

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alejandra N. (2013). *Elaboración y caracterización de pasta funcional con adición de harina de bagazo de uva para la obtención de un producto con propiedades funcionales*. Memoria de Título, (Ingeniero en alimentos). Pontificia Universidad Católica, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. Chile
- Almacén Campos Verdes. (2019). *Tienda en línea Buenos Aires - HARINA DE VINO (SUPLEMENTO ANTIOXIDANTE) 50GR PRAMA*. [en línea] Disponible en: <https://www.almacencamposverdes.com.ar/producto/harina-de-vino-suplemento-antioxidante-50gr-prama/> [Fecha de acceso: 25 de Julio de 2019].
- Alonso, J. 2000. La uva [en línea] disponible en: <http://webs.uolsinectis.com.ar/fitomedicina/RevMonografíaSolotxt.html> > [Fecha de acceso: 13 de octubre de 2018].
- Alvaro Herrera, I; Ramírez Rodríguez N; Quisbert Cruz R. (2012). *Enfermedad celiaca con presentación atípica*.
- Amantes del vino (2016). El orujo de la uva: 6 claves y 8 usos que debes conocer. [en línea] Disponible en: <http://noticias.winetoyou.es/orujo-uva/> / [Fecha de acceso: 25 de Julio de 2018].
- Apaza Flores. (2015). *Subsidios a la Harina en Bolivia*. Tesis de grado. (Licenciado en Economía). Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ciencias Económicas y Financieras. La Paz (Bolivia).
- Badui Dergal, Química de los Alimentos (2006). «capítulo 3». En Enrique Quintanar Duarte. *Química de los alimentos*. Biblioteca de la Escuela técnica 4-005 Josefa Capdivila Balcarce 96 San Martín: Pearson Educación. p. 209. ISBN 970-26-0670-5. [Fecha de acceso: 5 de Julio de 2019].
- Bonilla (2013). *HARINA DE PAPA SOLOMA (Solanum tuberosum) PARA UTILIZARLA EN PANIFICACIÓN*.
- Bustos, S., Calisaya, J., Paredes, C., Duran, G., Taquichiri, M., Alvarado, J. y Peñarrieta M. (2012). Cuantificación de Resveratrol en vino mediante HPLC. *Revista Boliviana de Química*, 29(2).

- Boucher, F. (1991). *Tecnología alimentaria y agroindustria rural*. Colombia: CELATER.
- Cabrera, V. (2012). *Proceso de Secado Caliente*". Editorial Universidad Politécnica de Valencia, España.
- Campero Verdun F. (2005) *Obtención de Carmín de cochinilla por el método carre modificado*. (Licenciatura en Química Industrial). Proyecto de grado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho
- Centro de Nutrición Molecular y Enfermedades Crónicas CNMEC. (2013) Escuela de Medicina. Pontificia Universidad Católica de Chile. [en línea] Disponible en: <https://medicina.uc.cl/divisiones/medicina/nutricion-diabetes-y-metabolismo-2/centro-de-nutricion-molecular-y-enfermedades-cronicas-cnmecc/> / [Fecha de acceso: 13 de Abril de 2018].
- Cénusa, A. (2016). *Determinación de polifenoles en vinos mediante un sensor de nanopartículas de Cerio* (Master en Enología). Universidad Politécnica de Valencia. Valencia.
- Collado, Q. (2001). Levaduras y fermentación alcohólica II. Disponible en <https://www.verema.com/blog/verema/500449-levaduras-fermentacion-alcoholica-ii>
- Cortez R. G. (2015). *Construcción y Evaluación de un secador solar Indirecto por convección natural, aplicado al secado de Yacón*. Tesina para Optar el Título de Segunda Especialización Profesional en Energía Solar. Universidad Nacional de Ingeniería. Facultad de Ciencias Unidad de Posgrado
- Dávila N.R. (2004). *Estudio experimental del efecto de la porosidad de partículas sobre el proceso de secado en un lecho fluidizado a vacío empleando aire*. Tesis Profesional. (Licenciatura en Ingeniería Mecánica). Universidad de las Américas Puebla.
- Díaz Rubio, M. Elena. Fibra dietética en bebidas de la dieta. Determinación, composición y contribución a la ingesta de fibra. Tesis Doctoral. Madrid, España. Universidad Autónoma de Madrid, Facultad de Ciencias, 2008. 343 h.
- Énfasis. (2018). Miden impacto ambiental en la producción del vino. Disponible en: <http://www.packaging.enfasis.com/notas/73017-miden-impacto-ambiental-la-produccion-del-vino> [Fecha de Acceso: 17 Mar. 2018].
- Escalante S. (2017). *Obtener, a nivel laboratorio, harina de algarrobo, mediante el proceso de secado por aire caliente, molienda y clasificación para*

