

## BIBLIOGRAFIA

1. **Amador P. (2014).** *Diseño de secador a bandejas para el secado de orégano.* Investigación aplicada. (Lic. en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia). Fecha de consulta: 15 de marzo de 2015.
2. **Biotecnia. Universidad de Sonora. (2012).** *Tecnologías de deshidratación para la preservación de tomate (LycopersiconesculentumMill.).* México. Fecha de consulta: 2 de abril de 2014. Disponible en:  
<http://www.biotecnia.uson.mx/revistas/articulos/23-Articulo%207%20Biotecnia%20XV%202.pdf>
3. **Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana (CEI-RD). (2012).** Dominicana Exporta. Perfil Económico del tomate. República Dominicana. Fecha de consulta: 07 de marzo de 2016. Disponible en:  
[http://www.ceird.gov.do/ceird/estudios\\_economicos/estudios\\_productos/perfiles/tomate.pdf](http://www.ceird.gov.do/ceird/estudios_economicos/estudios_productos/perfiles/tomate.pdf)
4. **Coca Morante, M. (2012).** *Manejo de enfermedades en tomate (LycopersicomsculentumMill.).* (Boletín Técnico – Laboratorio de fitopatología FCAPFyV, UMSS. Cochabamba. Fecha de consulta: 20 de marzo de 2014. Disponible en:  
<http://www.redesma.org/boletin/mensual/doc/Boletin%20Enfermedades%20Tomate2.pdf>
5. **El huerto 2.0 (2010).** Tipos de tomates. México. Fecha de consulta: 9 de junio de 2014. Recuperado de:  
<https://elhuerto20.wordpress.com/tag/cultivo-de-tomates/page/2/>

6. **Flores del Valle, W. (2004).** *Deshidratación de tomates – Procedimientos generales.* (Ficha Técnica). Costa Rica. Fecha de consulta: 5 de mayo de 2014. Disponible en:  
<http://www.horticom.com/pd/imagenes/58/907/58907.pdf>
  
7. **Gascon A. et all (2006).** Desecacion y deshidratacion de vegetales. Mendoza (Argentina). Fecha de consulta: 6 de abril de 2014. Recuperado de:  
[https://www.google.com.bo/search?q=Algunos+autores+han+reportado+valores+del+contenido+de+agua+de+alrededor+del+94%25+en+diversas+variedades+de+tomate&oq=Algunos+autores+han+reportado+valores+del+contenido+de+agua+de+alrededor+del+94%25+en+diversas+variedades+de+tomate&aqs=chrome..69i57.1546j0j7&sourceid=chrome&es\\_sm=122&ie=UTF-8#](https://www.google.com.bo/search?q=Algunos+autores+han+reportado+valores+del+contenido+de+agua+de+alrededor+del+94%25+en+diversas+variedades+de+tomate&oq=Algunos+autores+han+reportado+valores+del+contenido+de+agua+de+alrededor+del+94%25+en+diversas+variedades+de+tomate&aqs=chrome..69i57.1546j0j7&sourceid=chrome&es_sm=122&ie=UTF-8#)
  
8. **Gómez Gómez, M. (2009).** *Deshidratado de tomate Saladette en un secador de charolas giratorias.* (Tesis de grado – Universidad tecnológica de la Mixteca). Mexico. Fecha de consulta: 25 de mayo de 2014. Disponible en:  
[http://jupiter.utm.mx/~tesis\\_dig/10991.pdf](http://jupiter.utm.mx/~tesis_dig/10991.pdf)
  
9. **Guachamin Velázquez C.D. (2007).** *Diseño de un secador de granos de cacao fino.* Investigación aplicada. Escuela politécnica nacional. Facultad de ingeniería mecánica. Quito (Ecuador)
  
10. **Hernanzaes Meoro, P. y Pastor Manzano, J. (2009).** *El tomate, su cultivo y sus enfermedades.* España. Fecha de consulta: 20 de marzo de 2014. Disponible en:  
<http://digitum.um.es/jspui/bitstream/10201/4707/1/El%20Tomate,%20su%20cultivo%20y%20sus%20enfermedades.pdf>

