

– Tesis

1. **Acebey Colque, G. K. (2018, julio).** *Elaboración experimental de harina, de consumo humano, a partir de oca amarilla (oxalis tuberosa) cultivada en la localidad de Iscayachi, departamento de Tarija.* Biblioteca de la Universidad Juan Misael Saracho. https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=13918
2. **Baldiviezo Alcoba, C. M. (2018, octubre).** *Elaboración de harina de tomate como suplemento alimenticio.* Biblioteca de la Universidad Juan Misael Saracho. https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=13932
3. **Coronel Moreira, L. A., & Mendoza Zambrano, W. (2018, 24 enero).** *Obtención De Harina a Base De Zapallo (Cucúrbita Máxima).* Scribd. Recuperado 9 de junio de 2022, de <https://es.scribd.com/document/369911411/76004776-HARINA-DE-ZAPALLO-doc>
4. **Cuaran Rosero, N. J. (2011, 3 marzo).** *“IDENTIFICACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE LA ZANAHORIA AMARILLA (Daucus carota L) VARIEDAD CHANTENAY, EN DOS ESTADOS DE MADUREZ (Inmaduro-maduro) PROVENIENTE DE ANTONIO ANTE-IMBABURA.”* Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/332/2/03%20AGI%20247%20TESIS.pdf>
5. **Enriquecimiento de la harina de trigo con acelgas y espinacas. (2011, 17 agosto).** Repositorio Digital Universidad Técnica de Cotopaxi. Recuperado 10 de junio de 2022, de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/911/1/T-UTC-1220.pdf>
6. **García Pacheco, Y. E., Cabrera, D., & Fuenmayor, C. A. (2020, 13 diciembre).** *Obtención y caracterización de harinas compuestas de Cucúrbita moschata D. y Cajanus cajan L. como fuentes alternativas de proteína y vitamina A.* SciELO

Colombia. Recuperado 24 de abril de 2022, de <http://www.scielo.org.co/pdf/acag/v69n2/0120-2812-acag-69-02-89.pdf>

7. **González Díaz, E. E. (2007, junio)** Análisis Comparativo De Las Propiedades Organolépticas de Zanahoria Deshidratada con y sin Pretratamiento Osmótico. Biblioteca Central de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Recuperado 19 de septiembre de 2022, de http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1029_Q.pdf
8. **Navarro Sánchez, L. V., Armella Aparicio, C. D., Martínez, C., Callizaya, J., Ajata Massi, C., & Mamani Mallea, N. (2020, septiembre).** *7Revista Científica, Vol.1 Nro.2, septiembre 2020* *Ventana Científica Estudiantil Harina ecológica de tomate y zanahoria para prevenir la deficiencia visual en las personas.* Ventana Científica Estudiantil. Recuperado 9 de junio de 2020, de <http://dicyt.uajms.edu.bo/revistas/index.php/ventana-cientifica-estudiantil/article/view/90/90>
9. **Ramírez Ruiz, E., & Villa Quisbert, A. F. (s/f).** Obtención de harina de zapallo por el proceso de secado de alimentos. Recuperado el 9 de junio de 2022, de http://www.revistasbolivianas.ciencia.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2305-60102015000100002&lng=en&nrm=iso&tlng=es

– **Páginas web**

1. **Agricultura, T. S. (2019, marzo 15).** Principales países productores de zanahoria en el mundo. Todo Sobre Agricultura. Recuperado 19 de septiembre de 2022, de <https://www.todosobrealcultivos.com/cultivos/principales-paises-productores-de-zanahoria-en-el-mundo/>
2. **Bosquez Molina, E., Galicia Cabrera, R. M., & Sánchez-Días Lima, D. M. (2016, 23 junio)** Tecnologías para el procesamiento de Frutas y Hortalizas. Publicaciones CBS. Recuperado 19 de septiembre de 2022, de <http://publicacionescbs.izt.uam.mx/DOCS/mtpfh.pdf>

3. **Calabazas, Ayotes Y Zapallos (género Cucurbita).** (s/f). iNaturalist Ecuador. Recuperado el 19 de septiembre de 2022, de <https://ecuador.inaturalist.org/taxa/55425-Cucurbita>
4. **Calvo, M.** (s/f) Ácido Ascórbico. Milk Science. Recuperado el 20 de octubre de 2022, de <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/vitamins/ascorbico.html>
5. **El sabor del “pan nuestro de cada día” desde 1930 en Tarija.** (s/f). El País Tarija. Recuperado el 19 de septiembre de 2022, de https://elpais.bo/tarija/20190213_el-sabor-del-pan-nuestro-de-cada-dia-desde-1930-en-tarija.html
6. **FAO.** (2000). *Faostat: FAO Statistical Databases*. Food & Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Recuperado el 20 de septiembre de 2022. <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QV/visualize>
7. **Liria Domínguez, M. R.** (2007) Guía para la Evaluación Sensorial de Alimentos. HarvestPlus. Recuperado el 20 de octubre de 2022, de <https://lac.harvestplus.org/wp-content/uploads/2008/02/Guia-para-la-evaluacion-sensorial-de-alimentos.pdf>
8. **Mariana, I. A., & Pino, D.** (s/f). *GUIA DIDACTICA: CULTIVO Y MANEJO DE CUCURBITACEAS: PARTE ESPECIAL: ZAPALLOS Y ZAPALLITOS*. Edu.ar. Recuperado el 19 de septiembre de 2022, de [https://aulavirtual.agro.unlp.edu.ar/pluginfile.php/60755/mod_folder/content/0/Guia%20de%20cucurbitaceas%202016.pdf?forcedownload=1#:~:text=Producci%C3%B3n%20mundial,t%20\(Fao%2C%202010\)](https://aulavirtual.agro.unlp.edu.ar/pluginfile.php/60755/mod_folder/content/0/Guia%20de%20cucurbitaceas%202016.pdf?forcedownload=1#:~:text=Producci%C3%B3n%20mundial,t%20(Fao%2C%202010))
9. **Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras.** (s. f.). *Información agrícola a nivel municipal*. Sistema Integrado de Información Productiva. Recuperado el 20 de mayo de 2022, de https://siip.produccion.gob.bo/repSIIP2/formulario_mdryt2.php
10. **Países por producción de zanahoria y nabo.** (s/f). AtlasBig. Recuperado el 1 de septiembre de 2022, de <https://www.atlasbig.com/es-mx/paises-por-produccion-de-zanahoria-y-nabo>

11. Quizama, S., & Ciccioli, J. (s/f). *Secado de frutas y verduras a escala familiar* Agencia de Extensión Rural Villa Regina. Edu.ar.
https://aulavirtual.agro.unlp.edu.ar/pluginfile.php/25849/mod_resource/content/1/inta_secado-de-frutas-y-verduras.pdf

12. Variedades de zanahorias. (2018, julio 25). El huerto urbano :: El huerto en casa | Guía práctica de agricultura tradicional y ecológica para cultivar frutas, hortalizas y plantas aromáticas en el huerto del jardín, balcón o terraza de su casa; El huerto urbano :: El huerto en casa. Recuperado 19 de septiembre de 2022, de <https://www.elhuertourbano.net/variedades-de-zanahorias/>

– **Libros**

- 1. Interamericana (Ed.). (2007).** Operaciones Unitarias en Ingeniería Química (7^a ed.). McGraw Hill.
- 2. Noriega (Eds.). (2004).** Principios Elementales de los Procesos Químicos (3^a ed.). Limusa Wiley.
- 3. Interamericana (Ed.). (2007).** Introducción a la Termodinámica en Ingeniería Química (7^a ed.). McGraw Hill.