

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Acosta. (22 de septiembre de 2016). Manejo agroecológico de la palta y rol en la seguridad alimentaria en Bolivia.
- Acosta. (2022). Herbario Universitario. *Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales*.
- Arango. (2015). ANÁLISIS DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE MEZCLAS VEGETALES UTILIZADO EN DOCE FRITURAS SUCESIVAS EMPLEADO PARA FREÍR PAPA SABANERA TIPO. Bogotá.
- Biología - Geología*. (2021). Obtenido de Acilglicéridos (o grasas) - Triacilglicéridos: Con tres moléculas de ácidos grasos: [https://biologia-geologia.com/biologia2/32211\\_acilgliceridos.html](https://biologia-geologia.com/biologia2/32211_acilgliceridos.html)
- Biotuc*. (24 de septiembre de 2018). Obtenido de El Palto: hoy “hembra”, mañana “macho”: <https://www.biotuc.com/curiosidades-mutantes-de-los-aguacates-paltas/>
- Buelvas Salgado, G. A.-S. (2012). Evaluación del proceso de extracción de aceite de aguacate hass (*Persea americana* Mill) utilizando tratamiento enzimático\*. *Scielo*, 9(2), Scielo.
- Buelvas, P. &.-S. (2022). Evaluación del proceso de extracción de aceite de aguacate hass (*Persea americana* Mill) utilizando. *LASALLISTA de investigación*, 140.
- CENAM*. (2021). Obtenido de Centro Nacional de Metrología: <https://www.cenam.mx/>
- Censo agropecuario 2013 Bolivia. (2015). *Instituto Nacional de Estadística*.
- Centro Nacional de Metrología . (2021). Obtenido de <https://www.cenam.mx/FYP/Presion/Pre1.aspx#:~:text=Magnitud%20que%20se%20define%20como,aplicada%20sobre%20el%20%C3%A1rea%20corresponde>.
- Charley, H. (2012). Tecnología de alimentos: procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. México.
- Clayton, R. (2022). *PDFCOFFEE*. Obtenido de Tablas de Calor Especifico de Alimentos: <https://pdfcoffee.com/tablas-de-calor-especifico-de-alimentos-3-pdf-free.html>
- CODEX. (2019). *Normas del CODEX para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales CODEX STAN 19-1981(Rev. 2-1999)*. Obtenido de [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex\\_Alimentarius/normativa/codex/stan/19-1999.PDF](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/stan/19-1999.PDF)

- Conafrut. (1997). Cultivo de palto. *INIA, Lima*, 47.
- Dorada. (2013). EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO Y CALIDAD DEL ACEITE FIJO DE PULPA DE AGUACATE (*Persea americana* Hass) OBTENIDO POR PRESIÓN EN FRÍO EN FUNCIÓN DEL PROCESO DE SECADO. *Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ingeniería*. Guatemala.
- Ecosistemas Regionales y Frutículas. (2021). Obtenido de <https://agroempresario.com/>
- Estudio multidimensional del aceite de aguacate. (2015). *Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)*. . Recuperado el 2021 de Septiembre de 25
- Freisersa. (2021). *Aceite de aguacate extra virgen natural*. Obtenido de <http://www.freisersa.com/>
- Gonzales. (2021). *Bioquímica nutricional* . Obtenido de <https://www.iidenut.org/instituto/2018/10/16/clasificacion-actualizada-de-los-lipidos/>
- Gordillo, A. (2019). EXTRACCIÓN DE ACEITE DE ORIGEN VEGETAL , RECONOCIMIENTO DELÍPIDOS Y PROTEÍNAS.
- Guillen. (2015). “Obtención y Caracterización Fisicoquímica Del Aceite de Palta Hass (*Persea Americana*) extraído por método en frío (Prensado) y caliente (Soxhlet)”. Nuevo Chimbote, Peru.
- Gutarra. (2018). DISEÑO DE UNA PLANTA DE ACEITE DE PALTA A PARTIR DE LA EVALUACIÓN DE TRES MÉTODOS DE EXTRACCIÓN. Lima, Perú.
- Heldman, P. S. (2009). Introducción a la ingeniería de alimentos . Zaragoza: Acribia, S. A.
- Herrera, A. (2015). “EFECTO DEL TRATAMIENTO TÉRMICO DE LA PALTA (*Persea americana* Mill. var. Fuerte) PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITE”. Tacna, Peru.
- Human, T. R. (1987). Oil As By Product Of The Avocado. *South African*. 30-32.
- Invana, V. (Abril de 2019). OBTENCIÓN DE ACEITE DE SEMILLAS DE LINAZA (*Linum*. 76. Tarija, Bolivia.
- Isofilter. (2022). *Isofilter*. Obtenido de Conversión de malla, micrón y pulgada: <https://www.isofilter.es/calculo-de-conversion-mesh-micron-pulgada/>

