

## BIBLIOGRAFÍA

- A.Q. (20 de Mayo de 2016). *efeagro*. Obtenido de <https://www.efeagro.com/noticia/secos/>
- Ainia, A. (2015). *Ainia*. Obtenido de Por que los consumidores eligen alimentos funcionales: <https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/por-que-los-consumidores-eligen-alimentos-funcionales/>
- Allen, L. (2017). *Guías para la fortificación de alimentos con micronutrientes*. Recuperado el **Noviembre** de **2018**, de <http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/255541/9789243594019-spa.pdf;jsessionid=7EFBF502C9D7D2740E2B2BF037D26D87?sequence=1>
- Allen, L. (2017). *Guías para la fortificación de alimentos con nutrientes*. Switzerland: Fiat Panis.
- Badui. (2006). *Química de los Alimentos*. México: Pearson Education Cuarta Edición.
- Barbosa, P. (2017). Secado solar de frutas y verduras en quintana roo. *Revista Iberoamericana de Tecnología postcosecha*.
- Barrena, R. ACEPTACIÓN DE UNA INNOVACIÓN ALIMENTARIA DISCONTINUA POR PARTE DEL CONSUMIDOR. *APLICACIÓN PARA UN PRODUCTO LÁCTEO*. ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRÓNOMOS, Navarra.
- Berrio. (2019). *Alimentos Funcionales*. Obtenido de impacto y Retos para el Desarrollo y Bienestar de la sociedad colombiana.: <http://www.scielo.org.co/pdf/bsaa/v13n2/v13n2a16.pdf>
- Berrú, M. *DISEÑO DE PLANTA PARA LA PRODUCCIÓN DE CARBONATO DE CALCIO A PARTIR DE LA CONCHA DE ABANICO DE LA CIUDAD DE SECHURA*. UNIVERSIDAD DE PIURA, PERU.
- Bird. (1992). *Fenomenos de transporte*. Mexico: Reverté S.A.
- Bojorquez, R. *La Manzana [Licenciatura en Nutricion]*. Universidad Autónoma de Occidente.
- Buendía, M. *DETERMINACIÓN DE LA SOLUBILIDAD DEL CARBONATO DE CALCIO, CONCHUELA Y SU EVALUACIÓN BIOLÓGICA EN POLLOS DE CARNE [Post Grado]*.

Universidad Nacional Agraria La Molina.

Casim, S. *Enriquecimiento de manzana con calcio: efecto en las propiedades fisico-químicas y estructurales durante el secado en corriente de aire [Tesis Doctoral]*. Universidad de Buenos aires.

Casim, S. M. (2011). *Biblioteca Digital*. Recuperado el Noviembre de 2018, de [https://digital.bl.fcen.uba.ar/download/tesis/tesis\\_n4853\\_Casim.pdf](https://digital.bl.fcen.uba.ar/download/tesis/tesis_n4853_Casim.pdf)

Cengel. (2011). *Termodinamica* (7ma Edicion ed.). Mexico.

Comex. (2014). *Comex-informes de Bolivia de frutas y frutos comestibles*. Recuperado el Junio de 2019, de <https://trade.nosis.com/es/Comex/Importacion-Exportacion/Bolivia/manzanas-y-peras--manzanas-peras-y-membrillos-frescos/BO/0808>

Contreras, C. *Influencia del metodo de secado en parametros de calidad relacionados con la estructura y el color de manzana y fresa deshidratadas [Tesis Doctoral]*. Uniersidad Politecnica de Valencia, Valencia, España.

Cortes. (2007). *Scielo*. Recuperado el Abril de 2019, de Manzana deshidratada fortificada con vitamina e utilizando la ingeniería de matrices: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-40042007000200003&script=sci\\_arttext&tlng=en%C3%A7](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-40042007000200003&script=sci_arttext&tlng=en%C3%A7)

Davila. *Elaboracion de saborizantes en polvo, a partir de cinco frutas deshidratadas como: higo, menbrillo, nispero, mortiño, y uvilla para la aplicacion en cinco tipos de bizcochos y cinco tipos de galletas*. Universidad de Cuenca, Cuenca.

Davila, M. (Julio de 2015). *Tesis*. Recuperado el Noviembre de 2018, de ELABORACIÓN DE SABORIZANTES EN POLVO: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/22376/1/tesis.pdf>

Diaz, F. *Caracterizacion Fisico-Quimica de variedades de manzana resistentes al meteoado (Venturiainaequalis (Cke.) Winter) Y VALORIZACIÓN SENSORIAL*. Escuela superior de agricultura.

Diplock, A. T. (01 de Enero de 1999). *Ilsi Europe*. Recuperado el agosto de 2019, de <https://ilsi.eu/publication/scientific-concepts-of-functional-foods-in-europe-consensus->

document/

Ditta. *Plan de negocios para la creacion de una planta deshidratadora de frutas en el D.T.C.H.* Universidad Jorge Tadeo Lozano, Santa Marta.

Duran, F. (2009). *Procesos industriales en frutas y hortalizas*. Latino.

