

BIBLIOGRAFÍA

- Calcáneo, X. (1981). "Hidrólisis enzimática de harina de arroz. Obtenido de:
<https://catalogosiidca.csuca.org/Record/UCR.000023318>
- Guzmán, N. (2018). EVALUACIÓN DEL CONTROL DE LA SARNA COMÚN DE LA PAPA CON PRODUCTOS SISTÉMICOS Y DE CONTACTO EN TRATAMIENTO A LA SEMILLA Y AL FOLLAJE. Obtenido de:
https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=12950
- Hernández, M., Torruco, J., Chel, L., & Betancur, D. (2008). Caracterización fisicoquímica de almidones de tubérculos cultivados en Yucatán, México. Obtenido de:
<https://www.scielo.br/j/cta/a/BFmq3pZQMP33pwHsyNjk9Yf/?format=pdf&lang=es>
- Aguilar, C. (2007). "OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE MODIFICACIÓN DEL ALMIDÓN DE MAÍZ CEROSO POR EXTRUSIÓN Y EL USO DE MEZCLAS DE ALMIDONES MODIFICADOS CON MUCÍLAGO DE NOPAL PARA LA ENCAPSULACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE NARANJA EMPLEANDO EL SECADO POR ASPERSIÓN. Obtenido de:
<http://dgsa.uaeh.edu.mx:8080/bibliotecadigital/bitstream/handle/231104/102/Optimizacion%20del%20proceso%20de%20modificacion%20del%20almidon%20de%20maiz.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Aguilasocho, B. (Febrero de 2004). OBTENCIÓN DE JARABES FRUCTOSADOS A PARTIR DE ALMIDÓN DE DOS TIPOS DE SORGO (*Sorghum bicolor*). Obtenido de: <https://1library.co/document/6zkej8z-obtencion-jarabes-fructosados-almidon-sorghum-bicolor-edicion-unica.html>
- Anaya, Y., & Mantero, G. (2019). OBTENCIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA TIPO VODKA A PARTIR DE ALMIDONES DE TRES VARIEDADES DE

PAPA (*Solanum tuberosum*) POR VÍA ENZIMÁTICA. Obtenido de:
<https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/5461/TAI00159A57.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ant, Z. (30 de Noviembre de 2016). BAKER GROUP. Almidon (Guia de pasteleria). Obtenido de: <https://es.baker-group.net/raw-materials-and-semi-finished-products/raw-materials-and-ingredients/starch-confectioner-s-guide.html?anp>

Arcos, C. F. (2015). Relación entre el Contenido de Polifenoles y la Digestibilidad de Almidón in vitro en Papas Nativas chilenas. Obtenido de: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2015/faa675r/doc/faa675r.pdf>

Beltran, M. (2020). COMPOSICIÓN EN NUTRIENTES Y BIOACTIVOS Y PROPUESTA DE BIORREFINERÍA DE PAPA *Solanum tuberosum* Grupo Phureja. Obtenido de: <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/78726/1022386814.2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Brenes, A., & Gómez, L. (2009). LA VARIEDAD DE PAPA DÉSIRÉE EN COSTA RICA. Obtenido de: https://www.mag.go.cr/rev_agr/v33n01-155.pdf

Carrión, L. (2018). OBTENCIÓN DE ALMIDÓN Y GLUCOSA A PARTIR DE LA OCA (*Oxalis tuberosa*) POR HIDRÓLISIS ÁCIDA Y SU CINÉTICA DE EXTRACCIÓN . Obtenido de: <https://1library.co/document/zwvmnv0q-obtencion-almidon-glucosa-oxalis-tuberosa-hidrolisis-cinetica-extraccion.html>

CEANID, C. (2022). INFORME DE ENSAYO. Tarija.

Chang, R. (1999). Química (Séptima ed.). Bogotá, Colombia.: Editorial McGraw-Hill Interamericana Editores S.A. de C.U.

Codex Alimentarius , C. (1999). NORMA PARA LOS AZÚCARES. Obtenido de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsite>

s%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B212-1999%252FCXS_212s.pdf

Conde, P. (2003). The structure and texture of starch-based foods. *Texture in food*.

Cruz, K. (2012). Modelado del proceso de hidrólisis enzimática de almidones gelatinizados del fruto de la planta de banano. Obtenido de: <https://docplayer.es/22954046-Modelado-del-proceso-de-hidrolisis-enzimatica-de-almidones-gelatinizados-del-fruto-de-la-planta-de-banano.html>

Cueva, J., & Pazos, C. (2015). "OBTENCIÓN DE ALCOHOL A PARTIR DE CAMOTE DE PULPA ANARANJADO" (*Ipomoea batata* L). Obtenido de: <https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/154/BC-TES-3885.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Escuela superior politécnica de Chimborazo. (2021). Trabajos Bioquímicos. Obtenido de: <https://sites.google.com/site/trabajosbioquimicos/home/reacciones-de-reconocimiento-azucars-reductores>