uso alimenticio de la variedad “*Prosopis Alba Griseb*” del departamento de Tarija (Zona Villamontes). Investigación Aplicada. (Licenciado en Ingeniería Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

- Escuela de Ingenierías Agrarias (2014). FUNDAMENTOS DE SECADO
- Flanzy, C. 2003. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. A. Madrid Vicente, Ediciones; Ediciones Mundi-Prensa.
- Fundacionfedna.org. (2018). *Harina de extracción de granilla de uva / FEDNA*. Disponible en: [http://fundacionfedna.org/ingredientes\\_para\\_piensos/harina-de-extracci%C3%B3n-de-granilla-de-uva](http://fundacionfedna.org/ingredientes_para_piensos/harina-de-extracci%C3%B3n-de-granilla-de-uva) [Fecha de acceso: 9 Mar. 2018].
- Hoy hay”, productos para celíacos. *Los Tiempos*. 2018. Disponible en: <http://www.lostiempos.com/oh/tendencias/20160320/hoy-hay-productos-celiacos>. [Fecha de Acceso: 27 de abril de 2018].
- Huerta Ochoa S (2010) Planta Piloto de Fermentaciones Departamento de Biotecnología Universidad Autónoma Metropolitana UAM-Iztapalapa
- iCYT, A. (2018). Los residuos de la industria vitivinícola resultan muy contaminantes. Dicyt.com. Disponible en: <http://www.dicyt.com/noticias/los-residuos-de-la-industria-vitivinicola-resultan-muy-contaminantes> [Fecha de Acceso 13 Mar. 2018].
- IFST, 2012. IFST – The Institute of Food Science and Technology [En línea]. Fibra dietaria, comité de asuntos públicos, técnicos y legislativos, disponible en: < <http://www.ifst.org/> > [Fecha de Acceso: 13 de marzo de 2019].
- Industrias Oleaginosas S.A. Informe con Estados Financieros al 31 de diciembre de 2012. Disponible en: [https://www.bbv.com.bo/Media/Default/InformacionBursatil/Informes/BLP1\\_IOL\\_PCR.pdf](https://www.bbv.com.bo/Media/Default/InformacionBursatil/Informes/BLP1_IOL_PCR.pdf). [Fecha de Acceso 14 de abril de 2018].
- Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos INTA (2010)
- Portalantioxidantes.com CORFO-Chile. [en línea] Disponible en: <https://portalantioxidantes.com/antioxidantes/&ved>.
- Kyle, D. (2016) The Market Potential of Grape Waste Alternatives. Disponible en: [https://www.researchgate.net/publication/261212837\\_The\\_Market\\_Potential\\_of\\_Grape\\_Waste\\_Alternatives](https://www.researchgate.net/publication/261212837_The_Market_Potential_of_Grape_Waste_Alternatives). [Fecha de Acceso 17 de junio de 2019].

