

- Aguado, J., Calles, J. A., Cañizares, P., Lopez, B., Santos, A. y Serrano, D. (Ed), (2002). *Ingeniería en la Industria Alimentaria*. Editorial síntesis S.A. <https://es.scribd.com/doc/282930906/Ingenieria-de-La-Industria-AlimentariaVolumen-3-Operaciones-de-Conservacion-de-Alimentos-F-rodriguez>
- Arboleda, A. L.; Tacurri, T. E.; Hernandez, M. C. y Guerrero, L. S. (2023). Estudio del efecto del pardeamiento enzimático en la calidad nutricional del banano (*Musa paradisiaca* L.). *Reciena. Volumen* 3(2). <https://reciena.esPOCH.edu.ec/index.php/reciena/articulo/view/60/58>
- Acosta, C. C. y Parodi, R. A. (2021). Diseño y validación de receta nutricional de snack elaborado con harina de cáscara de plátano verde (*Musa paradisiaca*). [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)]. <http://hdl.handle.net/10757/652565>
- Arias, O. F. (2012). *El proyecto de investigación*. (6ª edición). Editorial Episteme. <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigacion-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Acosta, A. A. (2012). Elaboración de un puré instantáneo a partir de zanahoria blanca y camote en la planta de alimentos de la UTE. Tesis de pregrado, Carrera de Ingeniería de Alimentos. <https://es.scribd.com/document/233376545/Caracteristicas-de-La-Harina-de-Camote>
- Alonso, A. L. (2010). Harinas perfectas para cocinar. *ABC*. <https://www.abc.es/recetas-derechupete/tipos-de-harina-clasificacion/25251/?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>
- Alarcón, M. A. (2013). *Cáscara de plátano (*Musa aab*) como un nuevo recurso de fibra dietaria: aplicación a un producto cárnico* [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Colombia]. Repositorio de la Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/51519>
- Bosques, A (2015). Electricidad básica. https://www.trabajosocial.unlp.edu.ar/uploads/docs/electricidad_basica_ii.pdf

- Barrera, P. C. (2007). estudio de la deshidratación osmótica y del secado por aire caliente como operaciones de estabilización de productos de manzana (var. granny smith) enriquecidos en calcio. Tesis de pregrado, Universitat Politècnica de València. <https://doi.org/10.4995/Thesis/10251/17577>
- Cruzado, L. y Valdiviezo, D. M. (2021). Efecto de la grometría sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de snacks a base de harina de cáscara de plátano verde para dos tratamientos. [Tesis de pregrado, Universidad privada del Norte]. Archivo digital. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/28695/Cruzado%20Mu%C3%B1oz%20Lizbeth%20Del%20Pilar%20-%20Valdiviezo%20Quipuscoa%20Deysi%29Marisol.pdf?bitstreamId=5e4d0333-d502-41ab-ae30-fe2f50895143&locale=attribute=en>
- Calle, J. E. y Granja, A. (2020). Elaboración de hamburguesa respectivamente a base de harina de cáscara de plátano (musa paradisíaca L) y dos tipos de pescado: Tilapia roja (*Oreochromis mossambicus*) y sábalo (*Brycon amazonicus*). [Tesis de pregrado, Universidad estatal amazónica]. Archivo digital. <https://repositorio.uea.edu.ec/bitstream/123456789/872/1/T.%20AGROIN.%20B.%20UEA.%20%202110.pdf>
- Chilig, K. y Chiluisa, V. (2015). Cultivo de plátano. Slideshare. <https://es.slideshare.net/slideshow/cultivo-del-banano-1/54962962>
- Cruz, A. N., Garrido, L. Z., Pardo, F. C., Salazar, F. P. y Vite, E. A. (2020). Diseño de una planta de producción de harina a base de cáscara de plátano verde en la provincia de Piura. [Tesis de pregrado, Universidad de Piura]. Archivo digital. <https://pirhua.udep.edu.pe/backend/api/core/bitstreams/85db05c6-bda5-43be-a6e8-7a6d27dcf4f8/content>
- Cabezas, M. E., Andrade, N.D. y Torres, S. J. (2018). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. <https://repositorio.espe.edu.ec/jspui/bitstream/21000/15424/1/Introduccion%20a%20la%20Metodologia%20de%20la%20investigacion%20cientifica.pdf>

