi- Prensa. Recuperado de <https://iestpcabana.edu.pe/wp-content/uploads/2021/11/DISENO-DE-INDUSTRIAS-AGROALIMENTARIAS.pdf>
- Coimbra, S., & Salema, R. (1994). *Amaranthus hypochondriacus* : estructura de semillas y localización de reservas de semillas. *Science direct*, 5. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S030573648471130>
- CEANID. (2024). “Análisis fisicoquímico de harina integral de trigo”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID) de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” del departamento de Tarija – Bolivia.
- CEANID. (2024). “Análisis microbiológico de harina integral de trigo”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID) de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” del departamento de Tarija – Bolivia.
- CEANID. (2024). “Análisis fisicoquímico de harina de amaranto”. Recuperado de Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID) de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” del departamento de Tarija – Bolivia
- CEANID. (2021). “Análisis microbiológico de harina de amaranto”. Recuperado de Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID) de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” del departamento de Tarija – Bolivia

- CEANID. (2024). “Análisis fisicoquímico del pan pita con harina integral de trigo y amaranto”. Recuperado de Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID) de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” del departamento de Tarija - Bolivia
- CEANID. (2024). “Análisis microbiológico del pan pita con harina integral de trigo y amaranto”. Recuperado de Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID) de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” del departamento de Tarija - Bolivia
- De la Vega Ruiz, G. (2009). Proteínas de la harina de trigo: clasificación y propiedades. Ciencia y Tecnología, 6. Recuperado de https://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf
- Espejo Catalan, G. (2015). Elaboración de pan a diferentes porcentajes de harina. Perú: Universidad nacional de Cajamarca. Recuperado de <https://repositorio.unc.edu.pe/handle/20.500.14074/3796>
- FatSecret Platform, 2021 composición de la harina de integral de trigo <https://argentinadiabetes.org/fatsecret-una-aplicacion-para-contar-calorias-y-carbohidratos/>
- Figueroa Robles, E. (2010). Elaboración del pan precocido pan árabe con sustitución parcial con harina de quínoa. Perú: Unasam. Recuperado de: <https://repositorio.unasam.edu.pe/handle/UNASAM/4626>
- Flecha, M. (2015). Procesos y técnicas de panificación. Recuperado de https://www.academia.edu/30170096/PROCESOS_Y_TÉCNICAS_DE_PANIFICACIÓN_Manuel_Flecha
- Gallardo Echineque, E. (2017). Metodología de la investigación. Perú: Innovador, Interactivo, Inteligente. Recuperado de https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO_UC_EG_MAI_UC0584_2018.pdf
- Gutierrez Pulido, H., & De la Vera Salazar, R. (2008). Análisis y diseños de experimentos. México: Mc-GrawHill interamericana. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/44519496_Control_estadistico_de_calidad_y_seis_sigma
- Hernandez Alarcon, E. (2005). Evaluación Sensorial. Bogota: Universidad nacional abierta y a distancia – unad. Recuperado de https://www.academia.edu/22625186/EVALUACION_SENSORIAL

