

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, A. (24 de 02 de 2015).** *All you need is Biology*. Recuperado el 11 de 10 de 2017, de <https://allyouneedisbiology.wordpress.com/2015/02/24/como-sobreviven-las-plantas-al-frio/>
- Alan S. Foust, L. A. (1987).** *Principios de las operaciones unitarias*. EDITORIAL CONTINENTAL, S.A. DE C.V.
- Borlanado, P. (2012).** Especial Arándanos. *Revista frutícola*.
- Calbimonte., S. D. (20 de Febrero de 2013).** Recuperado el 28 de Marzo de 2017, de Marcal Consultores: <http://marcal.com.bo/noticias/11-se-incrementa-produccion-de-arandanos-en-el-valle-central-de-tarija.html>
- Cancesco, F. d. (2002).** *La actividad acuosa y su relación con la estabilidad de los alimentos*. Distrito Federal.
- Canovas, I. y. (1999).** *Operaciones unitarias en la Ingeniería de Alimentos*. Technomic Publishing Company.
- Chirife. (1982).** "Principios de la deshidratación osmótica de frutas". Anales Asoc. Química Argentina.
- Ciro, J. M. (Diciembre de 2005).** *Deshidratación Osmótica de Frutos de Papaya Hawaiana (Carica papaya L.) En Cuatro Aagentes Edulcorantes*. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0304-28472005000200013
- Freitas, L. (1987).** "Actividade de água e transformacoes microbiológicas de deterioracao". Campinas Brazil: 1º Seminario sobre actividade de água en alimentos. ITAL.
- García, R. A. (2010).** *Estudio de la Deshidratación Osmótica de la Arveja China (Pisum sativum)*. Guatemala.
- González, A. (2009).** *Tecnologías para mejorar calidad y condición de fruta en arándanos*. Santiago de Chile.

Gordó, M. (2011). *Guía práctica para el cultivo de Arándanos en la zona norte de la provincia de Buenos Aires.* Buenos Aires.

Goudsmid, E. (2011). *Henkovac vaccun packaging machines "Manual del usuario".* Recuperado el 19 de 09 de 2017, de http://www.henkovac.nl/sites/default/files/henkovac_serie_e_-_i_-_basic_manual_del_usuario_0.pdf

Iglesias, E. G. (2001). *Tecnologías de envasado en atmósfera protectora.* Madrid.

InfoAgro. (s.f.). *El Cultivo Del Arándano.* Recuperado el 8 de Marzo de 2017, de http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/arandano.htm

Johnson, J. (19 de Noviembre de 2015). *Art as source of information on horticultural technology.* Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de Art as source of information on horticultural technology: <http://severaflor2.blogspot.com/2015/11/historia-de-los-arandanos.html>

León, A. (2012). *Guía del Emprendedor.* Recuperado el 14 de Junio de 2017, de <http://www.arandanos.guiadelemprendedor.com.ar/>

Martínez Calbimonte, S. (20 de Febrero de 2013). *Marcal Consultores.* Recuperado el 28 de Marzo de 2017, de <http://marcal.com.bo/noticias/11-se-incrementa-produccion-de-arandanos-en-el-valle-central-de-tarija.html>

Mauriz, C. R. (Junio de 2014). *Introducción al análisis sensorial Estudio hedónico del pan en el IES Mugaridos.* Recuperado el 19 de 09 de 2017, de <http://www.seio.es/descargas/Incubadora2014/GaliciaBachillerato.pdf>

Muñoz, C. (1999). *Arándano: Antecedentes Generales.*

Pau, A. (26 de Octubre de 2015). *Página Siete Bolivia.* Recuperado el 10 de Marzo de 2017, de <http://www.paginasiete.bo/gente/2014/10/26/arandano-super-fruta-ahora-producto-made-bolivia-36363.html>

Rivera, D. (21 de Noviembre de 2014). *El País online.* Recuperado el 10 de Marzo de 2017, de <http://www.elpaionline.com/index.php/2013-01-15-14-16->

26/local/item/148685-arandano-un-pequeno-fruto-con-grandes-beneficios-para-la-salud

Rocca, P. D. (2010). *Secado de alimentos por métodos combinados: Deshidratación osmótica y secado por microondas y aire caliente.* Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Sajur, S. (1985). *"Preconservación de duraznos por métodos combinados"*. Mar del Plata.

Santana, A. (13 de Octubre de 2014). *Placer al plato.* Recuperado el Marzo de 2017, de <https://placeralplato.com/nutricion/arandanos>

Senser, F. y. (1999). *Tablas de composición de alimentos. El pequeño "Souci – Fachmann – Kraut"*. Edición del Deutsche Foerschungsanstalt für.

Suca Apaza Carlos Alberto, S. A. (Enero de 2010). *Deshidratación Osmótica de Alimentos.* Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/86078234/Deshidratacion-osmotica>

Ulloa, J. A. (2007). *Frutas auto estabilizadas en el envase por la tecnología de obstáculos.* Nayarit, México.

Vera, A. (2004). *Estudio de la Conservación de Arándanos (Vaccinium corymbosum) cv. Elliot, mediante Deshidratación Osmótica y Secado por Aire. Determinación de Condiciones Experimentales Óptimas de Procesamiento.* Valdivia - Chile.

Water Testing Instruments. (s.f.). Recuperado el 06 de 09 de 2017, de <http://www.digitalinstrumentsindia.com/water-testing-instruments.html>

Zapperi, D. (2013). *DESHIDRATAACION OSMOTICA Y POR AIRE para Frutas y Otras Aplicaciones.* Bahia Blanca.