Espinal, C., Huanca, S., & Mollinedo, P. (2015). Evaluación de la calidad de jarabe de glucosa producido por hidrólisis enzimática a partir de almidón de yuca (*Manihot esculenta*). Obtenido de: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0250-54602015000200001

Estrada, M. (2017). Parámetros operativos para la obtención de jarabe de glucosa a partir de almidón de "Oca" (*Oxalis tuberosa*, M.) con enzimas α – amilasa y amiloglicosidasa. UNSCH – Ayacucho. Obtenido de: http://repositorio.unsch.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/UNSCH/1673/TESIS%20B791_Est.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Fernandez, C., & Perales, M. (2008). DEGRADACION DEL ALMIDON DE MAIZ AMILACEO (ZEA MAYS AMILÁCEO VARIEDAD BLANCO CUZCO) POR HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA UTILIZANDO LA

AMILOGLUCOSIDASA PARA LA OBTENCIÓN DE GLUCOSA. Obtenido de: https://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12894/218/T-08_14.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Garena, F. (2013). OBTENCIÓN DE JARABES AZUCARADOS A PARTIR DE LA HIDRÓLISIS QUÍMICA DE RESIDUOS DE CÁSCARAS DE NARANJA (*Citrus sinensis* l var valencia) Y PAPA (*Solanum tuberosum*) variedad Diacol Capiro (R-12) PARA SER EMPLEADOS COMO EDULCORANTES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTO. Obtenido de: <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/1528/46455179pdf.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Garnica, F. (2015). PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE SEMILLA DE PAPA (*Solanum tuberosum* L.) EN LAS ZONAS DE ISCAYACHY Y TUCUMILLAS. Obtenido de: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3752

Gutierrez, J. (1875). Datos para la bibliografía boliviana (Primera ed.). . La Paz, Bolivia: Imprenta de la Libertad de Ezequiel Arzadam.

Hoseney, R. (1998). Principles of Cereal Science and Technology. U.S.A.

Huanca Lopez, S. (2014). EVALUACIÓN DE LA EFECTIVIDAD DE DOS ENZIMAS EN EL PROCESO DE HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA PARA OBTENER GLUCOSA A PARTIR DE ALMIDÓN DE YUCA. Obtenido de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/18138/M-276.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Huayta, B. (junio de 2016). OBTENCIÓN DE BIOETANOL POR HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DEL ALMIDÓN DE PAPA CARDENAL. Obtenido de: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=2480

IBNORCA. (2017). Normativa NB 38023.

infoAGgro.com. (s.f.). EL CULTIVO DE LA PATATA (1ª parte). Obtenido de:
<https://www.infoagro.com/hortalizas/patata.htm>

Jeréz, L. (Octubre de 2008). CONTROL DE LA INVERSIÓN DE LA SACAROSA EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE JARABE SIMPLE DE BEBIDAS CARBONATADAS. Obtenido de:
http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1078_Q.pdf

Lewis, M. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Zaragoza, España: Editorial Acribia, S.A.

Lipa, Y., & Maquera, M. (2013). HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DEL ALMIDÓN DE CHUÑO Y TUNTA PARA LA OBTENCIÓN DE JARABE DE GLUCOSA. Obtenido de: <https://1library.co/document/z3dxvdmmy-hidrolisis-enzimatica-almidon-chuno-tunta-obtencion-jarabe-glucosa.html>

López, W. (2021). Obtención de hongo comestible seco en polvo. . Tarija, Bolivia: Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Martinez , L. (Diciembre de 2007). Obtención y caracterización de almidones de malanga, arroz y maíz ceroso modificados por extrusión termoplástica para su (uso como encapsulantes de aceite esencial de naranja.

Mc Allisrer, R. (1979). Nutritive sweeteners made from starch. Advanced in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry.

Mejia, L., Martinez, H., Betancourt, J., & Castrillon, C. (2007). Aprovechamiento del residuo agroindustrial del mango común (Mangifera indica L.) en la obtención de azúcares fermentables. Obtenido de:
[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/lbenavid,+Gestor_a+de+la+revista,+440-1219-1-CE%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/lbenavid,+Gestor_a+de+la+revista,+440-1219-1-CE%20(1).pdf)

Montes , H. (diciembre de 2012). “EVALUACIÓN DE LA RESPUESTA DEL RENDIMIENTO DEL CULTIVO DE PAPA (*Solanum tuberosum*) VARIEDAD DESIREE CON LA APLICACIÓN DE DOS ABONOS ORGÁNICOS Y UN FERTILIZANTE QUÍMICO EN LA COMUNIDAD DE HUACATA PROVINCIA MÉNDEZ DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA”.

Obtenido de:
https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3460

Normas Mexicanas, Dirección General de Normas. (2016). NMX-F 169-1984 ALIMENTOS PARA HUMANOS, JARABES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCION GENERAL.