Elena Valencia, M. R. (junio de 2011). *Revista Lasallista*. Recuperado el Noviembre de 2018, de <http://www.redalyc.org/pdf/695/69522600012.pdf>

Elias, M. F. (2014). *Industria y Fortificacion de alimentos* . Recuperado el Enero de 2019, de [http://revista-fi.com.br/upload\\_arquivos/201606/2016060735534001464893074.pdf](http://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201606/2016060735534001464893074.pdf)

Elias, M. F. (2014). Industria y fortificacion de alimentos: Una historia de suceso. *DSM Bright science, brighter living*, 28-30.

Fernandez, I. *Frutas tropicalles deshidratadas fortificadas con calcio y vitamina C [Doctorado]*. Universidad Nacional de Misiones, Posadas.

Fesler, G. (2007). *ScienceDirect*. Recuperado el Diciembre de 2018, de [https://digital.bl.fcen.uba.ar/download/paper/paper\\_02608774\\_v87\\_n3\\_p323\\_GonzalezFesler.pdf](https://digital.bl.fcen.uba.ar/download/paper/paper_02608774_v87_n3_p323_GonzalezFesler.pdf)

Fésler, G. (2007). *ScienceDirect*. Recuperado el Diciembre de 2018, de [https://digital.bl.fcen.uba.ar/download/paper/paper\\_02608774\\_v87\\_n3\\_p323\\_GonzalezFesler.pdf](https://digital.bl.fcen.uba.ar/download/paper/paper_02608774_v87_n3_p323_GonzalezFesler.pdf)

Gaite, A. *Caracterización sensorial y físico-química de manzanas reineta y pera conferencia, figuras de Calidad en castilla y león [Tesis doctoral]*. Universidad de Leon, España.

Galvez, E. *Diseño de una secadora de quinua en el departamento de La Paz - Bolivia*. Universidad Mayor de San Andres, La Paz, Bolivia.

Gamboa. (2017). *Estructura de la membrana plasmática*. Obtenido de <https://es.khanacademy.org/science/high-school-biology/hs-cells/hs-the-cell-membrane/a/structure-of-the-plasma-membrane>

Geankoplis. (1998). *fenomenos de transporte*. Minnesota: Continental, S.A. de C.V. Mexico.

Geankoplis, C. J. (1998). *Procesos de transporte y operaciones unitarias*. Mexico: CIESA.

Health, N. I. (Noviembre de 2016). *Office of Dietary Supplements*. Recuperado el Noviembre de 2018, de <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Calcium-DatosEnEspanol/>

Houtkooper. (2020). Guia de los suplementos de Calcio. *UA campus repository*, 1-5.

Jaller, S. *Comparación de la transferencia de materia en los procesos de deshidratación osmótica a presión atmosférica y con impregnación de vacío en la piña cayena lisa, a través de un modelo matemático*. Universidad de la Sabana, Chia.

Jauregui, P. *Rentabilidad de los metodos tradicional y solar tipo tunel de la deshidratacion del durazno (Prunus persica), en el municipio de Sapahaqui del Departamento de La Paz*. Universidad Mayor de San Andres, La Paz, Bolivia.

Klaenhammer, T., & Kullen, M. (1999). Selection and desing of probiotics. *EureKa life, earth and health Sciences*, 45-57.

Levi, A. G. (1983). Intermediate moisture tropical fruit products for developing countries. *Journal of Food Technology*.

Levi, A. G. (1983). Intermediate moisture tropical fruit products for developing countries. *Journal of Food Technology*.

Maguer, R. (1988). *Osmotic dehydration: review and future directions*.

Martinez, Y. Universidad nacional de trujillo, Trujillo.

Martinez, Y. *Prediccion de propiedades termofisicas en alimentos*. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.

Martinez, Y. *Prediccion de propiedades termofisicas en alimentos*. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.

Martinez, Y. (2011). *Propiedades termofisicas en alimentos*. Trujillo.

Martinez, Y. *Propiedades termofisicas en alimentos*. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.

Moreira. (NN). *Cajamar*. Recuperado el Diciembre de 2018, de <http://www.publicacionescajamar.es/pdf/publicaciones-periodicas/mediterraneo->

economico/15/15-263.pdf

Moreiras. (s.f.). *Cajamar*.

Moreiras. (s.f.). *Cajamar*. Recuperado el Diciembre de 2018, de <http://www.publicacionescajamar.es/pdf/publicaciones-periodicas/mediterraneo-economico/15/15-263.pdf>

N/N. (2016). *National Institutes of Health*. Recuperado el Noviembre de 2018, de <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Calcium-DatosEnEspanol/>

N/N. (2016). *National Institutes of Health*. Recuperado el Noviembre de 2018, de <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Calcium-DatosEnEspanol/>

N/N. (2017). *Pil Andina*. Recuperado el Diciembre de 2018, de Consumo de lacteos en Bolivia

Ochoa, D. *Evaluacion de glucosa, maltosa y trehalosa como agentes criofijadores de tejidos artificiales obtenidos por ingenieria tisular [Tesis Doctoral]*. Universidad de Granada, Granada.