- Castro, G. A. (2014). Caracterización morfológica de guineos y plátanos, en San Pablo y primavera, Beni, Bolivia. *Revista Científica Agrociencias Amazonía. Volumen 1*(4). http://revistasbolivianas.umsa.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2307-96062014000200004&lng=pt&nrm=iso
- Cardona, S. F. (2019). Actividad del agua en alimentos: concepto, medida y aplicaciones. E.T.S. de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural Universitat Politècnica de València, <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/121948/Cardona%20%20ACTIVIDAD%20DEL%20AGUA%20EN%20ALIMENTOS:%20CONCEPTO,%20MEDIDA%20Y%20APLICACIONES.pdf?sequence=1>
- CEANID, (2024). Informe de ensayo. Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo. Facultad de Ciencia y Tecnología (UAJMS). <https://www.uajms.edu.bo/ceanid/>
- CEANID, (2025). Informe de ensayo. Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo. Facultad de Ciencia y Tecnología (UAJMS). <https://www.uajms.edu.bo/ceanid/>
- Cerrón y Junchaya. (2019). Influencia de la temperatura del aire en la velocidad de secado de quinua germinada en un secador de bandejas. Tesis de pregrado, Facultad de Ingeniería Química. <http://hdl.handle.net/20.500.12894/5682>
- Cedeño, S. L. y Llerena, R. C. (2009). *Fundamentos básicos de cálculo de ingeniería química con enfoque en alimentos (1^{ra} ed)*. Ecuador, Machala: Editorial UDMACH. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/14371>
- Cruz, Y. C., Miranda, C. G., Murillo, C. C., Pedraza, M. B. y Roberto, V. S. (2019). Aprovechamiento de la cascara de plátano macho (*Musa paradisiaca* AAB) como sustituto de la harina de trigo, para la elaboración de productos de panificación (panques y budín). Scribd. <https://es.scribd.com/presentation434501433/Elaboracion-de-Harina-de-Cascara-de-Platano-Macho-Para-Procesos-de-Panificacion-II>

- Chumo y Pin, (2023). Evaluación de la harina de cascara de plátano (*Musa AAB Simmonds*) como sustituto parcial del maíz en la elaboración de balanceado para pollos (Broiler). [tesis de pregrado, Escuela superior politécnica agropecuaria de Manabi Manuel Félix López]. Archivo digital. https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/2230/1/TIC_AI54D.pdf
- Dueñas, P. F. (2023). Estudio de factibilidad para la comercialización de pollos Broiler producidos con suplemento alimenticio de harina de zanahoria (*Daucus carota*). [Tesis de pregrado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Archivo digital. <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1/ULEAM-AGRO-0154.pdf>
- Delgado, D. J. (2020). Elaboración de pasta alimenticia constitución parcial de harina brócoli (*brassica oleraceae* var. *Itálica*). [Tesis de pregrado, Universidad nacional de Chimborazo]. Archivo digital. <https://Espace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6504/1/ELABORACION%20DE%20PASTA%20ALIMENTICIA%20CON%20SUSTITUCION%20PARCIAL%20DE%20HARINA%20DE%20BR%20COLI%20%28Brassica%20oleraceae%20var.%20italica%29.pdf>
- Días, A. M. (2021). Elaboración y caracterización físico mecánica de una película biodegradable utilizando harina de cáscara de plátano (*Musa paradisíaca* L). [Tesis de pregrado, escuela agrícola Panamericana, Zamorano Departamento de Agroindustria Alimentaria Ingeniería en Agroindustria Alimentaria]. Archivo digital. <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/9106d7c1-c7e5-462a-b21e-de9caca0b56a/content>
- Espada, B. (2022). Cuáles son las propiedades de la harina de calabaza y como se prepara en casa. Ok diario. <https://okdiario.com/lifestyle/cuales-sonpropiedades-harina-calabaza-como-prepara-casa-8711595https://okdiario.com/lifestyle/cuales-son-propiedades-harina-calabaza-como-prepara-casa-8711595/amp>
- FEN (Fundación Española de la Nutrición), (2013). Plátano. <https://www.fen.org.es/mercadoalimentosfen/pdfs/platano.pdf>

