

BIBLIOGRAFÍA

Libros

- Arthey, D. (1996). *Procesado de frutas*. España, Zaragoza: Editorial ACRIBIA. Recuperado de: https://www.editorialacribia.com/libro/procesado-de-frutas_53972/
- Balluerka, L., y Vergara, I. (2002). *Diseños de investigación experimental*. España, Barcelona: Editorial PEARSON EDUCACIÓN S.A. Recuperado de: <https://books.google.co.ve/books?id=3SIKPFbftQC>.
- Cedeño, S. L. (2017). *Fundamentos básico de cálculo de ingeniería química con enfoque en alimentos* (1^{ra} ed). Ecuador, Machala: Editorial UDMACH. Recuperado de: <http://www.utmachala.edu.ec/matricula/>
- Contento, R., Abril, D. F., Vargas, E. M., Muños, D., Arango, L. M., Useche, B., Garzón, F., Eslaba, A., Sandoval, C. Y., y Manjarret, K. (2009). *Manual de prácticas de ingeniería de alimentos*. Colombia, Bogotá. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=7SWjDwAAQBAJ&pg=PA69&dq=periodos+del+secado+de+alimentos&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwi6-ICCjt7wAhUJrJUCHaCUAF4Q6wEwAXoECAkQAQ#v=onepage&q=periodos%20del%20secado%20de%20alimentos&f=false>
- FAO/OMS. (2011). *Codex alimentarios de aditivos alimentarios*. Recuperado de: <https://www.fao.org/gsfonline/reference/techfuncs.html?lang=es>
- Hernández, E. A. A., Ramos, R. M. P., López, B. M., Quimis, G. A. J., Moreno, P. L. A.(2018). *Metodología de la investigación científica*. (1^{ra} ed). Editorial Área de Innovación y Desarrollo. Recuperado de: Metodología de la investigación científica - 3Ciencias
- Hidalgo, O. (1993). *Conservación y uso de la biodiversidad de raíces y tubérculos andinos*. Lima, Perú: Editorial Agro consulta internacional. Recuperado de: http://cipotato.org/artc/Series/06_PDF_RTAs_Capacitacion/00_Presentacion.pdf.
- Hurtado, H. I., y Toro, G. J. (2007). *Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambios*. Venezuela, Caracas: Editorial CEC SA. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=pTHLXXMa90sC&pg=PA4&dq=Hurtado+y+toro+2007&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwiasnT7qr5AhUzELkGHebzBpMQ6AF6BAgEEAI#v=onepage&q=Hurtado%20y%20toro%202007&f=false>

Maldonado, P. L. E. (2018). *Metodología de la investigación social*. (1^{ra} ed). Colombia, Bogotá: Ediciones de la U. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=FtSjDwAAQBAJ&pg=PA35&dq=El+enfoco+investigativo,+%22es+aque+enfoco+cuantitativo+que+utiliza+la+recolecti%C3%B3n+y+el+an%C3%A1lisis+de+datos&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwjKpN2v86r5AhUK7kGHfBzACgQ6AF6BAgHEAI#v=onepage&q=El%20enfoco%20investigativo%2C%20%22es%20aque%20enfoco%20cuantitativo%20que%20utiliza%20la%20recolecti%C3%B3n%20y%20el%20an%C3%A1lisis%20de%20datos&f=false>

Moreno, O. (1987). *Avances en las investigaciones sobre tubérculos alimenticios de los andes*. Perú, Lima: Editorial TAPIA. Recuperado de: <https://repositorio.iica.int/handle/11324/16712>

Ñaupas, P. H., Mejía, M. E., Novoa, R. E., y Villagómez, P. A. (2014). *Metodología de la investigación cualitativa-cuantitativa* (4^{ta} ed). Colombia, Bogotá: Ediciones de la U. Recuperado de: [:https://www.academia.edu/59660080/%C3%91aupas_Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_4ta_Edici%C3%B3n_Humberto_%C3%91aupas_Pait%C3%A1n](https://www.academia.edu/59660080/%C3%91aupas_Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_4ta_Edici%C3%B3n_Humberto_%C3%91aupas_Pait%C3%A1n)

Potter, O., y Hotchkiss, H. (1995). *Tecnología postcosecha de cultivos hortofrutícolas* (3^{ra} ed.). Estados Unidos, California. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=x62K8WywAt4C&pg=PA528&dq=\(Potter+%26+Hotchkiss,+1995\)+el+proceso+de+secado+s&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiEuf_I6Kr5AhV4ErkGHfQiDo0Q6AF6BAgJEAI#v=onepage&q=\(Potter%20%26%20Hotchkiss%2C%201995\)%20el%20proceso%20de%20secado%20s&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=x62K8WywAt4C&pg=PA528&dq=(Potter+%26+Hotchkiss,+1995)+el+proceso+de+secado+s&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiEuf_I6Kr5AhV4ErkGHfQiDo0Q6AF6BAgJEAI#v=onepage&q=(Potter%20%26%20Hotchkiss%2C%201995)%20el%20proceso%20de%20secado%20s&f=false)