- Hernandez Sampier, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). Metodología de la investigación. México: Mc Graw Hill. Recuperado de https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodología-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf
- Hurtado León, I., & Toro Garrido, J. (2005). Paradigmas y métodos de investigación. Perú: Episteme. Recuperado de <https://epinvestsite.wordpress.com/wp-content/uploads/2017/09/paradigmas-libro.pdf>
- Industrial Bakery. (2023). Industrial bakery. Obtenido de industrial bakery. Recuperado de <http://zlinetech.com.ar/pita.html>
- Lirola, A. (01 de octubre de 2018). Conasi vive la cocina natural. Obtenido de Conasi vive la cocina natural recuperado de <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/hornear-el-pan/>
- Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado (págs. 227-253). España: Acribia.
- L.S.A, 2024 Pan Nte 0095-79 Recuperado de [https://es.scribd.com/document/407077991/Pan-nte-0095-79#:~:text=Denunciar %20este%20documento-, Este %20 documento % 20 establece %20los%20requisitos%20que%20debe%20cumplir%20el%20pan, humedad%2C%20s%C3%B3lidos%20totales%20y%20acidez.](https://es.scribd.com/document/407077991/Pan-nte-0095-79#:~:text=Denunciar%20este%20documento-,Este%20documento%20establece%20los%20requisitos%20que%20debe%20cumplir%20el%20pan,humedad%2C%20s%C3%B3lidos%20totales%20y%20acidez.)
- Mapes Sanchez, E. (2015). El amaranto. Ciencia, 15. Recuperado de https://revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66_3/PDF/Amaranto.pdf
- Matos Chamorro, R., & Chambilla Mamani, E. (2010). Importancia de la fibra dietética. Investigación en ciencia y tecnología en alimentos, 1. Recuperado de https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/ri_alimentos/article/view/813
- Maya, E. (2014). Métodos y técnicas de investigación. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de https://librosoa.unam.mx/bitstream/handle/123456789/2418/metodos_y_tecnicas.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Mesas, J., & Alegre, M. (2002). El pan y su proceso de elaboración. Ciencia y Tecnología Alimentaria, 8. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=72430508>
- Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía. (12 de mayo de 2014). Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural. Obtenido de Ministerio de Desarrollo Productivo Plural:

https://siip.produccion.gob.bo/noticias/files/123_04062014d5doc_09%20HARINA%20DE%20TRIGO.pdf

- Montgomery, D. (1995). *Diseño y análisis de experimentos*. México: Limusa Wiley. Recuperado de https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C_Montgomery
- Negro Abañil, A. (1 de junio de 2022). *masscience*. Obtenido de *masscience*. Recuperado de <https://www.masscience.com/pan-vino-y-queso-tienen-mucho-en-comun/>
- Ordóñez Bravo, G. V., & Oviedo Anchundia, R. J. (2014). *Pan artesanal*. Ecuador: Universidad Nacional de Ecuador. Recuperado de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/14428/4/Elaboraci%C3%B3n%20de%20Pan%20Artesanal.pdf>
- Parada Puig, R. (29 de abril de 2020). *Lifeder*. Recuperado de *lifeder*: <https://www.lifeder.com/fermentacion-lactica/>
- Patel, H. (18 de julio de 2022). *Healthifyme*. Recuperado de *HealthifyMe*: https://www.healthifyme.com/blog/pitabread/#Nutritional_Properties_of_Pita_Bread
- Pazmiño Bonilla, M. (2013). *Determinación del perfil de harina de trigo. Tipo panadera elaborada en molinos cordillera- sucesores de Jacobo Paredes*. Perú: Universidad Tecnológica Equinoccial. Recuperado de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/5051/1/54957_1.pdf
- Pérez Vásquez, P., & Flores Gutiérrez, J. (2006). *Pan y pastas alimenticias*. Perú: Universidad Nacional. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/34072165/Pan-y-Pastas-Alimenticias>
- Perry, J. (1911) *MANUAL DEL INGENIERO QUÍMICO*. Unión Tipográfica Editorial Hispanoamericana UTEHA. México. Recuperado de https://www.academia.edu/31152348/BALANCES_DE_MASA_Y_ENERG%C3%8DA
- Quiroga Sossa, M. (2013). *Efecto de la importación de trigo y sus derivados en la producción nacional durante el periodo 2000 - 2010*. La Paz- Bolivia: Universidad Mayor de San Andrés. Recuperado de <https://repositorio.umsa.bo/handle/123456789/1742/browse?type=author&value=Quiroga+Sosa%2C+Max+Raul>
- Ramírez, R. E (2021). *Diseño experimental apuntes de metodología de investigación*. Carrera de ingeniería de alimentos. UAJMS