- Giraldo, Z. A., Arevalo, P. A., Ferrera, S. A., Ferreira, S. P., Valdes, S. J. y Pavlak, M. C. (2010). Datos experimentales de la cinética de secado y del modelo matemático para la pulpa de cupuacu. *Ciencia y Tecnología de Alimentos. Volumen 30*(1).179 – 182. <https://www.scielo.br/j/cta/a/HT4CM6wN7jD9Wnh7kSSHyhF/?format=pdf#:~:text=La%20cin%C3%A9tica%20del%20secado%20de%20un%20material%20no%20es%20m%C3%A1s,o%20las%20dimensiones%20del%20equipo>
- Gutiérrez y De la Vara, (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. (2a ed.). McGrawHill.
https://GC.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Gutiérrez, G. P., Diaz, C. L. y Guzmán, S. M. (2009). *Elementos de diseño de experimentos*. Astra Ediciones, S.A. http://www.seraace.com/files/elementos_enero_2010.pdf
- Gallardo, E. E. (2017). *Metodología de la investigación*. Universidad Continental. (p. 21). https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO_UC_EG_MAI_UC0584_2018.pdf
- Hendley, A. J. (2016). Secado de Alimentos. Facultad de Ciencias Agrícolas, del Consumidor y Ambientales, Universidad Estatal de Nuevo México.
https://pubs-nmsu-edu.translate.goog/_e/E322/?_x_tr_sl=en&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc
- Hernández, S. R., Fernandez, C. C. y Baptista, L. P. (2014). *Metodología de la investigación*. (6ª edición). McGRAW-HILL. (p. 4). <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%Ada%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- IBCE (Instituto Boliviano de Comercio Exterior), (2022). Bolivia potencial de mercado para productos agrícolas, frutícolas y cuero al mercado mundial. nº 303. (p. 4). <https://ibce.org.bo/images/publicaciones/ce-303-Bolivia-potencial-de-mercado-de-productos-agricolas-fruticolas-mercado-mundial.pdf>

- Jaramillo, R. A. (2005). La humedad del aire. <https://biblioteca..org/bitstream/10778/859/9/7.%20Humedad%20aire.pdf>
- Leal, K. (2023). Cáscara de plátano: beneficios, propiedades y como utilizar. Tuasau de. <https://www.tuasaude.com/es/cascara-de-platano/>
- Lopez, G. V. y German, I. J. (2018). Conceptos de secado con aire caliente. <https://es.slideshare.net/slideshow/guia-final-de-secado/96168254#3>
- MDPyEP (Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural), (2017). Boletín del exportador 11. <http://vci.produccion.gob.bo/siexco/web/bundles/portal/boletin-es/boletin-nro-11-12.pdf>
- MDRyT (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras), (2012). Compendio agropecuario. (p. 117). [https://www.ruralytierras.gob.bo/compendio2012/files/assets/downloads/page 0155.pdf](https://www.ruralytierras.gob.bo/compendio2012/files/assets/downloads/page%20155.pdf)
- Marcillo, E. A. y Zúñiga, S. T. (2021). Plan de negocio para la comercialización de galletas a base de harina de cáscara de plátano en la ciudad de Guayaquil. [Tesis pregrado, Escuela superior politécnica del Litoral]. Archivo digital. <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/53202/1/T-111331%20MARCILLO%20MONCAYO%20-%20ZU%C3%91IGA%20PE%C3%91ALOZA.pdf>
- Mindiolaza, A. G. (2020). Obtención de harina de banano como componente en el desarrollo de un suplemento alimenticio. Tesis de pregrado, Carrera de Ingeniería Agrícola Mención Agroindustrial. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/MINDIOLAZA%20ALVARADO%20GILBERT%20JOEL.pdf>
- Moreno, G. D. (2018). Operaciones de separación por transferencia de materia: Secado. https://aulavirtual.fio.unam.edu.ar/pluginfile.php/170633/mod_resource/content/1/Secado.pdf

