

Arias, F. G. (2012). "El Proyecto de Investigación" <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>

Armijos, F. R. (2024). "Paradigma Positivista" <https://blog.edulearn.ec/?p=95>

Benidorn, G. T. (2021). "Harina de trigo: características principales" <https://www.hosteleriabenidorm.com/2021/04/19/harina-de-trigo-caracteristicasprincipales/#:~:text=La%20harina%20de%20trigo%20es,rebosar%20carnes%20y%20pescados%2C%20etc.>

Boe, (2013). "Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas" <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1982-13243&p=20130329&tn=0>

CEANID, (2024). "Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo" https://www.uajms.edu.bo/ceanid/wp-content/uploads/sites/45/2022/08/aliementos_ceanid.pdf

Foodmachineryint, (2021). "¿Cuáles son las categorías de galletas?" <https://www.foodmachineryint.com/es/blog/what-are-the-categories-of-biscuits.html>

Fuchs, G. P. (2020). "Guía para distinguir los diferentes tipos de harina de trigo: en qué se diferencian y cómo usar cada una" <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/guia-para-distinguir-diferentestipos-harina-trigo-que-se-diferencian-como-usar-cada>

FUNDACIONRENACE, (2014). Producción y comercialización de harina de banano <https://www.renacebolivia.org.bo/154-produccion-y-comercializacion-de-harina-de-banano.html>

García, M. (2021). "Tipos de azúcar aplicados en repostería y pastelería" <https://www.ceac.es/blog/tipos-de-azucar-aplicados-en-reposteria-y-pasteleria>

García, M. A. (2023). Análisis sensorial de alimentos

<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html>

Gaviria, N. (2022). “Harina de plátano, la nueva forma de comercializar esta fruta”

<https://www.portalfruticola.com/noticias/2022/03/21/harina-de-platano-colombiana/>

Herbazest, (2024). “Trigo” <https://www.herbazest.com/es/hierbas/trigo>

Herrera, C. J. (2024). El paradigma Positivista

<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/article/view/12660>

incap, (2020). Análisis Sensorial para control de calidad de los alimentos

<https://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos>

Iqus, B. F. (2020). “Fallas de calidad en la producción de galletas”

<https://iqus.mx/blog/f/fallas-de-calidad-en-la-produccion-de-galletas>

Iturri, J. E. (2023). “Economía Circular en la Industria Bananera”

<https://www.la-razon.com/financiero/2022/08/21/hasta-junio-ventas-externas-de-bananacrecen-en-377/>

Lacia, (2024) “Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos” Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”

Larrea, M. L. (2017). “¿Definición de la Castaña o almendra?”

<https://cipca.org.bo/analisis-y-opinion/articulos-de-opinion/-castana-oalmendra#:~:text=El%20fruto%20que%20resulta%20de,de%20Bolivia%20como%20%E2%80%9Calmendra%E2%80%9D.>

Leal, K. (2023). "Harina de almendra: 11 beneficios y cómo hacer"
<https://www.tuasaude.com/es/harina-de-almendra/>

LTA, (2024). "Laboratorio del Taller de Alimentos" de la Carrera de ingeniería de Alimentos Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho"

Manzaneda, L. A. (2019). La producción local de trigo no cubre ni el 30% de la demanda
<https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20190426/produccion-local-trigo-no-cubre-ni-30-demanda>

Márquez, O. M. (2016). "Dossier de prensa instituto de la galleta, nutrición y salud" <https://docplayer.es/10675223-dossier-de-prensa-instituto-de-la-galleta-nutricion-y-salud.html>

Ministerio de desarrollo productivo y económico Harina de trigo
https://siip.produccion.gob.bo/noticias/files/123_04062014d5doc_09%20HARINA%20DE%20TRIGO.pdf

Melo, M. A. (2020). Diseño de experimentos : métodos y aplicaciones
<https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/79912>

Molinos modernos, (2023). "Versatilidad y beneficios de la manteca vegetal en la cocina"
<https://gt.molinosmodernosenlinea.com/blog74#:~:text=Es%20libre%20de%20gluten%3A%20Alternativa,menor%20contenido%20de%20grasas%20saturadas>

Monje, C. A. (2017). Metodología de la investigación cualitativa y cuantitativa
<https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>

Moresco, C. M. (2019). "Harina de plátano verde y su aplicación en galletas dulces con semillas de lino, libres de gluten"
<https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/14229>

- Mundisa, (2021). “¿Conoces el origen de las galletas?”
<https://thinkgourmet.mundisadirecto.com/conoces-el-origen-de-las-galletas/>
- Nutandme, (2024). “Como usar la harina de almendra”
<https://www.nutandme.com/blog/como-usar-la-harina-de-almendra/>
- Ñaupas, H.P. (2014). Metodología de la investigación
<https://fdiazca.wordpress.com/wp-content/uploads/2020/06/046.-mastertesis-metodologicc81a-de-la-investigaciocc81n-cuantitativa-cualitativa-y-redacciocc81n-de-la-tesis-4ed-humberto-ncc83aupas-paitacc81n-2014.pdf>
- Ortiz, N. E. (2018). “Tipos de harina, que son y para que se usan”
<https://www.lolitalapastelera.com/tipos-de-harina/>
- Penelo, (2024). “Beneficios de la vainilla: descubre sus propiedades y por qué es buena para tu salud”
<https://www.lavanguardia.com/comer/20210510/7436002/vainilla-propiedadesbeneficios-valor-nutricional.html>
- Pinero, M. P. (2023). “Harina de plátano verde: beneficios y usos”
<https://mejorconsalud.as.com/harina-platano-verde/>
- Ponce, J. (2016). “Optimización de la concentración de la α -amilasa y lactosuero en el mejoramiento de las características tecnológicas, nutricionales y sensoriales del pan francés”
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6583429>
- Quispe, M. M. (2014). ‘El consumo anual de galletas en Bolivia es de 5 kilos por persona’
<https://www.la-razon.com/financiero/2014/07/13/el-consumo-anual-de-galletas-en-bolivia-es-de-5-kilos-por-persona-2/#:~:text=09%3A43%20AM-,%20El%20consumo%20anual%20de%20galletas%20en%20Bolivia,de%205%20kilos%20por%20persona>

Román, M. O. (2006). "Evaluación de galletas con fibra de cereal como alimento funcional"

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-40042006000200005

Salomao, A. (2023). Diseño experimental: Los pilares de una investigación fiable <https://mindthegraph.com/blog/es/disenio-experimental/>

Soco, J. L. (2020). "Lo que necesitas saber sobre los huevos al hornear" <https://www.directopaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/lo-que-necesitas-sabersobre-los-huevos-al-hornear>

Vásquez, I. H. (2024). Tipos de estudio

<https://www.gestiopolis.com/tipos-estudio-metodos-investigacion/>

Westreicher, G. (2021). Diseño experimental

<https://economipedia.com/definiciones/disenio-experimental.html>

Yazio, (2024) "Galletas" <https://www.yazio.com/es/alimentos/galletas.html>

Zavaleta, J. S. (2024). Elaboración de galletas enriquecidas con fibra alimentaria de piña y linaza molida

<https://www.monografias.com/trabajos93/elaboracion-galletas-enriquecidas-fibra-alimentaria-pina-y-linaza-molida/elaboracion-galletas-enriquecidas-fibra-alimentaria-pina-y-linaza-molida2#desarrolla>

Zumbado, H. M. (2004). "Análisis químico de los alimentos. Métodos Clásicos"

https://www.researchgate.net/publication/348560034_Analisis_Quimico_de_los_Alimentos_Metodos_Clasicos