

BIBLIOGRAFÍA

- Ayala, N., y Calle, N. (2016).** *Aplicación de técnicas de deshidratación, maceración y escaldado, para la conservación de manzanas Red Delicious, Flor de Mayo y Emilia.* (Tesis de grado) Universidad de Cuenca, Ecuador.
- Barbosa, G., y Vega, H. (2000).** *Deshidratacion de alimentos.* Zaragoza - España: Acribia S.A.
- Barrera, C. (2017).** *Estudio de la deshidratación osmótica y del secado por aire caliente como operación de estabilización de productos de manzana (var. Granny Smith) enriquecidos en calcio* (Tesis doctoral). Universidad Politécnica de Valencia, España. Recuperado de: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/17577/tesisUPV2663.pdf?sequence=1>
- Benitez, C. (2010).** *La Manzana.* Obtenido el 12 de marzo del 2018 <http://manzanastefany.blogspot.com/>
- Cardozo, F. (2010).** *Casa de la ciencia de sevilla-CSIC.* Obtenido de Pabellón de Peru de la exposicion Iberoamericana de 1929: http://www.fundaciondelacumbre/Peru/_365795//dm.udc.es.Sevilla.
- Castillo, M., y Cornejo, F. (2007).** *Tecnologías de deshidratación para la preservación.* ecuador. Obtenido de <file:///C:/Documents%20and%20Settings/Administrador/Escritorio/efecto%20de%20deshidratacion%20osmotica.pdf>
- Código alimenticio argentino (CCA). (2018).** *Norma general para frutas deshidratadas.* Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/buscar/norma%20GENERAL%20PARA%20FRUTA%20DESHIDRATADAS>
- Deik, E. (2018).** *manzanas deshidratadas* . Obtenido de <https://www.emiliodeik.cl/receta/manzanas-deshidratadas>.
- Díaz, E, y León, P. (2014).** *Gestión administrativa y comercial en restauración.* España: Paraninfo.

- FAO. (2020).** *Temperaturas máximas de secado y humedades para frutas deshidratadas.* Fecha de consulta 23 de agosto del 2019. Tarija, Bolivia.
- Gimferrer, N. (2008).** *Eroski consumer.* Obtenido de <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-agua-en-los-alimentos.html>
- Haro, A., y Moreu, H. (2018).** *Puleva.* Obtenido de Mnazana: <https://www.leche.puleva.es/aprende-a-cuidarte/tu-alimentacion-de-la-a-z/m/manzana>
- Humacata, N. (2019).** *Elaboración experimental de orejones de durazno (variedad flordaking) mediante deshidratación por ósmosis y secado térmico.* (Tesis de grado). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia.
- IBCE. (2019).** *Exportacion e importación de frutos secos.* Fecha de consulta 16 febrero del 2019. Tarija, Bolivia.
- INE, CNA (2013).** *Producción de manzana en el departamento de Tarija.* Fecha de consulta 12 de febrero de 2019, Tarija, Bolivia.
- INE, (2013).** *Producción de manzana en Tarija.* Fecha de consulta 10 de marzo de 2019, Tarija, Bolivia.
- Jijena, P. (2017).** *Deshidratación osmótica del arándano* (Tesis de grado). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia.
- Martinez, J. (2014).** *Guia para la Evaluación Sensorial de alimentos.* Lima: Centro Internacional de Agricultura Tropical-CIAT.
- Ochoa, E., Ornelas, J., y Ruiz, S. (2013).** *Tecnologías de deshidratación para la preservación.* Obtenido de <https://biotecnia.unison.mx/index.php/biotecnia/article/viewFile/148/140>
- Parzanese, M. (2015).** *Alimentos Argentino.* Obtenido de http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_06_Osmotica.pdf
- Parzanese, M. (2012).** *Deshidratacion Osmotica. Tecnologias para la industria alimentarias,* 6.

- Penelo, L. (2019).** *La Vanguardia* . Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180611/444212284842/fruta-manzana-propiedades.html>
- Poscosecha, O. d. (1997).** *Procesamiento a pequeña escala de frutas*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/X5029S/X5029S00.htm#Contents>
- Reglamento Sanitario de Chile (RSC). (2018).** *Norma sanitaria para frutas deshidratadas*. Obtenido de <https://www.minsal.cl/reglamento-sanitario-de-los-alimentos/#:~:text=El%20Reglamento%20Sanitario%20de%20los,y%20garantizar%20el%20suministro%20de>.
- Reyes, M. S. (2009).** *Aplicacion del diseño experimental en el desarrollo de las practicas internas, en el área de operaciones unitarias* . Guatemala.
- Romero, Indira; et..all. (2016).** *fortalecimiento de la cadena de valor*. Obtenido de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40251/1/S1600668_es.pdf
- Salvador, E. (2010).** *Tecnología de los alimentos*. En E. Salvador, *Tecnología de los alimentos* (Vol. II, págs. 68 - 134). San Jose - Costa Rica : Agro américa del HCA.
- Sánchez, J. F. (2017).** *momografias.com*. Obtenido de <https://www.monografias.com/docs112/deshidratacion-frutas/deshidratacion-frutas.shtml>
- Stephanie, M. C. (2018).** *SlideShare*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/FanychanCosplayer/guia-resuelta-de-deshidratacin-osmotica>
- UN COMTRADE. (2018).** *Principales importadores de frutas deshidratadas en el mundo 2016* . Obtenido de <https://comtrade.un.org/frutosdeshidratados%2016>
- Villa, M. (2018).** *Exportación de frutos secos*. La Razón (periodico La Paz - Bolivia). p. 10.
- Wais, N. (2011).** *Secado combinado de frutas: deshidratación osmótica y microondas* (Tesis doctoral). Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina. Recuperado de: [http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/38494/Documento_completo%20Wais%20-%20Tesis%20Doctoral%20\(2011\).pdf?sequence=1](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/38494/Documento_completo%20Wais%20-%20Tesis%20Doctoral%20(2011).pdf?sequence=1)