- Méndez, H. A., Aguilar, E. K., Ayvar, R. P., Palacios, P. G., Molina, L. M., Rodríguez, G. T. (2013). Aprovechamiento de la cáscara de plátano macho (*Musa paradisíaca* L) como sustituto de harina de trigo para la elaboración de dos productos de planificación. LACADONIA. Volumen 7(2). pp. 73-76. <https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/29.500.12753/4508/Lacadonia%20A%C3%B1o%207,%20n%C3%BAm.%202,%20juliodiciembre%20201.pdf?sequence=1#page=74>
- Maupoey, P. F., Andres, G. A., Barat, B. J. y Albors, S. A. (2016). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. Editorial Universitat politécnica de Valencia. https://gdocu.upv.es/alfresco/service/api/node/content/workspace/SpacesStore/e8b523c5-4970-4ae6-b2a386f576e81359/TOC_4092_02_01.pdf?guest=true#:~:text=EVAPORACI%C3%93N%20SUPERFICIAL%3A%20Cuando%20un%20producto,llamado%20deshidrataci%C3%B3n%20por%20aire%20caliente
- Martínez, L. E y Lira, C. L. (2010). Análisis de aplicación de las expresiones del contenido de humedad en sólidos. Centro Nacional de Metrología. <https://www.cenam.Mx/s m2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
- More, M. F. (2022). Obtención de harina de papa de la variedad canchan como sustituto parcial de harina de trigo en la elaboración de pan francés en el Departamento de Huánuco. Tesis de pregrado, Carrera Profesional de Ingeniería Industrial. <https://hdl.handle.net/20.500.13080/8029>
- Melo, M. O., Lopez, D. L y Melo, M. S. (2020). *Diseño de experimentos*. Universidad Nacional de Colombia. (p. 3). <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/79912/Dise%C3%B1o%20de%20Experimentos.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Melo Cruz, (2018). Conceptos de secado con aire caliente. Slideshare. <https://es.slideshare.net/slideshow/guia-final-de-secado/96168254>
- Montgomery, D.C. (2004). *Diseño y análisis de experimentos* (2ª ed.). Limusa Wiley. <https://es.pdfdrive.com/dise%C3%B1o-de-experimentosmontgomery-e39347805.html>

- Moritz, J (2010). Sorbato de potasio: un conservante ampliamente utilizado en alimentos y cosméticos. <https://jj-lifescience.com/es/productos/sorbato-depotasio>
- Ñaupas, P. H., Valdivia, D. M., Palacios, V. J y Romero, D. H. (2018). *Metodología de la investigación* (5ª edición). Ediciones de la U. http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/MetodologiaInvestigacionNaupas.pdf
- Ortega, G. M.; Rosso, P. L.; Sevilla, D.E. y Yanez, J. C. (2021). Secado (granos y cereales). <https://es.scribd.com/document/545805528/El-secado>
- Ponce, F. C. (2018). Características fisicoquímicas, sensoriales y bioactivas del pan de trigo sustituido parcialmente con harina de cáscara de plátano (*Musa paradisíaca* L.). [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Federico Villarreal]. Archivo digital. <https://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13084/2389/Ponce%20Rosas%20Fortunato%20Candelario.pdf?sequence=1>
- Productos Especiales, (2024). Cáscaras de plátano. https://specialtyproduce.com/produce/Banana_Peels_16354.phphttps://specialtyproduce-com.translate.google/produce/Banana_Peels_16354.php?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=rq#:~:text=Description%2FTaste&text=The%20banana%20peel%20encases%20and,and%20sweeter%20as%20they%20ripen.
- Rodríguez, E., Rodríguez, H. T., Martínez, I. y Hernández, O. (2020). Harina de yuca para la elaboración de un queso. *Editorial universitaria de la república de Cuba, volumen 30*(2). https://go.gale.com/ps/i.do?id=GALE%7CA642960682&sid=googleScholar&v=2.1&it=R&linkaccess=abs&issn=08644497&p=IFME&sw=w&userGroupName=brooklaw_main&aty=ip
- Ricoy, L. C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. *Revista de centro de educación. Vol. (31)*(1). pp. 11-22. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1171172557002>