Silva, G. S. (1983). *Producción de harinas y tubérculos* (1ra Ed.) España, Texas. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=1a1FAAAAYAAJ&q=definicion+de+harina+de+tuberculos&dq=definicion+de+harina+de+tuberculos&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwjYxeXbwar5AhULFbkGHUtGbcYQ6AF6BAgCEAI>

Tapia, M. E., y Frías A. (2007). *Guía de campo de los cultivos andinos* (2da ed.). Lima: FAO y ANPE. Recuperado de: <https://vdocuments.site/guia-de-campo-de-los-cultivos-andinos-tapia-mario-y-a-fries-rm.html>

Artículos de revistas científicas

Areche, O., Aguirre, H., Lisette, L., y Ticsihua, H., J. (2020). *Efecto del tiempo y temperatura en la deshidratación de oca (Oxalis Tuberosa Mol.) Mediante lecho fluidizado para la obtención de harina*. *Alfa Revista de Investigación en*

Ciencias Agronómicas y Veterinaria, 4(12), 200-210. Recuperado de: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2664-09022020000300003&lng=es&tlng=es.

Ávila, H., Rita, M., y González, T. C. (2011). *La evaluación sensorial de bebidas a base de fruta: Una aproximación difusa*. Universidad, Ciencia y Tecnología. Recuperado de: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-48212011000300007&lng=es&tlng=es

Barco, B., y Carrasco, A. (2018). *Explicaciones causales en la investigación cualitativa*. *Revista Internacional de Investigación en Educación*, 11(22), 113-124. doi: Recuperado de: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.m11-22.ecic>

Bastías, M., José, M., y Cepero B. (2016). *La vitamina C como un eficaz micronutriente en la fortificación de alimentos*. *Revista chilena de nutrición*, 43(1), 81-86. Recuperado de: <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182016000100012>

Bianco, D., Hugo, W., Capote, L. T., y Garmendia, G. C. (2014). *Determinación de humedad en harina precocida de maíz blanco utilizando un horno de microondas doméstico*. *Revista del Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel*, 45(2), 50-63. Recuperado de: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S079804772014000200004&lng=es&tlng=es

Heredia, O. S. (2005). *Química con indicadores de ph*. *Revista. Eureka sobre enseñanzas y divulgación de ciencias*. 3(1), pp. 89-103. Recuperado de: <https://revistas.uca.es/index.php/eureka/issue/view/283>

Park, K. J., Yado, M. K., Brod, F. P. (2001). *Estudio de secado de pera de Bartlett (Pyrus sp.) en rebanadas*. *Ciencia y tecnología de alimentos*, 21(3), (288-292). Recuperado el 29 de abril de: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612001000300007&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt

Quispe, M., Jurado, F. A., y Choque, S. (2019). *Altura Tarija - Bolivia. Agro-Vet*. Recuperado de: http://www.revistasbolivianas.ciencia.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2523-20372019000200010&lng=es&nrm=iso. accedido en 22 jul. 2022.

Tuero, S., Hernández, A. L., y Ramírez, B. J. (2016). *Sistema para la medición de la humedad relativa usando un DSSP*. *Ingeniería Electrónica, Automática y Comunicaciones*, 37(2), 1-14. Recuperado de: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-59282016000200001&lng=es&tlng=es.

Vega, A., y Fito, P. (1995). *Modelado de la cinética de secado del pimiento rojo (Capsicum annuum L.) cv Lamuyo*, Revista Información Tecnológica, 16(6), 3-11. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-07642005000600002&lang=es

Documentos de sitios web

Acebey, C. G. (2018). *Elaboración experimental de harina, de consumo humano*. Recuperado de: https://biblioteca.edu.bo/opac_css/index.php?lvl=author_see&id=33125

Barbosa, C. G. (2006). *Deshidratación de alimentos*. Zaragoza. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/469/46914636009.pdf>

Camacho, U. D. (2015). *Uso de la balanza analítica para pesada*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/DanielRCamachoUribe/uso-de-labalanza1>

Chavarrias, M. (2013). *Determinación de pH en alimentos*. Recuperado de: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-ph-de-los-alimentos-y-la-seguridad-alimentaria.html>

Carranza, V. P. (2018). *Alimentos ricos en carbohidratos. Derivados de cereales*. Recuperado de: http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Seminario-Derivadosdecereales_25482.pdf

Días, A. (2022). *Uso de aire caliente en procesos alimenticios*. Recuperado de: <https://blog.ldm.la/es/beneficios-uso-aire-caliente-procesos-alimenticios>

Espín, E. (2012). *Taxonomía de la oca*. Recuperado de: <https://1library.co/document/zkw32rez-harina-oxalis-tuberosa-sustituto-elaboracion-edulcorada-stevia-rebaudina.html>.