- Reguant Álvarez, M., & Martínez Olmo, F. (2014). Operacionalización de conceptos/ variables. Barcelona: Dipòsit Digital de la UB. Recuperado de <https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/57883/1/IndicadoresRepositorio.pdf>
- Ribotta, P., & Tadini, C. (2009). Alternativas tecnológicas para la elaboración y conservación de productos panificados. Argentina: Universidad Nacional de Córdoba. Recuperado de <https://digital.csic.es/bitstream/10261/17843/1/libro%20panificacion-2009.pdf>
- Ricoy Lorenzo, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Educação., 13. Rodríguez Moya, C. (2020). Desarrollo de procesos de panadería pastelería. Ecuador: universidad politécnica de ecuador. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Rodríguez, C. (2016). ¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica? .Recuperado de <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/como-se-mide-el-consumo-de-energia-eléctrica/>
- Rodríguez, C. (Febrero de 2017). Harina de orujo de uva exportación a brasil. Mendoza: Universidad del aconcagua. Obtenido de bibliotecadigital.uda. Recuperado de http://bibliotecadigital.uda.edu.ar/objetos_digitales/662/tesis-5430-harina.pdf
- Rodríguez, G. (Agosto de 2020). Procesos de y funciones de panadería y pastelería. Recuperado de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/19111/4/UPS-GT002980.pdf>
- Rojas, C., & Ignacio, R. (2011). Elementos para el diseño de técnicas de investigación. Redalyc. org, México. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/311/31121089006.pdf>
- Roman, M. (2020). Procesamiento de diferentes tipos de harinas. Ecuador: Universidad Polotecnica Estatal de Charchi.
- Ruiz Roso Calvo De Mora, B. (2015). Beneficios para la salud digestiva del salvado de trigo; evidencias científicas. Nutrición hospitalaria, 6. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/3092/309243316009.pdf>
- Sánchez, I. (2014). Métodos Estadísticos para la Mejora de la Calidad, de la titulación de Ingeniería de Telecomunicaciones. Recuperado de http://www.est.uc3m.es/esp/nueva_docencia/leganes/ing_telecomunicacion/metodos_mejora_calidad/MEMC/doc_generica/Temario/CapDosK/CapDosK.pdf

- Sanchez Santamaria, J. (2013). Paradigmas de la investigación educativa. Eteliquia, 11. recuperado de https://www.researchgate.net/profile/Jose-Santamaria-8/publication/257842598_Paradigmas_de_Investigación_Educativa_de_las_leyes_subyacentes_a_la_modernidad_reflexiva/links/00463525f9bb30665b000000/Paradigmas-de-Investigación-Educativa-de-las-leyes-subyacentes-a-la-modernidad-reflexiva.pdf
- Tejero, F. (- de - de 2020). Acesoria técnica en panificación. Obtenido de Acesoria técnica en panificación: <http://www.franciscotejero.com/tecnicas/moho-prevencion-en-el-pan-de-molde-ensado/>
- Terris. (04 de abril de 2022). Terris 15 años juntos. Obtenido de Terris 15 años juntos Recuperado de <https://turr.es/es/blog/noticias/los-beneficios-y-la-historia-del-pan>
- Uday, V. (2017). Conceptos Básicos de Diseño Experimental. Ecuador: Escuela politécnica del ejercito. Recuperado de <https://www.calameo.com/books/004398351528bb4858f2d>
- Valiente, B. (1986). Balance de materia y energía. Recuperado de https://www.academia.edu/35227620/Problemas_de_Balance_de_Materia_y_Energia_en_la_Industria_Alimentaria_Antonio_Valiente_Barderas
- Villagaray, Ochoa , A. (2012). Definición del pan. Perú: Scrid. Recuperado e <https://es.scribd.com/doc/88521473/DEFINICION-DEL-PAN>
- Yacila, (2020) Propiedades de la harina inegral de trigo. Recuperado de <https://bibliotecavirtualesenior.es/wp-content/uploads/2019/06/LA-HARINA.pdf>

