

- Acosta, M. A., Candanedo, E., & Yau, J. A. (2004). El cultivo de plátano en Panama. *Bdigital*, 11. Obtenido de <http://bdigital.binal.ac.pa>
- Alvarado, J. d. (2013). *Principios de la ingeniería aplicados a alimentos*. Universidad técnica de Ambato: Ambato-Ecuador. Obtenido de <http://www.researchgate.net/publication/302119863>
- Anzaldua, M. A. (2005). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. Zaragoza-España: Acribi, S.A.
- Arteaga, L. P., Espinosa, P. F., & Gomez, S. M. (2018). *evaluación de la actividad enzimática en alimentos*. Universidad nacional agraria la Molina. Obtenido de <http://studicu.com/es/document/universidad-nacional-de-huancavelica/filosofia/informe-de-pardeamiento-enzimatico/2258022/view>
- Bermudez, F., & Maiz, J. L. (2004). *Diseño y construcción de un secador de alimentos de origen vegetal en el Estado Amazonico*. Caracas: Universidad central de Venezuela.
- Blasco, L. G., & Gómez, M. F. (27 de Noviembre de 2014). *Propiedades funcionales del plátano (Musa sp)*. Obtenido de Facultad de Nutrición Xalapa, Universidad Veracruzana: [http://www.uv.mx.articulos_propiedades_funcionalesdelplátano\(musas p\)](http://www.uv.mx.articulos_propiedades_funcionalesdelplátano(musas p))
- Brenan J., G., Butters J., G., & Cowell N., D. (s.f.). *Las operaciones de la ingeniería en alimentos*. Zaragoza-España: Acribia.
- Calle, R. E., & Aparicio, L. J. (2011). *diseño de una planta de deshidratación de hierbas aromáticas*. Guayaquil-Ecuador: Escuela superior politecnica del Litoral. Obtenido de <http://www.despace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16919/3/TESIS%20FINAL.pdf>

Calvo, M. (25 de Agosto de 2015). *Tirosina*. Obtenido de Bioquímica de los alimentos:

<http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/enzimas/tirosina.html>

Canto, C. B., & Castillo, A. J. (2011). Un mil usos: el platano. *Divulgación científica y tecnología de la universidad Veracruzana, XXIV*(1)).

Obtenido de <http://un.mx/cienciahombre/revistae/vol24num.1/articulos/platano>

CEANID. (2019). *Centro de analisis , investigacion y desarrollo*. Tarija-Bolivia: Universidad Autonima Juan Misael Saracho.

Chenlo, F., Moreira, R., Torres, M. D., & Ferra, J. (2008). DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE CASTAÑA EN MEDIOS ESTÁTICOS Y DINÁMICOS DE SAL, SACAROSA Y GLUCOSA. *SOMENTA*, 117-129. doi:10.1080/11358120809487636

Codero, B. G. (2013). *APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN LA COCINA Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA*. Sevilla-España: Universidad Pablo de Olavide. Obtenido de <https://www.researchgate.net/publication/262561546>

Della, P. (2010). *Secado de alimentos por metodos combinados: Deshidratacion osmotica, secado por microondas y aire caliente*. Buenos Aire: Universidad Tecnologica Nacional.

EPSA. (2017). *Edulcorantes*. Obtenido de Aditivos alimentarios: <http://www.epsa.net>

F., C. R. (17 de 2 de 2008). *Deshidratacion osmotica de castaña en medios estaticos y dinamicos de sal, sacaros y glucosa*. Obtenido de Journal of food: <https://www.tandfonline.com/loi/tcyt19>

FAO, & Alimentacion, O. d. (26 de Junio de 2000). *MANUAL DE MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS TROPICALES (Papaya, piña, plátano,*

cítricos). Obtenido de FAO:
<http://www.fao.org/inpho/content/documents/vlibrary/ac304s/ac304s00.htm>

Farinango, A. R. (2014). *Evaluacion de los estados d madurez del platano Musa AAB utilizado en la elaboracion de pan*. Ecuador: Universidad tecnica del Norte. Obtenido de <http://repositorio.utm.en/bitstream/123456789/34367/1/30%20tia%20347%20TESIS>

Gutiérrez, P. H., Vara:, D. I., Salasar, & Román. (2008). *Analosis y diseo de experimentos*. Mexico: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C.V.

Hernández Luz Marina, V. P. (Septiembre de 2009). *El plátano un cultivo tradicional con importancia nutricional*. Obtenido de Fuerza farmaceutica:
http://academia.edu/el_platano_un_cultivo_tradicional_con_importancia_nutricional

Herrera, M., & Colonia, L. (2011). Manejo integrado del cultivo del plátano. *Agrobanco*, 6-10. Obtenido de <http://www.agrobanco.com.pe.plátano>

INE, & Instituto, N. d. (Diciembre de 2015). *Senso agropecuario 2013 Bolivia*. Obtenido de INE: <http://www.sudamericarural.org>

INFOAGRO. (2010). *Frutas tropicales el cultivo del plátano*. Obtenido de Toda la agricultura en internet:
http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/platano.htm

Lanza, G., Minnick, G., Villegas, V., Irahola, J., Ramallo, J., & Calvimontes, G. (1999). *Guia del maestro*. Obtenido de Educacion ambiental para el tropico de Cohabamba: <http://www.fao.org/3/ah6485/AH648500.htm>