Ochoa, D. S. (2010). *Tesis Doctoral*. Recuperado el Noviembre de 2018, de <https://hera.ugr.es/tesisugr/18676182.pdf>

Pachecho, L. *Determinacion de nutrientes en manzanas de las variedades fuji royal, granny smith y fuji en frutos libres y afectados por bitter pit*. Universidad de Chile, Santiago.

Pirovani. (2009). *ResearchGate*. Recuperado el Mayo de 2019, de Características fisicoquímicas de los frutos de tres variedades de manzanas cultivadas en la región centro-este de la provincia de santa fe

Retamal, M. N. (2012). *Elaboracion de Mermelada Ligth de Durazno*. Recuperado el 15 de junio de 2018, de Pdf: <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/112185/Elaboracion-de-mermelada-light-de-durazno.pdf?sequence=3>

Retamal, N. *Elaboracion de mermelada Light de durazno*. Universidad de Chile, santiago.

Rodriguez, M. (2016). Efecto del mínimo procesamiento y tratamiento con yerba mate

sobre el potencial saludable y los atributos de calidad de manzanas Granny Smith. *Innotec*.

Rodriguez, V. *Estrategia tecnologica sustentable para deshidratar frutas, verduras y legumbres*. Universidad Politecnica Tulancingo, España.

Rodriguez, V. G. (s.f.). *Books.google.es*. Recuperado el 01 de Noviembre de 2018, de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=cHMBbXTx5eMC&oi=fnd&pg=PA4&dq=antecedentes+de+la+deshidrataci%C3%B3n+de+frutas&ots=rcffQ3auoc&sig=29UGa1k-3-39vQ2HPpOioKiHObU#v=onepage&q=antecedentes%20de%20la%20deshidrataci%C3%B3n%20de%20frutas&f=false>

Ruiz, M. (2010). *Perdida de calidad en frutos manipulados en líneas industriales de confeccion*. Santiago.

S/N. (2014). Difusión y osmosis. *Bioted*.

S/N. (2015). Catedra de integración III- Tablas de vapor de agua. En s/n, *Catedra de integracion III*.

S/N. (2015). Difusion - Ley de Fick. En S/N, *Termodinamica* (págs. 1-3).

S/N. (Noviembre de 2017). *Fedefruta*. Recuperado el Julio de 2019, de <https://fedefruta.cl/consumo-mundial-de-frutas-deshidratadas-seria-de-4-millones-de-toneladas-en-2020/>

S/N. (17 de Noviembre de 2017). *Latinoamerica*. Recuperado el julio de 2019, de <https://www.mundomaritimo.cl/noticias/cuatro-millones-de-toneladas-alcanzaria-el-mercado-mundial-de-frutas-deshidratadas-en-2020>

S/N. (Abril de 2017). *Partesdefrutas*. Recuperado el Noviembre de 2018, de [https://www.partesdel.com/partes\\_de\\_la\\_manzana.html](https://www.partesdel.com/partes_de_la_manzana.html)

Sanchez, C. (2011). Usos de procesos de secado e impregnacion para el desarrollo de alimentos funcionales: enriquecimiento de placas de manzana con beta-caroteno. *Lasallista*, 104 - 116.

Sedó, P. (Julio de 2002). *Scielo*. Recuperado el Julio de 2019, de [https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1409-14292002000100004](https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-14292002000100004)

Sevillano, E. *Influencia de los parametros en la deshidratacion de piña (Ananas comosus)*

*fortificada con vitamina C*. Universidad tecnica del norte, Ibarra.

Torregiani, D. a. (2003). *The role of an osmotic step: combined processes to improve quality and control functional properties in fruit and vegetables*.

Uson. (2015). Tabla de propiedades termicas de los alimentos.

Valencia. (2011). El calcio en el desarrollo de alimentos funcionales. *Revista Lasallista*, 3.

Valencia, F. (2011). *Scielo*. Recuperado el Julio de 2020, de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1794-44492011000100012](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-44492011000100012)

Varela, G. (2010). *Evaluación del consumo de alimentos enriquecidos/fortificados en España a travez del panel de consumo alimenario*. Madrid: Jomagar.

Vasquez, M. (2018). *El deber*. Recuperado el Julio de 2019, de [https://eldeber.com.bo/dinero/importacion-de-frutas-crece-hasta-un-157\\_9887](https://eldeber.com.bo/dinero/importacion-de-frutas-crece-hasta-un-157_9887)

Velasquez, M. *Obtención de carbonato de calcio a partir de valvas residuales de caracol (Thais chocolata)*. Universidad Nacional de San Agustin de Arequipa, Arequipa.

Vidal, C. (s/a). Alimentos enriquecidos y complementos alimenticios. En *Manual de Nutricion* (págs. 132 - 151).

Vidal, E. (2014). Tablas de transferencia calor y masa.

Vincent, J. F. (1991). Texture of plants and fruits. En *Feeding and texture of food* (págs. 19-33).

York, N. (2017). *Alimentos Funcionales en Estados Unidos*.

Yujra, M. *El efecto de la importación de manzanas y su incidencia en la producción nacional: periodo 2000-2016*. Universidad Mayor de San Andres, La Paz.