

BIBLIOGRAFÍA

- Aguaisa & Carlosama. (2007). *Elaboracion de encofitado de sabila (Aloe Barbadencis)*. Ibarra, Ecuador: Tesis previa a la obtencion del Titulo de Ingeniero Agroindustrial.
- Arturo Ojeda. (22 de septiembre de 2016). *Cultivo de la Frutilla*. Obtenido de Cultivo de la Frutilla: https://www.unido.org/sites/default/files/2016-11/straw_0.pdf
- Azuara, E., Cortés, R, García, H., & Beristain, C.I. 1992. Kinetic model for osmotic dehydration and its relationship with Fick's second law. *International Journal of Food Science and Technology*. 27: 409-418.
- Baroni & Hubinger. (2000). *Deshidratacion osmotica de tomates en soluciones binarias y ternarias. Procesos de deshidratacion*. Sau Pulo, Brasil: Revista de Ingenieria de Alimentos.
- Bonet, G. (Diciembre de 2010). *Desarrollo y caracterizacion de herramientas genomicas en fragaria diploide para la mejora de cultivos*. Recuperado el 18 de noviembre de 2021, Obtenido de Departamento de Bioquimica y Biologia Molecular: www.tdx.cat/bitstream/10803/42009/1.pdf
- Calderon, V. (2010). *Deshidratacion de alimentos*. El Salvador: Laboratorio de Tecnologia de alimentos San Andres, La Libertad.
- Camacho, C. (2011). *Conservacion de Frutas mediante Deshidratacion Osmotica Directa I.C.T.A*. Bogota, Colombia: Universidad Nacional de Colombia, Bogota.
- Carpenter, R., Lyon, D., & Hasdell, T. (2000). *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. Recuperado el 20 de diciembre de 2021, de Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos: https://es.wikibooks.org/wiki/An%C3%A1lisis_Sensorial_de_Alimentos
- CCI (Corporación Colombia Internacional). Boletín. 2000. Lecciones que ayudan al desarrollo Hortofruticola Nacional (en línea). Colombia. Consultado el 29 de octubre del 2021. Disponible en: cci_siesa@impsat.net.co y www.cci.org.co
- Céspedes, J. (15 de Octubre de 2014). El Portillo produce mas de 30 mil kilos de frutilla al año. *Archivo, Politica y Economia, EL PAIS*.
- Choque, C. (2021). *Obtencion de extracto de Antocianinas de Frutilla (Fragaria Ananassa)*. Tarija.

- Cornejo, V. (2010). *Deshidratacion de rebanadas de Palta variedad Hass por el metodo OSMO-VAC y evaluacion de calidad del producto*. Mexico D.F.: TESIS para Obtener Grado de Maestro en Ciencias con Especialidad en Alimentos.
- Dávila Nava, J. R. (14 de mayo de 2004). *Estudio experimental del efecto de la porosidad de partículas sobre el proceso de secado*. Recuperado de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/davila_n_jr/capitulo4.pdf
- Derosier, N. (1980). *Conservacion de Alimentos*. New York: Cecsa, Decima impresion.
- Dominguez, L. (2007). *Guia para la Evaluacion Sensorial de Alimentos*. Lima: Centro Internacional de Agricultura Tropical-CIAT.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), Bolivia, 2012. [En línea]. Disponible en: (<http://apps.fao.org>) [2021, 12 de octubre].
- FAUTAPO. (2015). Produccion con formacion, la mejor frutilla del valle central de Tarija. *Fundacion FAUTAPO*, 79.
- Fito y Chiralt. (1995). *Actualizacion sobre la deshidratacion osmotica al vacio*. En: *Conservacion de alimentos por control de humedad: Fundamentos y aplicaciones*. G. V, Estados Unidos.
- Folquer, F. (1986). *La Frutilla o Fresa*. Buenos Aires, Argentina: Hemisferio Sur.
- Genina. (2002). *Simulacion en el Departamento de Biotecnologia y Bioingenieria*. Santiago, Chile: Cinvestav.
- Gómez Sánchez, A., Cerón Carrillo, T., & Rodríguez Martínez, V. (2004). *Aspectos tecnológicos de la congelación en alimentos*. Recuperado el 15 de noviembre de 2021
- Gonzales, E. (25 de Octubre de 2016). *Inclusion de la frutilla organica en las compras para desayuno escolar*. Obtenido de Inter Aprendizaje: https://interaprendizaje.ipdrs.org/images/Destacados_doc/EGonzales_frutilla_organica-CP.pdf
- Humacata Soliz, N. (2019). *ELABORACIÓN EXPERIMENTAL DE OREJONES DE DURAZNO (variedad Flordaking) MEDIANTE DESHIDRATACIÓN POR ÓSMOSIS Y SECADO TÉRMICO*.
- IPDRS. (25 de octubre de 2016). Compras públicas para la soberanía alimentaria en Bolivia. Obtenido de Compras públicas para la soberanía alimentaria en Bolivia.