- Ramos, G. C. (2021). Diseños de investigación experimental. <https://cienciamerica.edu.ec/index.php/uti/article/view/356/699#:~:text=En%20un%20dise%C3%B1o%20de%20tipo,sobre%20una%20variable%20dependiente%20>
- Sánchez, A. A. (2016). Fruta del paraíso. La aventura atlántica del plátano. Santa cruz de Tenerife. Editorial Idea. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-719X2017000200365
- Singh, P. y Heldman, D. (1975). Introducción a la ingeniería de los alimentos. (1ra edición). Editorial: Acribia, S.A.
- Tamayo y Tamayo, (2003). *El proceso de la investigación científica*. (4ª edición). Editorial Limusa S.A. de C.V. (p. 47). https://www.gob.mx/cms/uploa/attachment/file227860/El_proceso_de_la_investigacion_científica_Mario_Tamayo.pdf
- Tecante, A. (2009). Fundamentos de secado, Extracción solido-líquido y Destilación. <https://kardauni08.wordpress.com/wp-content/uploads/2009/03/secado.pdf>
- Vélez de la cruz, B. (2022). Evaluación del efecto de los diferentes antioxidantes (ácido cítrico y ácido ascórbico) en la calidad de la papaya (Carga papaya) en trozos empacada al vacío. [Tesis de pregrado, Carrera de Ingeniería Agrícola mención agroindustrial]. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/VELEZ%20DE%20LA%20CRUZ%20BRIGGITTE%20NICOL.pdf>
- Velázquez, V. V. (2007). Estandarización del Proceso de Secado de Carragenina en la Empresa Extractos Naturales Gelymar S.A. [Tesis de pregrado, Escuela de Ingeniería de Alimentos]. <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2007/fav434e/doc/fav44e.pdf>
- Valiente, A. (2012). Problemas de balance y energía en la industria alimentaria. (2ª Edición). Editorial Limusa. https://books.google.com.bo/books/about/Problemas_de_balance_de_materia_y_energ.html?id=OhD739fkiDcC&printsec=frontcover&source=kp_read_button&hl=es-419&newbks=1&newbks_redir=0&gboemv=1&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

- Videa, B. M., Villareyna, R. F., Roda, Z. H., López, R. F. (2018). Harina de plátano (*Musa paradisíaca* L) en combinación con harina de maíz, para la elaboración de tortillas. *El higo. Volumen 8*, pp. 10-21. <https://doi.org/10.5377/elhigo.v8il.8610>
- Valencia, E. (2017). Cinetica de secado. Scribd. <https://es.scribd.com/document/363309191/Cinetica-Del-Secado>
- Zambrano V, J. (2019). Elaboración de harina de cáscara de plátano (*Musa paradisíaca*) para utilizarlo en el engorde de pollos Broiler en combinación con dos fuentes de proteína (torta de soya – harina de pescado). [Tesis de pregrado, Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí (Ecuador)]. Archivo digital. <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1/ULEAM-AGRO-0053.pdf>