Flores, M., y Máximo, L. (2014). *El tubérculo de la oca*. Recuperado de: <http://ddigital.umss.edu.bo:8080/jspui/handle/123456789/2399>

Flores, T. (2003). *Biodiversidad de la oca*. La-Paz Bolivia. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/5062/T-1366.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gutiérrez, y De la Vara. (2008). *Modelos de regresión y diseño de la línea*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/3291/329170645001/html/>

- Jarro, G., y Salas, R. (2006). *Recuperación de la biodiversidad genética de la oca Oxalis Tuberosa para el fomento de desarrollo económico productivo*. Recuperado de: <https://www.bivica.org/files/oca-biodiversidad.pdf>
- León, M. E., Villacorta, G. M., y Flores, S. E. S. (2011). *Composición química de "oca" (Oxalis tuberosa)*. Recuperado de: <https://oaji.net/articles/2017/4924-1495372520.pdf>
- Leyva, F. F. (2019). *Tubérculos oca Ibia (Oxalis tuberosa)* . Recuperado de: <https://www.tuberculos.org/oca-ibia/>
- Martines, E. L., y Lira, C. L. (2010). *Análisis y aplicación de las expresiones del contenido de humedad de sólidos*. Recuperado de: <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
- Massachiodi, J. P., y Solís, J. (2016). *Proceso reversibles e Irreversibles*. Recuperado de: <http://la-indu-quimica.blogspot.com/2016/09/procesos-reversibles-e-irreversibles.html>
- Morato, G. N. (2009). *Harina de granos*. Recuperado de: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/del-grano-a-la-harina.html>
- Muñoz, S. M. E. (2019). *Evaluación de la variación de diferentes medios en la producción de ácido cítrico mediante fermentación en estado sólido*. Recuperado de: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/18137/1/UPS-CT008608.pdf>
- Ortiz, R. C. (2018). *La producción de la oca en Bolivia*. Recuperado de 2021de:<http://ddigital.umss.edu.bo:8080/jspui/bitstream/123456789/15813/1/CARLOS%20MIGUEL%20ORTIZ%20ROCA.pdf>
- Requena, P. J. M. (2013). *Clasificación de harinas*. Recuperado de: https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_60/JOSE_REQUENA_1.pdf
- Piedra, B. A. (2002). *Caracterización de la oca nacional "Oxalis tuberosa"*. Recuperado de: <http://repositorio.iniap.gob.ec/jspui/handle/41000/768>
- Rovirosa, L. J. (2019). *Manual de prácticas de laboratorio de mediciones*. Recuperado de: https://www.ingenieria.unam.mx/labmediciones/pdf/MADO-01_V2.pdf
- Singht, S. (1996). *Psicometría y acondicionamiento del aire*. Recuperado de: <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/4170/IAcatoms021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Sotelo, S. J. (2019). *Cinética de secado*. Recuperado de: https://www.cartagena99.com/recursos/alumnos/apuntes/SECADO_pdf.pdf

Ugarte, M. L. (2004). *Variedad de oca en Bolivia*. Recuperado de: <https://www.proinpa.org/tic/pdf/Papa/Variedades%20de%20papa/Catalogo%20de%20variedades%20locales%20de%20papa%20y%20oca%20de%20la%20zona%20de%20Candelaria.pdf>

Uma, U. (2006). *Variedades de oca*. Recuperado de: <https://www.bivica.org/files/oca-biodiversidad.pdf>

Zuñiga, R. J. (2007). *Valor nutricional y potencial de trigo blanco*. Recuperado de: <https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/6331/NR34251.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Normas

IBNORCA. (2016). *NB-680 Harina y Derivados*. La Paz: Iborca. Recuperado el 14 de agosto de 2021

NP. (2011). *Norma peruana para determinación de acidez, pH y sólidos solubles de papa y olluco*. Recuperado de: <https://es.scribd.com/doc/52001578/DETERMINACION-DE-pH-EN-TUBERCULOS-DE-PAPA>

Trabajo de grado e investigaciones

Calle, R. E., y Aparicio J. J. 2011. *Diseño de una planta de deshidratación*. Escuela superior politécnica del litoral. Ecuador. Recuperado de: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16919/3/TESIS%20FINAL.pdf>

Carvajal, A. A. (2018). *Guías de prácticas y nutrición, problemas y soluciones*. Universidad Complutense. Recuperado de: <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal>

Cajamarca, E. (2010). *Evaluación nutricional de la Oca (Oxalis Tuberosa) fresca; Endulzada y Deshidratada en secador de Bandejas*. (Tesis de grado), Facultad de Ingeniería Químico Farmacia, Escuela Politécnica Chimborazo. Pág.120-130, 150-162.

Flores, T. (2003). *Biodiversidad de la oca*. La-Paz Bolivia. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/5062/T-1366.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gallegos, A., y Umaña, B. (2011). Elaboración de harina de papa. Universidad Nacional de Ingeniería Managua. Nicaragua. Recuperado de:
https://www.researchgate.net/publication/283644912_Produccion_de_harina_de_papa_para_pure_instantaneo

Pérez, L. (2003). Aplicación de métodos combinados para el control del desarrollo del pardeamiento enzimático en pera (var. Blanquilla) mínimamente procesada. (Tesis doctoral). Universidad de Lleida, España. Recuperado de:
[:https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/2663/tesisUPV1784.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/2663/tesisUPV1784.pdf?sequence=1&isAllowed=y)