

## BIBLIOGRAFÍA

### 1. LIBROS

- ANAFABRA, Madrid 2006. “*Bebidas Refrescantes*”. El libro blanco de las bebidas refrescantes
- Ramírez Ruiz E. (2012). *Evaluación sensorial (INA056)*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Sossa Márquez B, (2015) Espacio curricular III. *Diseño Experimental (INA086)*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia
- Montgomery D, (2004). *Diseño y Análisis de experimentos*. (2da ED). Universidad Estatal de Arizona: Limusa Wiley.
- Barderas Valiente, A. (1994). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. México. D.F: Editorial Limusa
- Centro de análisis, investigación y desarrollo “CEANID”. (2017). *Informe fisicoquímico y microbiológico del refresco de quinua*. Tarija – Bolivia: Autor.
- Sossa Márquez, B. (2016). *Nutrición (INA 091)*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija - Bolivia.
- Torrejón Aguirre, W. (2015). *Tecnología de frío (INA 084)*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia.
- Gieck, Kurt & Gieck Reiner. (2007). *Manual de fórmulas técnicas*. (31<sup>a</sup> ed.). México: Editorial Alfaomega, S.A de C.V.
- Garay Vásquez, K. (2016). *La evaluación del rendimiento y calidad del carbón de Dipteryx micrantha*. (Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, 2016).

## 2. TESIS

- Ceredanyola de Vallés, 2014. I. Codina Torrella. “*Optimización del proceso de elaboración y aplicación de la homogeneización a ultra alta presión como tecnología de conservación de chufa*”. Universidad Autónoma de Barcelona.
- Casazola Said A. (2015). *Elaboración de helado de yogurt*. Denominación trabajo de grado, no publicado.  
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija -Bolivia
- Gareca Saldaña M. (2017). *Elaboración de refresco de quinua*. Denominación trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia
- Almazan Urquizo J. (2017). *Extracción de almidón a partir de ajipa*. Denominación trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia

## 3. PAG. WEBB

- Ceredanyola de Vallés, 2014. I. Codina Torrella. “*Optimización del proceso de elaboración y aplicación de la homogeneización a ultra alta presión como tecnología de conservación de chufa*”. Universidad Autónoma de Barcelona.  
Disponible en: [www.tesisenred.net](http://www.tesisenred.net)
- C. Vennetier, R. Peltier, J. Coimbra, (Santa Cruz –Bolivia) “*Valorizar la almendra Chiquitana , Dipteryx Alata*” Fundación para la conservación del bosque Chiquitano.  
Disponible en: [www.bft.cirad.fr](http://www.bft.cirad.fr)
- . Mostacedo Calatayud B, Espinoza Vallejos, Quevedo J, Villarroel D, 2015 (Santa Cruz- Bolivia). “*Identificación de variedades, ecología y productividad de la almendra chiquitana (Dipteryx Alata)*”. Dirección Universitaria de Investigación Disponible en: [www.dui.uagrm.edu.bo](http://www.dui.uagrm.edu.bo)
- Arcienega Rocha R, 2014 Ecuador. “*Maquina tostadora rotatoria*”. Universidad Técnica del Norte.  
Disponible en: [www.repositorio.utn.edu.ec/bo](http://www.repositorio.utn.edu.ec/bo)

- Natalben Supra, 2017. “*Canela*”  
Disponible en: [www.webconsultas.com](http://www.webconsultas.com)
- Entre Mujeres, 2013 “*Clavo de olor*”.Diario EL CLARIN  
Disponible en: [www.clarin.com](http://www.clarin.com)
- Fundación Eroski Consumer.  
Disponible en: [www.consumer.es](http://www.consumer.es)
- Wikipedia “*Variedades de almendras*”.  
Disponible en: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
- Departamento de Agricultura. “*Cultivo de almendra de la Chiquitania*”.  
Disponible en: [www.fao.org](http://www.fao.org)
- Emporio Cerrado, 2017. “*Fruto de almendra chiquitana*”, Brazil.  
Disponible en: [www.emporiocerrado.org.br](http://www.emporiocerrado.org.br)
- Huertas Urbanas, 2017. “ *Composición química de la semilla de almendra chiquitana*”  
Disponible en: [www.huertasurbanas.com](http://www.huertasurbanas.com)
- Dra. Granja F, “*Composición nutricional de la semilla de almendra chiquitana*”.Nutricionista Clínica Funcional en Sao Paulo- Brasil.  
Disponible en: [www.drafernandagranja.com](http://www.drafernandagranja.com)
- Botanical, 2017. “*Proteínas, grasas, hidratos de carbono, fibra, valor calórico en las almendras*”.  
Disponible en: [www.botanical-online.com](http://www.botanical-online.com)
- Wikipedia, 2017. “*Agua*”  
Disponible en: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
- Books, 2017 “*Envasado de bebidas*”  
Disponible en: [www.books.com.bo](http://www.books.com.bo)
- Wikipedia, 2017. “*Diseño Experimental*”  
Disponible en: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
- Wikipedia, 2017. “*Evaluación Sensorial*”.  
Disponible en: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

- Centro de Investigación Agrícola Tropical (CIAT). “*Almendra de la Chiquitania*”. Santa Cruz- Bolivia: Autor.  
Disponible en: [www.ciatbo.org](http://www.ciatbo.org)
- S. Garcia Guzmán R, (Santa Cruz -Bolivia 2015). “*Proyecto de manejo integral de bosques de la Chiquitanía*”. Fondo Nacional de Desarrollo Forestal (FONABOSQUE)  
Disponible en: [www.mibc.com](http://www.mibc.com)
- Diario: “El Comercio” ;“Azúcar”  
Disponible en: [www.elcomercio.pe/noticias](http://www.elcomercio.pe/noticias)
- Fernández J. “Agua”  
Disponible en: [www.cartagohoy.com](http://www.cartagohoy.com)
- Buena Salud “Clavo de Olor”  
Disponible en: [www.buenasalud.com](http://www.buenasalud.com)
- Sabores Andinos “Canela”  
Disponible en: [www.saboresandinos.com](http://www.saboresandinos.com)