- Jijena Arroyo, P. (2017). *Deshidratación osmótica del arándano*. Tarija, Bolivia: Carrera de Ingeniería Química de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Kasatkin, A. (1985). Operaciones básicas y aparatos en la tecnología química. TI./Editorial pueblo y Educación. 1987. p 262-366.
- Kessel, A. (2012). Mejora genética de la fresa (*Fragaria ananassa* Duch), a través de métodos Biotecnológicos. Cultivos Tropicales. *INCA*, 86.
- Lerici, C. (1997). *Osmotic Dehydration of fruit*. Bolonia, Italia: J. Food Science, 50.
- Lewis, M. J. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de sistemas de procesado*. Zaragoza, España: ACRIBIA S.A.
- Liria Domínguez, M. R. (2007). *Guía para la Evaluación Sensorial de Alimentos*. Lima: Centro Internacional de Agricultura Tropical - CIAT. Recuperado el 30 de diciembre de 2021
- Maiztegui & Sabato. (1973). *Física Tomo I*. Kapeluz: Buenos Aires, Argentina.
- Marín Diazaraque, J. M. (2013). *Introducción al Diseño de Experimentos*. Recuperado el 10 de noviembre de 2021, de <http://halweb.uc3m.es/esp/Personal/personas/jmmarin/esp/Disenno/IntroDE.pdf>
- Maris Alzamora, S., Guerrero, S. N., Nieto, A. B., & Vidale, S. L. (2004). *Conservación de frutas y hortalizas mediante tecnologías combinadas*. Recuperado el 14 de noviembre de 2021, de Manual de capacitación: <https://www.fao.org/3/y5771s/y5771s00.htm#Contents>
- Maroto, J. & Lopez, S. (1988). Producción de fresas y fresones. *Mundi Prensa*, 119.
- Martines, E., & Leonel, L. (27 de octubre de 2010). *Análisis y Aplicación de las Expresiones del Contenido de Humedad en Sólidos*. Recuperado de Análisis y Aplicación de las Expresiones del Contenido de Humedad en Sólidos: <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
- Mascheroni & Spiazzi. (1999). Modelo de Deshidratación Osmótica de Alimentos Vegetales Simulación en CIDCA. *Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, (pág. 475). La Plata, Argentina.
- Mataix, J. (2005). *Nutrición para Educadores*. Granada, España: FUNIBER.
- Maupoey, P., Andrés A. M., Barat J. & Albors A. M. (2001). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. España: Universidad Politécnica de Valencia.

- Miralbés, C. (2019). *Proteínas de la harina: composición y funcionalidad*. Recuperado el 14 de octubre de 2020, de <https://panypizza.com/tecnica/proteinas-del-trigo-composicion-funcionalidad/>
- MMA. (2015). Cultivo de la Frutilla, una realidad sin Bromuro de metilo en Chile. *Ministerio de Medio Ambiente de Chile*.
- MiniAgri. (Ministerio de Agricultura de Perú) Sector Agrario 2010. [En línea]. Disponible: <https://es.slideshare.net/hlarrea/minagri-per-sector-agrario-2010>
- Montoya, J., Carbajal, L. & Ospina, N. (2002). *Efectos de la concentracion de Solutos y la Relacion jarabe/fruta sobre la Cinetica de Deshidratacion Osmotica*. Caracas, Venezuela: Interciencia.
- Morales A., Carmen Gloria y Vargas S., Sigrid (eds.) (2017) Manual de manejo agronómico de la Frutilla [en línea]. Villa Alegre, Chile: Boletín INIA - Instituto de Investigaciones Agropecuarias. no. 382. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.14001/6713> (Consultado: 10 de marzo de 2022).
- Moreno, Diana. (16 de septiembre de 2016). *Operaciones de separación secado*. Recuperado el 21 de diciembre de 2021, de <https://www.slideshare.net/DianaCatalinaMorenoG/operaciones-de-separacin-secado-2>
- Noriega, M. & Pérez, J. (2011), Estudio de la penetración de microorganismos en frutas mediante el modelo hidrodinámico, Tesis, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Central de Venezuela.
- Odalís, P. (2018). *Cultivo de la frutilla*. Obtenido de Agrotendencia: <https://agrotendencia.tv/agropedia/el-cultivo-de-la-fresa-o-frutilla/>
- Olias, J. (1998). *Pos cosecha de la fesa de Huelva*. Sevilla, España: Instituto de la Grasa.
- Ospina, M. J. (1995). *Agricultura I*. Bogota, Colombia: Terranova.
- Paredes, N. (17 de Noviembre de 2014). *Evaluacion de la frutilla variedad chandler (Fragaria x ananassa Duch) bajo el efecto de diferentes*. Obtenido de Tesis: <https://hdl.handle.net/123456789/5260>
- Parzanese, M. (2014). *Tecnologías para la Industria Alimentaria*. Recuperado el 12 de noviembre de 2021, de Deshidratación Osmótica: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_06_Osmotica.pdf

