

BIBLIOGRAFÍA

- Alarcón, P. (12 de mayo de 2009). “El éxito de la muña”. Recuperado de <http://biocomercio-lamuna.blogspot.com/2009/05/>
- Anampa, K. (2015). “Monografías de muña-muña”. Recuperado el 26 de abril del 2017, de: <https://es.slideshare.net/katiaanampa/monografia-de-muña>
- Cánovas, G. (1996) “Capítulo 1. Secadores de Alimentos”. Recuperado de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/meie/carrillo_a_j/capitulo1.pdf
- Carhuapoma, Y. M. (2010). “Descubren que la muña puede eliminar bacteria causante de gastritis”. Recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-descubren-que-muna-puede-eliminar-bacteria-causante-gastritis>
- Coronel, J. y Pérez, L. (2016). “Colección de Tablas, Gráficas y Ecuaciones de Transmisión de Calor”. Recuperado el 5 de octubre del 2018, de: http://www.esi2.us.es/~jfc/Descargas/TC/Coleccion_tablas_graficas_TC.pdf
- Corpoica, (2017). “La deshidratación de frutas”. Recuperado el 15 de junio del 2018, de: <https://books.google.com.bo>
- Dávila, J. (2017). “Proceso de secado”. Recuperado el 24 de mayo del 2018, de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/davila_n_jr/capitulo4.pdf
- Fernández, S. (2018). “El poder curativo de las infusiones”. Recuperado de https://www.alimente.elconfidencial.com/bienestar/2018-08-23/poder-de-infusiones_1603335/
- Geankoplis, J. (1999). “Que es el secado”. Recuperado el 15 de agosto 2018, de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/leip/ortiz_a_bs/capitulo2.pdf
- Hanco, J. (2017). “Operación de secado en un secador de bandejas”. Recuperado el 24 de mayo del 2017, de: <https://es.scribd.com/doc/109002576/OPERACION-DE-SECADO-EN-UN-SECADOR-DE-BANDEJAS>
- ICUMA (2013). “Tipos de infusiones y sus propiedades para la dieta”. Recuperado el 3 de mayo del 2017, de: <http://www.tomadieta.com/infusiones-dieta/>
- INKANATURA (2011). “Aceite de muña muña”. Recuperado el 26 de abril del 2017, de: <http://www.inkanatura.com/es/arti.asp?ref=aceite-muna>

- López, J. (2017). “Propiedades y beneficios medicinales de la muña muña”. Recuperado el 26 de abril del 2017, de: <https://www.saludeo.com/propiedades-beneficios-medicinales-muna/>
- Licera, A. N. (2017). “La muña: una gran fuente de calcio–NSB”. Recuperado el 3 de abril del 2017, de: <https://www.nestle.com.pe/>
- Mamani, Y. (2010). Estudio de los componentes antioxidantes de las hojas de muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Griseb) e inca muña (*Clinopodium bolivianum* (Benth) Kuntze) (Tesis de grado). Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima.
- Martínez, L. (2013). “Las mejores infusiones”. Recuperado el 16 de mayo del 2018, de: <http://www.actitudfem.com/hogar/recetas-de-cocina/recetas/las-10-mejores-infusiones-para-esta-temporada>
- Montgomery, Douglas, C. (2004). “Diseño y Análisis de Experimentos”. (2^aed.) México: LIMUSA, S.A.
- Montes de Oca, I. (2005). “Enciclopedia Geografía de Bolivia” [versión electrónica]. La Paz: consultado en, <http://www.bolivia.com/geografiadebolivia/prologo.ht>
- OMS (2003). “Medicina tradicional – definiciones”. Recuperado el 11 de mayo del 2019, de: <http://apps.who.int/medicinedocs/es/d/Js5527s/6.1.3.html>
- Ovando, D. (2016). “Cuatro plantas para mejorar la digestión”. Cochabamba, Bolivia: Copyright. Recuperado de <http://www.google.com>
- Paricahua, E. (2014). Cultivo de muña (*Minthostachys mollis*) (Tesis de grado). Instituto de Educación Superior Tecnológico Público Pedro P. Díaz, Arequipa.
- Peralta, Ureña, Milber, O.; Huapaya D Arrigo, Matilde (1999). “Evaluación sensorial de los Alimentos” primera edición. Lima, Perú: Agrarian.
- Pérez, P. (2013). “Las mejores infusiones para tu salud y bienestar”. Recuperado el 3 de mayo del 2017, de: <https://www.alimentatubienestar.es/las-mejores-infusiones-para-tu-salud-y-bienestar/>
- Perry, J. (1984). “Que es el secado”. Recuperado el 15 de agosto 2018, de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/leip/ortiz_a_bs/capitulo2.pdf
- Quintanar, E. M. y Calderón, S. J. V. (2009). La capacidad antioxidante total bases y aplicaciones. Revista de Educación Bioquímica. 28 (3), 89-10 Universidad Nacional Autónoma de México. Distrito Federal, México.

- Ramírez, K. (2012). “Molienda”. Recuperado el 17 de mayo del 2017, de: <http://proindustriales.blogspot.com/2013/05/molienda.html>
- Rodríguez, J. (2014). “Secados de sólidos”. Recuperado el 20 de mayo del 2017, de: <http://secadodesolidosjean.blogspot.com/>
- Rojas, A. (2014). “Operaciones unitarias”. Recuperado el 17 de mayo del 2017, de: <https://es.slideshare.net/acazro/operaciones-unitarias-30783593>
- Ruiz, R. (2013). “Infusiones: qué son, tipos y beneficios para la salud”. Recuperado el 23 de mayo del 2018, de: <https://viviendolasalud.com/salud-y-remedios/infusiones>
- Sharapin, N. (2000). “Fundamentos de tecnología de productos fitoterapéuticos”. Convenio Andrés Bello. Bogotá: Corporación Iberoamericana”.
- Sharma, Shri, K.; Mulvaney, Steven, J; Rizvi, H., Syed, S. (2003). Ingeniería de Alimentos “operaciones unitarias y prácticas de laboratorio”. Ithaca, Nueva York
- SISMAY, (2013). “Origen de la muña muña”. Recuperado el 24 de abril del 2017, de: <http://shismay.blogspot.com/2013/06/la-muna-de-shismay-minthostachys-mollis.html?view=classic>
- Ucha, F. (2013). “Definición de infusión”. Recuperado el 25 de mayo del 2018, de: <https://www.definicionabc.com/general/infusion.php>
- Valiente, A. (1994). “Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”. Alhambra mexicana, México.
- Vargas, Corrales, V. (2012). Elaboración de té aromático a base de plantas cedrón y toronjil procesado con stevia endulzante natural, utilizando el método de deshidratación (Tesis de grado). Universidad Técnica de Cotopaxi, Ecuador.
- Vera, T. (2003). Infusiones heladas como bebidas alternativas en el mercado nacional (Tesis de grado). Universidad de Piura, Perú.
- Zenteno, L. (2012). Carta psicométrica.
- Zenteno, V. (2018). “Distribuidora Montellanos”. Recuperado el 4 de mayo del 2018, de: <http://publiguiaie.com/anuncio/DISTRIBUIDORA%20S.U.R.%20TARIJA#index-banner>