- LAJOLO, F., SAURA-CALIXTO, F., WITTIG DE PENNA, E., WENZEL DE MENESES, E. 2001. Fibra dietética en Iberoamérica: Tecnología y salud. Ed. Librería Varela. 4
- Leighton, F. y Urquiaga, I. 2000. Alimentación, antioxidantes y envejecimiento. Programa para el adulto mayor, Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Lee, S. Prosky, L. y De Vries, J. 1992. Determination of total, soluble, and insoluble dietary fiber in foods- enzymatic- gravimetric methods, MES-TRIS buffer: collaborative Study. Journal of A.O.A.C: International.
- Mamani, F. and perfil, V. (2018). *PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN BOLIVIA*. Felixmaydanamamani.blogspot.com. Disponible en: <http://felixmaydanamamani.blogspot.com/p/programas-de-alimentacion-y-nutricion.html> [Fecha de Acceso: 27 abril 2018].
- Marín, P. V. (4 de septiembre de 2008). *Manual de Deshidratación*. Disponible en: <http://manualdeshidratacion.blogspot.com/2008/09/frutas-y-hortalizas.html>. [Fecha de Acceso: 23 de abril 2019].
- Marqués, I. (2014). *Uva, Fruta milenaria llena de propiedades saludables*. Disponible en <http://www.fundaciondelcorazon.com/corazon-facil/blog-impulso-vital/2646-uva-fruta-milenaria-llena-de-propiedades-saludables.html> [Fecha de Acceso: 23 de abril 2019].
- Masis, A., Vega M., Sánchez, J. (2013). El Resveratrol y sus posibles usos como nueva terapia farmacológica. *Revista médica de Costa Rica y Centroamérica*.
- Maupoey Pedro Fito, Grau Ana Andrés, Albors Sorolla Ana M., Barat Baviera José Manuel (2001) "*Introducción Al Secado de Alimentos Por Aire Caliente*". Editorial Universidad Politécnica de Valencia, España.
- Mercedes Fernández Arévalo 2008 SECADO. Disponible en: <https://docplayer.es/6674866-Secado-mercedes-fernandez-arevalo.html> [Fecha de Acceso: 23 de abril 2019].
- Muratore, G., Rizzo, V., Licciardello, F. y Maccarone, E. 2008. Partial dehydration of cherrytomato at different temperature, and nutritional quality of the products. *Food Chemistry*
- Ochoa-Reyes, E. 2011. Prolongación de vida de anaquel del pimiento morrón empleando un sistema de biopolímero-cera de candelilla. Tesis de maestría. Universidad Autónoma de Coahuila.

- Ochoa, S. H. (2011). *Secado en biotecnología*. Iztapalapa, México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Olivares V.R. (2014). Preparación Mecánica de Minerales. Ingeniería en Minas
- P Jaramillo Gatica, INFORME DE SEMINARIO DESHIDRATACIÓN DE LA ZANAHORIA. Disponible en: [https://www.academia.edu/9512743/INFORME\\_DE\\_SEMINARIO\\_DESHIDRATACION\\_DE\\_LA\\_ZANAHORIA](https://www.academia.edu/9512743/INFORME_DE_SEMINARIO_DESHIDRATACION_DE_LA_ZANAHORIA) [Fecha de Acceso: 15 de Julio de 2019].
- Pastene, E. (2009). Estado actual de la búsqueda de plantas con actividad antioxidante. Boletín Latinoam Caribe Plantas Med Aromáticas.
- Pam-chile.cl. (2018). [en línea] Disponible en: [http://www.pam-chile.cl/seminario2014/presentaciones/I\\_Urquiaga\\_Resultados%20HBU.pdf](http://www.pam-chile.cl/seminario2014/presentaciones/I_Urquiaga_Resultados%20HBU.pdf) [Fecha de Acceso: 5 Mar. 2018].
- Parra R; Medina, MD (2012) Prevalencia de enfermedad celiaca en Latinoamérica.
- Patthamakanokporn, O., Puwastien, P., Nitithamyong, A., Sirichakwal. P. *Changes of antioxidant activity and total phenolic compounds during storage of selected fruits*. J Food Composition Analysis. 2008.
- Pastene, E. *Estado actual de la búsqueda de plantas con actividad antioxidante*. Boletín Latinoam Caribe Plantas Med Aromáticas. 2009.
- Peñarrieta, J. M. (2008). *Total antioxidant capacity and content of flavonoids and other phenolic compounds in canihua (Chenopodium pallidicaule): An Andean pseudocereal*. Molecular Nutrition Food Reserch.
- Periago, M. Ros, G. López, M. Martínez, C. y Rincón, F. 1993. *Componentes de la fibra dietética y sus efectos fisiológicos*. Revista española de ciencia y tecnología de alimentos.
- Pontificia Universidad de Chile (2010). *Diseño y caracterización funcional de aditivos alimentarios saludables, ricos en antioxidantes y fibra, obtenidos de bagazo de vitis vinífera, capaces de mediterranzar significativamente la dieta y así prevenir enfermedades crónicas*. Chile.
- PressReader.com - Connecting People through News. *Pressreadercom*. 2018. Disponible en: <https://www.pressreader.com/bolivia/el-deber-dinero-bolivia/20170404/281509341033813>. [Fecha de Acceso: 7 de mayo de 2018].

