

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

1. **Amador P.L., (2012).** *Diseño de un Secador a Bandejas para el Secado de Orégano*. Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
2. **Capítulo 5.** *Proceso de secado*. Fecha de consulta 05 de noviembre de 2014 de: catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/...v.../capitulo5.pdf
3. **Contreras Velásquez L. M., (2012).** *Aspectos teóricos de la operación de secado y su aplicación en productos sólidos*. Fecha de consulta 20 de octubre de 2014 de: <http://www.monografias.com/trabajos15/operación-secado/operación%20secado.shtml#ixzz3J1B8Iwmi>
4. **Ferré J., (2012).** *Diseño factorial completo 2²*. Grupo de Quimiometría y Cualimetría Departamento de Química Analítica y Química Orgánica Universidad Rovira i Virgili (Tarragona). Fecha de consulta 20 de octubre de 2014 de: <http://argo.urv.es/quimio/general/disfact.pdf>
5. **Financiera Rural, (2010 octubre).** *Monografía del mango*. Fecha de consulta 15 de noviembre de 2014 de: [http://www.financiarural.gob.mx/informacionsectorrural/Documents/Monografias/Monograf%C3%ADa%20mango%20\(oct%2010\).pdf](http://www.financiarural.gob.mx/informacionsectorrural/Documents/Monografias/Monograf%C3%ADa%20mango%20(oct%2010).pdf)
6. **Flores Ortega Z. A., (2006).** *Deshidratación de la cebolla variedad morada mediante aire caliente*. Investigación aplicada (Licenciado en Ing. de Alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
7. **Gamboa Brandy M., (2009).** *Aprovechamiento de los residuos obtenidos del proceso de despulpado del mango (mangifera indica l.), de las variedades smith, tommy atkins, haden y bocado como materias primas para la obtención de pectinas*. Trabajo de Grado (Magíster Scientiarum en Ciencias de los Alimentos). Universidad de Oriente núcleo de anzoátegui postgrado en ciencias e ingeniería de los alimentos, Venezuela.
8. **Geankoplis Christie. J., (1998).** *Procesos de Transporte y Operaciones*

Unitarias 3ª Edición. Editorial Continental S.A. de C.V., México.

9. **Giraldo G. Germán A., Chiralt B.A., Fito M.P. (2005).** *Deshidratación Osmótica de Mango (Mangifera Indica). Aplicación al escarchado Ingeniería y Competitividad*, en Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal Sistema de Información Científica, N° 1. Volumen 7 pp. 44-55. Julio de 2005. Universidad del Valle Colombia.
10. **Guevara Y. M.*, Rondón A.*, Arnal E.* y Solórzano R.*, (1986)** *Bacteriosis del mango (mangifera indica l.) en Venezuela ii. distribución, perpetuación, diseminación y evaluación de la resistencia de variedades FONAIAP. Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias.* Apdo. 4653. Maracay 2101. Venezuela. diciembre 23, *Agronomía Tropical*. Volumen 35(4-6): 63-75 1986.
11. **Herbario, (2009, noviembre 4).** *El mango*. Fecha de consulta 10 de octubre de 2014 de: <http://herbariovirtualmgm.blogspot.com/2009/11/el-mango-nombre-cientifico-mangifera.html>.
12. **IBCE, (2011).** *Mangos, mangostanes y guayabas*. Estudio de mercado. N°5. Fecha de consulta: 10 de septiembre de 2014. Disponible en: <http://ibce.org.bo/informacion-estudios-mercado-descarga.php?id=101>
13. **Martinez L. E. y Lira C. L., (2010).** *Análisis y aplicación de las expresiones del contenido de humedad en sólidos*. Centro Nacional de Metrología. Fecha de consulta 25 de marzo de 2016, de: <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
14. **Montgomery D.C. (1991).** *Diseño y análisis de experimentos*. Grupo Editorial Iberoamericana.
15. **Nguyen Tiffany, 2009.** *Proceso de elaboración de chips de frutas*. Fecha de consulta 25 de noviembre de 2015 de: <https://procesochipfrutas.wordpress.com/tipos-de-deshidratacion/>
16. **Ocon Garcia J. y Tojo Barreiro G., (1963).** *Problemas de Ingeniería Química Tomo II*. Editorial Aguilar, España.
17. **Perry, J.H., (1963).** *Manual del Ingeniero Químico*. Editorial McGraw Hill Book

Company Inc., 3ª ed en español. México.

18. **Pontiles de Hernández Z., (2010).** *Equipos, máquinas e instalaciones industriales.* Fecha de consulta 25 de marzo de 2015, de: https://www.google.com.bo/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwi118SI7PDNAhVEF4KHSEVANAQFgggMAE&url=https%3A%2F%2Femiiunefmzp.files.wordpress.com%2F2010%2F10%2Fsecadores-mio32.doc&usg=AFQjCNGUj9nPwGbVpSR11kT8_TA2plWJw&bvm=bv.126993452,d.dmo
19. **Sánchez Torrez Y.J., (2012).** *Obtención de Harina de Okara a Escala Laboratorio.* Investigación aplicada (Licenciado en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
20. **Singh R. P. y Heldman D.R., (1997).** *Introducción a la ingeniería de los alimentos.* Editorial Acriba, S.A. Zaragoza (España). Fecha de consulta 10 de noviembre de 2014.
21. **Torres Oquendo J.D., (2007).** *Optimización de las Condiciones de Operación de Tratamientos Osmóticos Destinados al Procesado Mínimo de Mango (Mangifera Indica L.).* Investigación aplicada (Doctor en Ing. de Alimentos). Universidad Politécnica de Valencia Departamento de Tecnología de Alimentos. Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. Valencia (España).
22. **Valdés M. P., (2008 septiembre).** *Manual de deshidratación I.* Fecha de consulta 29 de septiembre de 2014 de: <http://manualdeshidratacion.blogspot.com/>
23. **Viveros Brokaw, (2009).** *Variedades de mango.* Fecha de consulta 25 de septiembre de 2014 de: <http://www.viverosbrokaw.com/mangovariedades.html>.
24. **Wikipedia, (2013, julio 15).** *Mangifera indica.* Fecha de consulta 20 de septiembre de 2014 de: http://es.wikipedia.org/wiki/Mangifera_indica
25. **Wordpress, (2009, mayo 8).** *Deshidratación.* Fecha de consulta 25 de noviembre de 2015 de: <https://procesochipfrutas.wordpress.com/tipos-de->

deshidratacion/

- 26. Quiminet, (2010, mayo 30).** *Análisis microbiológico*. Fecha de consulta 15 de mayo de 2016 de: <http://www.quiminet.com/articulos/la-importancia-de-realizar-un-analisis-microbiologico-en-los-alimentos-63049.htm>
- 27. Zapata Montoya J. E. y Montoya Rodas A., (2012, abril 09).** *Deshidratación osmótica de láminas de mango cv. Tommy Atkins aplicando metodología de superficies de respuesta* en Fac. Nal. Agr. Medellín. Medellín (Colombia).
- 28. Zuluaga J. D., Rodríguez Cortes M. y Rodríguez Sandoval E., (2010).** *Evaluación de las características físicas de mango deshidratado aplicando secado por aire caliente y deshidratación osmótica*. Departamento de Ingeniería Agrícola y Alimentos. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Colombia, N° 4. Volumen 25 pp 127-135. Noviembre de 2010, Revista de la Facultad de Ingeniería U.C.V.