- 11. HORTO info – Diario digital de actualidad hortofrutícola. (2013).** *China encabeza la producción mundial de tomate.* Fecha de consulta: 02 de abril de 2014. Disponible en:  
<http://www.hortoinfo.es/index.php/noticias/1543-tomate-mundo-15-07>
- 12. INE. (2012).** Producción de tomate en Bolivia. Fecha de consulta: 2 de abril de 2014. Disponible en:  
<http://www.ine.gob.bo/indice/general.aspx?codigo=40104>
- 13. Maupoey et all. (REPROVAL S.L.) (2001).** *Introducción al secado de alimentos por aire caliente.* Fecha de consulta: 10 de Noviembre de 2014. Recuperado de:  
  
<http://books.google.com.bo/books?id=cUEt038sq90C&pg=PA25&lpg=PA25&dq=secador+de+cinta+transportadora&source=bl&ots=gglscKrUui&sig=ZxAtWganCquI6llzkUjy5HtAwGs&hl=es&sa=X&ei=jWhhVPi9NcufNoC0g8gM&ved=0CCkQ6AEwAA#v=onepage&q=secador%20de%20cinta%20transportadora&f=false>
- 14. McCabe et all. (1998).** *Operaciones unitarias en ingeniería química.* Editorial McGraw-Hill. España. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2014.
- 15. Monsalve, J. et al. (2007).** *Evaluación de dos métodos de deshidratación del tomate (*Lycopersicon esculentum mill*)-variedad manzano.* Venezuela. Fecha de consulta: 27 de marzo de 2014. Disponible en:  
<http://www.redalyc.org/pdf/904/90470303.pdf>
- 16. Mujica M. F. (2004).** *Elaboración de tomate seco en la provincia San Juan, Argentina.* San Juan – Argentina. INTA. Fecha de consulta: 9 de Febrero de 2014. Recuperado de:

[http://inta.gob.ar/documentos/elaboracion-de-tomate-seco-en-la-provincia-de-san-juan-argentina/at\\_multi\\_download/file/tomate%20seco%20para%20PDF.pdf](http://inta.gob.ar/documentos/elaboracion-de-tomate-seco-en-la-provincia-de-san-juan-argentina/at_multi_download/file/tomate%20seco%20para%20PDF.pdf)

**17. Nature Choice, SAT. (2012).** *Tomate pera.* (Ficha técnica de producto Dpto. de Calidad. ITPC-RR.11.Rev01). España. Fecha de consulta: 10 de abril de 2014. Disponible en:

<http://www.productonaturechoice.com/tomate/FichaTomatePera.pdf>

**18. Ocon J. y Tojo G. (1980).** *Problemas de ingeniería química.* Editorial Aguilar. España. Fecha de consulta: 10 de noviembre de 2014.

**19. Potter N. y Hotchkiss J. (1999).** *Ciencia de los alimentos.* Editorial Acribia. España

**20. Prochile (2008).** *Mercado del pimentón – Aji en polvo/deshidratado, Tomate en polvo/deshidratado en Australia.* Sidney (Australia). Fecha de consulta: 01 de Agosto de 2014. Recuperado de :

[http://www.chilealimentos.com/medios/2008/servicios/infodemercado/Investigacion\\_Mercado/2008/Australia/sydney\\_deshidratados\\_2008\\_prochile.pdf](http://www.chilealimentos.com/medios/2008/servicios/infodemercado/Investigacion_Mercado/2008/Australia/sydney_deshidratados_2008_prochile.pdf)

**21. SAGARPA. (2010).** *Jitomate.* México. Fecha de consulta: 10 de Junio. Recuperado de:

<http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/Documents/Monografias/Jitomate.pdf>

**22. Santiago J. (2006).** *Plan de negocios de exportación para tomate deshidratado hacia los mercados de Estados Unidos y la Unión Europea.*

Catamarca (Argentina). Fecha de consulta: 4 de agosto de 2015. Recuperado de:

<http://www.minagri.gob.ar/site/areas/prodernea/50->

[Biblioteca%20Virtual/\\_archivos/000004-Estudios%20Sectoriales/060130-](#)

[Estudio%20Tomate%20Deshidratado%20-](#)

[%20Informe%20final%20\(Jos%C3%A9%20Luis%20Santiago\).pdf](#)

**23. Ramírez E. (1998).** *Elaboración de papaya deshidratada*. Investigación aplicada. (Lic. en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia). Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2014.

**24. Villarroel D. (2000).** *Deshidratación de ajo*. Investigación aplicada. (Lic. en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia). Fecha de consulta: 19 de noviembre de 2014.