- Quínoa: de Bolivia para el mundo. *Carta Financiera*. 2018. Disponible en: <http://www.cartafinanciera.com/latinoamerica/quinua-de-bolivia-para-el-mundo/>. [Fecha de Acceso: 7 de mayo de 2018].
- Regional Tarija (sede) – FAUTAPO. *Nuevofundacionautapo.org*. 2018. Disponible en: <http://nuevo.fundacionautapo.org/tarija/#titulo1>. [Fecha de Acceso: 1 de mayo de 2018].
- Rodríguez G.F (2017). *Harina de orujo de uva exportación a Brasil*. (Licenciado en comercio internacional). Universidad del Aconcagua, Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas. Mendoza.
- Rojas Mamani. *Obtención de harina de amaranto de dos variedades*. (Licenciatura en Química Industrial). Proyecto de grado. Universidad Mayor de San Andrés, Facultad Técnica. La Paz (Bolivia).
- Sáez C.O (2013). *Utilización de pre fermentos para masas de panes nacionales*. (Licenciado en gestión Gastronómica). Tesis de grado. Escuela Superior Politécnico de Chimborazo, Facultad de Salud Pública (Ecuador).
- Sánchez (2017) Vinos de Altura. “El País”
- Tejerina O.J, C. (2019). *Diseño de Reactores Homogéneos*. Trabajo presentado en clase de Ingeniería de los Procesos Químicos. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Salinas Des Chanalet. (2013). *Estudio de los parámetros de elaboración de harina de bagazo de uva para la obtención de un producto con propiedades funcionales*. Memoria de Título, (Ingeniero en alimentos). Pontificia Universidad Católica, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. Chile
- Tejerina S. (2017). *Producción Experimental de Harina de Arveja Madura de la Comunidad Sivingal, Provincia O’Connor del Departamento de Tarija por Escaldado al Vapor Para Consumo Humano*. Investigación Aplicada. (Licenciado en Ingeniería Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
- Touriño Eirin, Sonia. Contribución al establecimiento de las bases científicas para el uso de fracciones polifenólicas y fibra dietética antioxidante en la prevención del cáncer. Tesis Doctorado (Nutrición y Metabolismo). Barcelona, España. Universidad de Barcelona, Facultad de Farmacia, 2009.
- Villajizan, J. (2000). *El vino salud y placer*. México: LIBSA

- Yu, J., & Ahmedna, M. (2013). Functional components of grape pomace: Their composition, biological properties and potential applications. *International Journal of Food Science and Technology*. Disponible En <http://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2012.03197.x> [Fecha de Acceso: 20 de Agosto de 2019].
- Zapata Montoya y Castro Quintero, 1999 *DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE FRUTAS Y VEGETALES*. Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín Disponible en: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/refame/article/view/23782/24455%3A%3Apdf> [Fecha de Acceso: 20 de Agosto de 2019].