Pardo , M., & colaboradores . (2004). Estudio cinético de hidrólisis enzimática de almidón de papa. Obtenido de:
<https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/28750/14727-44222-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Peña, E. (2017). EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y FUNCIONAL DE ALMIDONES DE CINCO VARIEDADES DE PAPAS NATIVAS PROCEDENTES DE ILAVE (PUNO). Obtenido de:
<https://1library.co/document/y9gr35dq-extraccion-caracterizacion-fisicoquimica-funcional-almidones-variedades-nativas-procedentes.html>

Pimentel, E. (2017). EVALUACIÓN DE LOS NIVELES DE FERTILIZACIÓN POTÁSICA EN LA PRODUCCIÓN DE SEMILLA PRE BÁSICA DE PAPA (*Solanum tuberosum* L.) DE LA VARIEDAD DESIREE EN EL C.E.CH. Obtenido de:
https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=13134

Quiroga , C. (2018). Desarrollo de productos de valor agregado a partir de papas nativas (*Solanum stenotomum*, *Solanum goniocalyx* y *Solanum tuberosum*) ricas en

fitonutrientes (2018 -). Obtenido de [https://www.upb.edu/es/ciaa-proyectos-desarrollo-productos-valor-agregado-a-partir-de-papas-nativas#:~:text=Este%20tub%C3%A9rculo%20es%20una%20excelente,1%C3%ADpidos%20\(0%2C1%20%25\).](https://www.upb.edu/es/ciaa-proyectos-desarrollo-productos-valor-agregado-a-partir-de-papas-nativas#:~:text=Este%20tub%C3%A9rculo%20es%20una%20excelente,1%C3%ADpidos%20(0%2C1%20%25).)

Quisbert, K. (2019). ELABORACIÓN DE GALLETAS DULCES CON ALMIDON DE PAPA. Tarija, Bolivia: Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Quitiguiña, C., & Santacruz, S. (2012). OTENCIÓN DE JARABE DE GLUCOSA A PARTIR DE LA HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE ALMIDÓN DE BANANO, MUSA CAVENDISH. Obtenido de: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0250-54602012000100005

Rega, L. (2016). Obtención de jarabes glucosados a partir de sorgo mediante hidrólisis enzimática . Obtenido de: <https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/7419/Lisyaul%c3%a9n%20Rega%20L%c3%b3pez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Rios , E., & Zelada, H. (2017). “DETERMINACIÓN DEL RENDIMIENTO DE GLUCOSA POR HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE ALMIDONES DE YUCA (Manihot esculenta), CAMOTE (Ipomoea batatas) Y PAPA (Solanum tuberosum)”. Obtenido de: <https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/1061/BC-TES-5841.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ríos, G. (Junio de 2007). DISTRIBUCIÓN Y VARIABILIDAD DE *Ralstonia solanacearum* E.F. Smith, AGENTE CAUSAL DE MARCHITEZ BACTERIANA EN EL CULTIVO DE PAPA (*Solanum tuberosum* L), EN TRES DEPARTAMENTOS DEL NORTE DE NICARAGUA (Estelí, Matagalpa y Jinotega). Obtenido de: <https://repositorio.una.edu.ni/1366/1/tnh20r586.pdf>

- Romero, I. (13 de Noviembre de 2003). HIDRÓLISIS ÁCIDA Y ENZIMÁTICA DEL RESIDUO DE PODA DE OLIVO. FERMENTACIÓN DE HIDROLIZADOS CON PACHYSOLEN TANNOPHILUS. Obtenido de: <https://ruja.ujaen.es/bitstream/10953/431/1/8484392880.pdf>
- Salgado, L. (2018). EFECTO DE LOS BIOESTIMULANTES EN EL RENDIMIENTO DE PAPA VARIEDAD DESIREE EN EL CENTRO EXPERIMENTAL CHOCLOCA (C.E.CH). Obtenido de: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=13018
- SIIP. (2021). Información MDRyT a nivel municipal (en Tm). Obtenido de: https://siip.produccion.gob.bo/repSIIP2/formulario_mdryt2.php
- Singh, P., & Heldman, D. (2009). Introducción a la ingeniería de alimentos (Segunda ed.). Zaragoza, España: Acribia, S. A.
- Smith, J., & Abbott, M. (1996). Introducción a la Termodinámica en Ingeniería Química (Quinta ed.). México: Interamericana Editores S.A.
- Valiente, A. (1994). Problemas de balance y energía en la industria alimentaria. México: Alhambra mexicana.
- Vega, J. (2014). COMPOSICIÓN BIOQUÍMICA DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES. Obtenido de: <https://es.slideshare.net/vegabner/almidn-35325388>
- Villada, W. (2010). DETERMINACIÓN EXPERIMENTAL DE LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN PARA EL PROCESO DE HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE ALMIDÓN DE YUCA NATIVA DE LA REGIÓN AMAZÓNICA EN LA CIUDAD DE LETICIA. Obtenido de: <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/7496/293752.2010.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Zambrano, G. (2013). ESTUDIO TÉCNICO-ECONÓMICO PARA LA OBTENCIÓN DE ALCOHOL A PARTIR DEL CAMOTE (IPOMOEA BATATA). Obtenido de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/1173/1/T-UCE-0017-35.pdf>