

## **BIBLIOGRAFIA**

1. DONATH, E 2011                      Elaboración Artesanal De Frutas Y Hortalizas. Edit.  
Acribia, España,
  
2. DE MICHELIS, A. 2006              Elaboración Y Conservación De Frutas Y  
Hortalizas.1ª Ed.- Buenos Aires: Hemisferio Sur,
  
3. DE MICHELIS, A. 2005              Conservación De Frutas Y Hortalizas.  
Fundamentos Y Procedimientos A Pequeña Escala.  
Publicado Por INTA EEA Y Min. De Acción  
Social De La Nación,
  
4. DE MICHELIS, A. 2002              Conservación De Frutas Y Hortalizas.  
Fundamentos Y Procedimientos Hogareños Y  
Comerciales De Pequeña Y Mediana Escala.  
Edición Del Autor. ISBN N° 987-435742-8,
  
5. FDTA – VALLES 2007                Durazno / Manual Del Cultivo / FDTA – Valles,  
Cochabamba: Poligraf, 104 P.
  
6. GUTIÉRREZ, R. 2007.                Manual frutícola de durazno para promotores. Edit.  
Latinas. Editores/potosí-caripuyo

7. INIAF – MDRyT 2008      Revista / Duraznero/ manual de producción sostenible de frutas de carozo
8. INE 2007      Superficie Estimada De Durazno En Bolivia,2007
9. INTA 2008      Hoja de divulgación/Duraznos deshidratados /Rama Caída – San Rafael – Mendoza .
10. MAGDER 2010      Unidad de Estadística Rurales y Agropecuarias
11. MARTINES P.2005      Secadores Para El Mejor Aprovechamiento Del Calor Solar. Edit. Atlántida, Argentina,
- 12.RAHMAN S.. 2001      Equipamiento Y Condiciones De Operación Para El Secado De Frutas Según La Escala De Producción. Edit. CRC Press, USA,
13. HINOJOSA 2014      producción de durazno, durazno deshidratado - pelón, cantón paico - provincia Méndez

14. SERRANO 2001 .Pequeño Secador Solar De Alimentos. Edit. Chile Agrícola, Enero, Febrero, Marzo, 24-27,
15. VULLIOUD, B.2001 Cambios De Volumen Y Área Durante La Deshidratación De Frutos Enteros Del Prunus. Memorias Del 8ºcongreso Latinoamericano De Transferencia De Calor Y Materia. Veracruz México,
16. WESWOOD N.H. 1982 El duraznero composición nutritiva del duraznero TECNICA DURAZNO.

#### **PÁGINAS CONSULTADAS**

17. SITIOSOLAR 2019 Los deshidratadores solares  
[www.sitiosolar.com/los-deshidratadores-solares](http://www.sitiosolar.com/los-deshidratadores-solares)  
Acceso 4/04/019
18. SEMBRAMDO NOTICIA 2017 Deshidratadores solares de frutas y vegetales  
[www.sembrandonoticias.com/deshidratadores-solares-frutas-vegetales-materiales-herramient](http://www.sembrandonoticias.com/deshidratadores-solares-frutas-vegetales-materiales-herramient)  
Acceso 4/04/019
19. VIAORGANICA.2016 Alimentos Deshidratados al Sol  
<https://viaorganica.org/alimentos-deshidratados-al-sol>

- acceso 5/04/2019
20. QUIMINET. 2011 Los usos y aplicaciones principales del ácido cítrico  
<https://www.quiminet.com/.../los-usos-y-aplicaciones-principales-del-acido-citrico>
21. INFOAGRO 2019 Proceso de deshidratación de frutas  
[www.infoagro.com/frutas/deshidratacion](http://www.infoagro.com/frutas/deshidratacion)  
Acceso,15/04/019
22. INFOALIMENTACION 2019 Deshidratación. La forma más antigua y sana de conservar alimentos  
[www.infoalimentacion.com](http://www.infoalimentacion.com)  
Acceso 15/04/019
23. PARDIAMIENTO.2018 Control del pardeamiento enzimático  
<https://es.wikipedia.org/wiki/Pardeamiento>
24. ACIDO CÍTRICO 2019 Ácido Cítrico - Fórmula, Propiedades Físicas Y Químicas  
<https://www.acido-citrico.net/formula>
25. ACIDO ASCORBICO 2019 Propiedades, Usos Y Beneficios  
<https://www.acidoascorbico.net>
26. DESHIDRATADO 2019 Deshidratado de frutas y verduras Proceso paso a paso - Cocina Solar  
<https://gastronomiasolar.com/deshidratado-de-frutas-verduras>
27. ECURED 2019 Colorímetro – EcuRed  
<https://www.ecured.cu/Colorímetro>

28. INFOAGRO 2019

Colorímetro digital para medir el color en frutas y hortalizas.

[www.infoagro.com/.../medidor.asp?id...colorimetro...para...color...agrocolor](http://www.infoagro.com/.../medidor.asp?id...colorimetro...para...color...agrocolor)

29 INTA 2019

SECADO: Transferencia de calor y masa (agua) durante la deshidratación ... convierte alimentos frescos en deshidratados, añade valor agregado a la materia prima