

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

Alcala, M. (1977). *Actividad del agua de la miel y crecimiento de microorganismos osmotolerantes.* Trabajos científicos de la Universidad de Córdoba, fecha de consulta junio 2008, **de:**

http://biblioteca.universia.net/html_bura/ficha/params/title/actividad-agua-miel-crecimiento-microorganismos-osmotolerantes/id/55527105.html

Alcala, M. y Gómez, R. (1990). *Cálculo de la actividad de agua de la miel.* Alimentación, Equipos y Tecnología, fecha de consulta 25 mayo 2008, **de:**

<http://dialet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=88275>

Adams, M.R. Y Moss, M.O. (1997). *Microbiología de los Alimentos.* Mayo 2008, fecha de consulta mayo de 2008, **de:**

http://openlibrary.org/books/OL13189853M/Microbiología_de_los_alimentos

Anónimo (1986). *Propiedades de la miel de abejas.* Fecha de consulta junio 2008

De:<http://www.américa.edu.pe/gen/index.php?propiedades-de-la-miel-de-abeja-propoleo-y-polen=85>

Anónimo. (2003). *Calidad de la miel de abejas.* Fecha de consulta: Mayo 2998, **de:**

<http://revistadelconsumidor.gob.mx>

AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed. Virginia.* Fecha de consulta mayo 2008, **de:** <http://www.findpdf.net/books/about-AOAC-honey-dowload.htm>

AOAC. (2003). *Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed. Revision 2. Volume II. Food composition; Aditives; Natural contaminantes.*

Fecha de consulta: mayo 2008, **de:** <http://www.findpdf.net/books/about-AOAC-honey-dowload.htm>

AOAC. (1990). *Official Methods of Analysis of AOAC International.* Fecha de consulta: mayo 2008, **de:** <http://www.findpdf.net/books/about-AOAC-honey->

download.htm

Balanza, M.E. (2003). *Parámetros Físicos y Químicos de Relevancia para La Tipificación de la Miel Producida en la Provincia de Mendoza (Argentina)*. Tesis Doctoral, Instituto universitario de ingeniería de alimentos para el desarrollo, Universidad politécnica de Valencia. Valencia (España).

Barrera, D.(2008). *El Mercado de la miel a fines de 2008*. [libro en línea].Oficina de estudios y políticas agrarias(ODEPA). Fecha de consulta: Agosto de 2009. Disponible en: <http://www.odepa.gob.cl/odepaweb/publicaciones/doc/2199.pdf>

Basulto, J.(2008).*La miel de abejas y sus propiedades nutricionales*.28 de mayo de 2008, de:

http://www.Haztevegetariano.com/p/839/la_miel_de_abeja_y_sus_propiedades_nutricionales.

Dr. Moisés Asis.(2006). *Apiterapia para todos* [Libro En Línea] Editado en México por la Tía Trini, S.A. de C.V. (Portal Apícola). Fecha de consulta: 25 de abril de 2008. Disponible en <http://www.tiatrini.com.mx>

Enrique Bedascarrasbure, Luis Maldonado, Walter Fierro Morales, Alejandro Álvarez. (2006). *Propóleos, caracterización y normalización de propóleos argentinos, revisión y actualización de composición y propiedades*. Editorial Magna 1ª ed. Tucumán-Argentina.

Esteban G. Dussart e Yves Bartolomé (Octubre de 2007) *Taller Elaboración De Subproductos de la miel y las colmenas* [Libro En Línea] (IICA-Instituto Interamericano De Cooperación Para La Agricultura). Fecha de consulta: 23 de Mayo de 2008. Disponible en: www.iica.int/niEstudios_PDFSubproductos

IBCE (2010). Perfil de mercado Miel de abejas Nativas. [Artículo en línea],pp 12. Fecha de consulta: mayo de 2010. Disponible en: www.ibce.org.bo

IBNORCA (2006). *NB 38023 Miel-Requisitos*. Editorial IBNORCA

IBNORCA (2006). *NB 38024 Miel-Muestreo*. Editorial IBNORCA

IBNORCA (2006). NB 38038 *Miel-Buenas prácticas de higiene y de procesamiento*. Editorial IBNORCA.

Luciana Prandin (2008), *Instituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (Italia)*, Vía Romea 14/A, 35020, Fecha de consulta 23 de Mayo de 2008.

Revollo y asociados (2011). *Productos naturales y apícolas Rebollo y asociados*. [Artículo en línea]. pp. 1-9. Fecha de consulta: 11 de junio 2008. Disponible en: www.pronara.com.mx/componentes.php.

Rodrigo Navarro, Marcela Aguilera y Félix Bórquez. (2009). *Desarrollo de productos a base de propóleos proyecto de innovación en IX Región de la araucanía (Chile)*. Editorial Ograma Ltda. 1ª ed. Santiago de Chile

Root A.I. (2008). *ABC y XYZ de la apicultura*. Editorial Hemisferio Sur S.A. 1ª Edición en español 1984, 10ª reimpresión 2008. Buenos Aires-Argentina.

Sancho, M.T., Muniategui, S., Huidobro, J.F. Y Simal, J. (1991a). *Mieles del País Vasco I: pH y tipos de acidez. Anales de la Bromatología*, XLIII-1, 77-86.

SERNAP (2004). *Reserva Nacional de Flora y Fauna de Tariquía*. [Artículo en línea].pp 1-3. Fecha de consulta: mayo de 2008. Disponible en: www.sernap.gob.bo/imágenes/descargas/áreas/reserva_nacional_de_flora_y_fauna_tariquia.pdf

Serra, J. Y Granados, E. (1993). *Physicochemical properties, composition and pollen spectrum of ling heather (Calluna vulgaris, (L) Hull) honey produced in Spain*. *Apidologie*, 24, 586-596

Zamora, M.C., Cherife, J., Roldán, D. (2006). On the nature of the relationship between water activity and % moisture in honey. *Food Control*, 17, 642-647.

Zandamela, E. M. F. (2008). *Caracterización Físico-Química y evaluación sanitaria de la miel de Mozambique*. Tesis doctoral (Doctor en Veterinaria). Universidad de Barcelona, Departamento de ciencia animal y de los alimentos, facultad de veterinaria (españa).