- Lewis M., J. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. Zaragoza - España: Acribia.
- LTA. (2019). *Laboratorio taller de alimentos*. Tarija - Bolivia: Carrera de ongnieria de alimentos, Universidad autonima Juan Misael Saracho, Facultad de ciencias y tecnologia.
- Martinez, Y. (2013). *Deshidratacion osmotica*. Trujillo: Universidad Nacional de Trujillo. Obtenido de <http://es.slideshare.net/Yuricomartinez/lab0-2-deshidratacion-osmotica>
- MDPEP, & plural, M. d. (2017). Bananas o plátanos. *Boletin del exportador*, 2. Obtenido de <http://www.vcie.produccion.go.bo/siexco/web/bundeles/plural>
- Merchan, M. C., & Ochoa, J. L. (2016). *Analisis de las características organolepticas del plátano para su aplicacion en la reposteria y pasteleria*. Cuenca: Universidad de Cuenca. Obtenido de <http://www.dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream7123456789/26293/Tesis>
- Merino, J., & Cornejo, F. (2018). *Implementacion de un equipo de secado para alimentos*. Litoral: Escuela superior politecnica del litoral. Obtenido de <http://www.reserarchgate.net/publication/28792920>
- Ministerio de Fomento, I. y. (Agosto de 2012). *MANUAL TECNOLÓGICO PARA EL PROCESO DE "TAJADAS FRITAS DE PLÁTANOS PARA EXPORTACIÓN"*. Panama: Union Europea. Obtenido de Centro de produccion mas limpia de Nicaragua.
- Montgomery, D. C. (Segunda edicion). *Diseño y analisis de experimentos*. Mexico: Limusa Wiley.
- Mora, K., & Martinez, J. J. (2013). *Elaboracion de un guion y un video de un estudio de la operacion unitaria de secado en polllos*. Mexico: Universidad nacional autonoma e Mexico.

- Morales, J. (2012). *Metodos de conservacion de alimentos*. Mexico: Ma. Eugenia. Obtenido de <http://www.aliatuniversidades.com.mx>
- Ordoñez, A. G. (2005). *diseño de un proceso para la maduracion acelerada del banano utilizando stefon como agente madurador*. Guayaquil-Ecuador: Escuela superior politecnica del Litoral. Obtenido de <http://www.despace.espol.edu.ec/bitstream/12345678974252/1/6772>
- Orrego, C. E. (2003). *Procesamiento de alimentos*. Colombia: Universidad nacional de Colombia. Obtenido de <http://www.researchgate.net/publicacion/188824547>
- Paladines, M. L. (2017). *Evaluacion de tres productos eliminadores de latex en el manejo postcosecha del plátano*. Guayaquil-Ecuador: Universidad catolica de Santiago de Guayaquil.
- Parra, O. J., Cayon, D. G., & Polonia, J. (2008). *descripcion morfoagronomica de materiales de platano y banano*. Bogota-Colombia: Universidad nacional de Colombia.
- Perez, C. L. (2003). *Aplicación de métodos combinados para el ontrol del desarrollo del pardeamiento enzimático en pera (variedad BLANQUILLA) mínimamente procesada*. Valencia: Universidad Politecnica de Valencia. Obtenido de <http://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/2663/tesisUPV1784.pdf>
- Quiceno, M. C., Giraldo, G. A., & Villamizar, R. H. (1 de Diciembre de 2014). *Caracterización fisicoquímica del plátano (Musa paradisiaca sp. AAB, Simmonds) para la industrialización*. Obtenido de Universidad del Quindío, Armenia: <http://www.revistas.ugca.edu.co>article>view>
- Quisbert, A. (2013). *Obtencion de harina de zapallo*. Universidad autinoma Juan Misael Saracho. Tarija - Bolivia: Carrera Ingenieria de alimentos.

- Ramirez, E. (2011). *Apuntes de balance de materia y energia*. Universidad Autnoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia: Carera Ingenieria de Alimentos.
- Ricardo, R. (2016). *Plátano*. Obtenido de Cuerpomente : <http://www.cuerpomente.com/guia-alimentos/plátano>
- Sanchez, M. d. (2016). *Fruta del paraiso, la aventura atlantica del plátano*. España: Idea. Obtenido de <http://www.academia.edo-Fruta-del-paraiso>
- Ureña, P. M., & D´arriago, H. M. (1999). *Evaluacion sensorial de los alimentos*. Lima-Peru: Universidad nacional agraria la Molina.
- Valiente, B. A. (1994). *Problemas de balance de materia y energia en la industria alimentaria*. Mexico: Limusa Noriega.
- Wais, N. (2011). *Secado combinado de frutas: deshidratacion osmotica y microondas*. La Plata: Universidad Nacional de la Plata.
- Walpole, R., & Myers, R. (1992). *Probabilidad y estadistica*. Mexico: McGRAW.Hill.
- Yupanqui, E. A. (2010). *Influencia de la sacarosa y glucosa en la deshidratacion osmotica del mango criollo (manguifera, indica L.) de satipo*. Satipo: Universidad nacional del centro del Peru.
- Zrazhevskyi, D. (2013). *Datos generales del departamento de Tarija*. Obtenido de <http://www.datosgeograficosdetarija.cpm.bp.ar>