- Kirschenbauer. (1964). *Grasas y aceites, Química y Tecnología*. Segunda edición. México: Editorial Continental.
- López, Z. (2018). OBTENCIÓN DE REBANADAS OSMODESHIDRATADAS DE PALTA (Variedad Hass) PRODUCIDA EN EL DEPARTAMENTO DE TARIJA. Tarija, Bolivia.
- Martinez, N. (1992). Extracción de aceite de aguacate: Un experimento industrial, en: 1) Departamento de Ingeniería Química. *43*. 1992.
- Masats, J. (2021). *Botanical online*. Obtenido de <https://www.botanical-online.com/>
- Mayorga. (2011). “ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE EXTRA VIRGEN DE AGUACATE, EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO”. . Quito.
- Ministerio de la protección social. (2010). *Ley 09 de 1979, 170 de 1994 y el numeral 3 del artículo 2º del Decreto-Ley 205 de 2003*,, 4.
- Montaño, J. (2021). OBTENCIÓN EXPERIMENTAL DE ACEITE VIRGEN DE SEMILLA DE COCO (Cocos nucífera L.) PRODUCIDO EN LA REGIÓN DEL ALTO BENI, DEPARTAMENTO DE LA PAZ. Tarija, Bolivia.
- Nagalimgam, J. C. (1993). Composición de palta.
- Namesny, A. (2020). *Cultivo, Poscosecha y Procesado del Aguacate*. SPE Especialistets en Serveis s.I.
- Noyola, A. (2013). Selección de Tecnologías (Guía de apoyo para ciudades pequeñas y grandes). México: Juan Manuel Morgan-SAGASTOME.
- Ortega, V. (23 de Mayo de 2018). *CINCOLIVASBLOG*. Obtenido de Qué son los Peróxidos: <https://www.cincolivas.com>
- Oscar Melo, L. L. (junio de 2020). *Diseño de Experimentos Métodos y Aplicaciones*. Bogotá, Colombia: Coordinación de publicaciones - Facultad de Ciencias.
- Pérez. (2012). Obtenido de Deficicion.de: <https://definicion.de/aceite/>
- Plantaraguacate. (2021). *Plantaraguacate*. Obtenido de <https://plantaraguacate.com/>
- Rizo, E. (24 de febrero de 2014). *HORTALIZAS*. Obtenido de Investigación sobre el uso de microorganismos benéficos en la raíz de aguacate: <https://www.hortalizas.com/>

- Saavedra. (2020). Diseño del proceso productivo de aceite de palta a partir del descarte de palta Hass en la región Piura. Piura. Recuperado el 30 de octubre de 2021
- Saavedra, A. (2020). ), Diseño del proceso productivo de aceite de palta a partir del descarte de palta Hass en la región Piura. Piura. Recuperado el 30 de octubre de 2021
- Santana, L. E. (2013). “OBTENCIÓN DE ACEITE DE AGUACATE (*Persea americana* Mill) CON TRES VARIEDADES: (P.a.Mill Hass) (P.a.Mill Santana) Y (P.a.Mill Choquete), UTILIZANDO TRES MÉTODOS DE EXTRACCIÓN. QUEVEDO, ECUADOR 2013”.
- Schwartz, O. (2001). *Mejoramiento del rendimiento de extracción del aceite de palta (aguacate). In Proceedings of the VI World Avocado Congress (Actas VI Congreso.*
- Sistema Nacional Argentino de Vigilancia y Monitoreo de Plagas (SNAVMP). (2021).
- SlideShare. (2022). *SlideShare*. Obtenido de Presion atmosferica: <https://es.slideshare.net/sleven00/presion-atmosferica-134784932>
- Tito, R. (2018). Evaluacion de produccion de platines de palto con el uso de cuatro diferentes sustratos. *Universidad Autonoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias, Agricolas y Forestales*. Tarija, Bolivia.
- Valiente, A. (1994). *Problemas de balance y energía en la industria alimentaria*. Obtenido de Alhambra mexicana: <https://books.google.com.bo/books?id=OhD739fkiDcC&printsec=frontcover&dq=antonio+valiente+barderas&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjv15CxoLoAhWNI7kGHRSdDMQQuwUITzAF#v=onepage&q=antonio%20valiente%20barderas&f=false>
- Vargas, F. (2004). Análisis de extracción de aceite de aguacate por métodos físicos y evaluación de una producción a gran escala. .
- Vargas, M. (2020). Ácidos grasos y criterios de calidad del aceite de palta obtenido mediante tres sistemas de extracción libres de solvente.
- Venezuela, A. M. (1986). Extracción y caracterización del aceite de palta.
- Zhong, h. (2007). Endogenous biophenol, fatty acid and volatile profiles of selected oils. *Food Chemistry*.