- Pefaur & Barries. (22 de Agosto de 2014). Frutas frescas y procesadas. pág. www.odepa.gob.cl.
- Perez, J. L. (1999). *Cultivo de Freson*. Madrid, España: Extension Agraria.
- Pérez, L. E. (2003). Aplicación de métodos combinados para el control del desarrollo del pardeamiento enzimático en pera (variedad blanquilla) mínimamente procesada (Tesis doctoral). Universidad Politécnica de Valencia, España. Recuperado de: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/2663/tesisUPV1784>
- Pointing, J. D., Watterss, G. G., Forrey, R. R., Stangly, W. L., & Jackson, R. (1966). Osmotic dehydration of fruits. *J. Food Sci. Technol*, 20 (10), 125-128.
- Potter, N. (2007). *La Ciencia de los Alimentos*. Nueva York, USA: Edutex.S.A.
- Proexant. (2004). Manual Frutilla. En Proexant, *ManualFrutilla* (pág. 228). Quito, Ecuador.
- Rahman y Lamb. (1990). *Osmotic dehydration of pineapple*. Nueva Gales del Sur, Australia: Journal of Food Science and Technology.
- Rahman, S. and Perera C., (1996), Osmotic dehydration: a pretreatment for fruit and vegetables to improve quality and process efficiency. *The Food Technologist*, 25: 144-147.
- Ramirez. (2006). *Liofilizacion de Alimentos*. Cali, Colombia: Recitela.
- Ramirez, E. (1998). *Deshidratación osmótica de la papaya*. Tarija: UAJMS. Recuperado el 15 de noviembre de 2021
- Rayleigh (2013)- El Curioso Origen De Las Frutillas, [On-Line]. Agosto 15, 2013. [Fecha De Consulta: Diciembre 2021]. Disponible En; [Https://Elefectorayleigh.Wordpress.Com/2013/08/15/El-Curioso-Origen-De-Las-Frutillas/](https://Elefectorayleigh.Wordpress.Com/2013/08/15/El-Curioso-Origen-De-Las-Frutillas/)
- Ríos Pérez, M. M., Márquez Cardozo, C. J., & Ciro Velásquez, H. J. (2005). DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE FRUTOS DE PAPAYA HAWAIANA (Carica papaya L.) EN CUATRO AGENTES EDULCORANTES. *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 2998-3002. Recuperado el 16 de noviembre de 2021, de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0304-28472005000200013

- Roca, D. (2010). Secado de alimentos por métodos combinados: DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y SECADO POR MICROONDAS Y AIRE CALIENTE “Tesis de Maestría en TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS” en Universidad Tecnológica Nacional (Facultad Regional Buenos Aires) [En línea].
- Saguy y Karel. (1980). *Modelización del deterioro de la calidad durante el procesamiento de alimentos*. Washington, EEUU.: Tecnología de alimentos.
- Singh, P., & Heldman, D. (2009). *Introducción a la ingeniería de alimentos*. Zaragoza: Acribia, S. A.
- Smith, J., & Abbott, M. (1996). *Introducción a la Termodinámica en Ingeniería Química*. Mexico: Interamericana Editores S.A.
- Soto, P. G. (2002). *Deshidratación Osmótica: alternativa para conservación de frutas tropicales*. Ciudad de México, Oaxaca Juárez: Cinvestav.
- Tecante. (marzo de 2009). *Fundamentos de Secado*. Recuperado el 20 de diciembre de 2020, de <https://kardauni08.files.wordpress.com/2009/03/secado.pdf>
- Tecnología, J. o. (2014). *Tecnología para la Industria Alimentaria*. Obtenido de: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_06_Osmotica.pdf
- Torres, L. G. (2017). Proteínas en la nutrición. Hidalgo, Mexico: *Respyn*, 8(2), 6. Recuperado el 17 de octubre de 2021, de chrome-extension: <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2007/spn072g.pdf>
- UNESCO. (2005). *Guía de uso de secadores*. Recuperado el 17 de diciembre de 2021, de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Montevideo/pdf/ED-Guiasecaderosolar.pdf>
- UPAEP. (2014). *Análisis Sensorial*. Recuperado el 30 de diciembre de 2020, de https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf
- Urrutia, Y. (Noviembre de 2004). *Balance de energía y exergía para el sistema de calentamiento de jugo en un ingenio de azúcar*.
- Valera y Zambrano. (2005). *Efectos de la concentración de soluto y la relación fruta/jarabe sobre la deshidratación osmótica de mango en cilindro*. Maracay, Venezuela: SciELO.

- Valiente, A. (1994). *Problemas de balance y energía en la industria alimentaria*. Mexico: Alhambra mexicana. Obtenido de <https://books.google.com.bo/books?id=OhD739fkiDcC&printsec=frontcover&dq=antonio+valiente+barderas&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjv15CxoLoAhWNI7kGHRSsCDMQQuwUITzAF#v=onepage&q=antonio%20valiente%20barderas&f=false>
- Villagran, D., Legarraga, M., Zschau, B. (2016). Variedades de frutilla [en línea]. *Boletín INIA - Instituto de Investigaciones Agropecuarias*. no. 262. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.14001/7619>