

BIBLIOGRAFIA

Álvarez, V. (2006). *Efecto de las condiciones de almacenamiento en el tiempo de vida útil de productos de consumo masivos de baja humedad empacados en películas plásticas. Tesis de grado (Ingeniero de alimentos). Escuela superior Politécnica del Litoral. Facultad de ingeniería mecánica y ciencias de la producción. Guayaquil – Ecuador.*

Alimentatec. 2008. *Metabisulfito de sodio.* De:
<http://www.alimentatec.com/muestrapaginas.asp?nodo1=89&nodo2=0&idcontenido=555&content=18>

Bonilla ,2013. *HARINA DE PAPA SOLOMA (Solanum tuberosum) PARA UTILIZARLA EN PANIFICACIÓN*

<http://webquery.ujmd.edu.sv/siab/bvirtual/BIBLIOTECA%20VIRTUAL/TESIS/04/AGI/0001651-ADTESBH.pdf>

BRODY, A.L. (2003) *Predicting Packaged Food Shelf Life. Food Technology.*

Canovas, G. y Mercado, H. 2000. *Deshidratación de alimentos. Trad. por. I. Barzrivias. Zaragoza, ES. Edit. Acribia, S.A. 297pág.*

CASP, A. y ABRIL, J., 1999. *Procesos de conservación de alimentos. Ediciones Mundi=Prensa. Madrid, España. 494 p.*

Castañeda C. 2013. *Comparación de la escala hedónica de nueve puntos con la escala hedónica general de magnitud (gLMS) utilizada por personas de dos regiones de América Latina. De*

<http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/1832/1/AGI-2013-046.pdf>

Cava, 2008. *Metabisulfito de sodio o potasio. De:*

http://www.cavaargentina.com/component/option,com_glossary/func,view/Itemid,39/cati d,51/term,metabisulfito+de+sodio+o+potasio/lang,es/

CHARM, S.E. (2007). *Food engineering applied to accommodate food regulations, quality and testing. Alimentos ciencia e ingeniería.*

Córdova y col, 2000. *Producción y comercialización de pan de harina de papa en la ciudad de Guayamil* .De:

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/11912/1/Producci%C3%B3n%20y%20comercializacion%20de%20pan%20de%20harina%20de%20papa.pdf>

Decagon, 2008. *Water Activity - Stability Diagram (en línea)*. De: http://www.decagon.com/food_science/info/safety.php

Jorge E. Devia Pineda, Ph.D

Devia P. J., 2010 DISEÑO CONCEPTUAL PARA EL PROCESO DE LA DESHIDRATACIÓN DE LA PAPA

https://repository.eafit.edu.co/bitstream/.../1/2010_11_Jorge_Devia.pdf

DRISCOLL R. H. AND PATERSON J. L., (1998). *Packaging and Food Preservation*. USA.

FAO,2008. *Cultivo de la papa*. De: <http://www.fao.org/potato-2008/es/lapapa/>

FELLOWS, P. (1994) *Tecnología del procesado de alimentos*. Editorial Acribia Zaragoza España.

Geankoplis C. J., 1998. *Proceso de Transprte y Operaciones unitarias*. Editorial CECSA. 578-601

Igbeka, J. C., 1977. *Moisture movement and equilibria in the dehydration of cassava and white potato* ,

INLASA, 2005. (Instituto Nacional de Laboratorios en Salud). 2005. *Tabla boliviana de composición de alimentos*.

LABUZA, T. P., (1982). *Shelf-life dating of foods*. Connecticut, Food & Nutrition Press, INC.

LAU, M. (1992) *Determinación de vida en anaquel mediante pruebas aceleradas en margarina vegetal*. Tesis Universidad Agraria La Molina Lima.
PITA, M. M. (2006) *Maíz y nutrición. Informe sobre los usos y las propiedades nutricionales del maíz para la alimentación humana y animal. Componentes nutricionales del grano de maíz*. Argentina. Pp 44-50.

Méndez, F. y Sammartino, R., 2006. *Herramientas para la verificación de BMP: Capacitación y Entrenamiento en control de parámetros. Boletín #4. Buenos Aires. Edit. Instituto Nacional de Alimentos.* De:
http://www.anmat.gov.ar/BoletinesBromatologicos/boletin_inal_4.pdf

Michelis, A. 2008. *Cambios de volumen, área superficial y factor de forma de Heywood durante la deshidratación. Brazil. Ciênc. Tecnol. Aliment. vol.28 no.2 Campinas Apr. /June 2008. 35p*

Mujumdar, A. 2000. *Drying technology in Agriculture and Food Sciences. Enfield, NH, USA. Edit. Science Publishers, Inc. 313p*

Nuñez, A. 1988. *ELABORACION DE HARINA DE PAPA PARA USO EN ALIMENTOS.* De:
<http://tesiuami.izt.uam.mx/uam/aspuam/presentatesis.php?recno=20342&docs=UAM20342.PDF>

Pertuz, S. L., 2010. *Harina de papa soloma (solanum tuberosum) para utilizarla en panificación .* De:
<http://www.fedepapa.com/wp-content/uploads/pdf/memorias/podernutricional.pdf>

Okos, M. R., 1992. *Food dehydration en Handbook of Food Engineering, D. R. Heldman y D. B. Lund, pag. 620.*

Ordóñez, 2007. *Elaboración de harina de camote. Investigación aplicada. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).*

Perry R. H., Green D. W., Maloney J. O., 1996. *Manual de Ingeniero Químico. Tomo II. Ed. McGRAW-HILL, 20-23*

RIGAPLAST INDUSTRIAL S.A., (2010). *Fábrica de bolsas y bobinas de plásticos. Barcelona. De: www.rigaplast.com*

Rizvi, S. S. H., 1986. *Thermodynamic properties of foods in dehydration, en Engineering Properties of Food. M. A. Rao y S. S. H. Rizvi (eds), Marcel Dekker, Nueva York, pags. 133-214*

Rizvi S. S. H. y Mittal, G. S., 1992. *Experimental methods in food engineering.* Van Nostrand, Reinhol, Nueva York

Rodriguez B. G. y col, 2004. *Harina de arracacha.* De: <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/jspui/bitstream/11348/4714/1/Harina%20de%20arracacha.pdf>

SINGH, R., (1998). *Introducción a la Ingeniería de los Alimentos,* Ed. Acribia. S.A. Zaragoza España.

SHARMA, S.; MULVANEY, S. y RIZVI, S., 2003. *Operaciones unitaria y práctica de laboratorio.* Editorial Limusa S.A. México, D.F. 348 p.

Treybal R. E., (2001). *Operaciones de Transferencia de Masa.* Editorial McGRAW-HILL. Segunda Edición 212-217

VARILLAS, S. C., (2004). *Determinación de vida en anaquel de la harina de maca (Lepidium meyenii walp) instantánea en envase de polipropileno por modelos probabilísticos.* Tesis de grado (Ingeniero en industrias alimentarias). Universidad Nacional del Centro del Perú. Huancayo – Perú.

VIDALES, G. D., (2000). *El mundo del envase: manual para el diseño y producción de envases y embalajes.* México.

VIDALES, G. D., (2000). *El mundo del envase: manual para el diseño y producción de envases y embalajes.* México.

VILLA, (2000). *El cultivo de la papa (Solanum tuberosum).* De: <http://www.monografias.com/trabajos35/papa/papa.shtml>