

# **BIBLIOGRAFÍA**

- Aguado, J., Cañizares, P., Santos, A., Calles, J., López, B., y Serrano, D. (2002). Ingeniería de la industria alimentaria. *Operaciones de conservación de alimentos*,3(169)
- Almada, M., Stella, M., Machaín, M., y Pulfer, J. (2005). *Guía de uso de secaderos solares para frutas, legumbres, hortalizas, plantas medicinales y carnes*. Paraguay: Fundación Celestina Pérez de Almada.
- Amara, J. (2020). *Remolacha: conoce sus propiedades y beneficios*. Delicias kitchen. Recuperado el 13 julio del 2020: <https://deliciaskitchen.com/remolacha/>
- Arias, F. (2006). El proyecto de investigación; *Introducción a la metodología científica*. Caracas, Venezuela; Episteme
- Brennan, J., Butters, J., Cowell, N., y Lilley, A. (1998). *Las Operaciones de la Ingeniería de los Alimentos*. Zaragoza, España: Acribia
- Cabrera Vázquez, A. (2004). *El efecto de la temperatura de operación sobre el proceso de secado en un lecho fluidizado a vacío empleando vapor sobrecalentado para diferentes tipos de partículas*. Escuela de Ingeniería, Universidad de las Américas Puebla. Cholula, Puebla: México. Recuperado de: [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lim/cabrera\\_v\\_a/](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/cabrera_v_a/)
- Casp, A., & Abril, J. (2003). *Procesos de conservación de alimentos*. Universidad Pública de Navarra. Madrid, España: Artes Gráficas Cuesta, S. A. 2.a edición
- CEANID (2021) *Resultados de la composición fisicoquímica de la remolacha "Beta vulgaris"*. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo.
- CEANID (2021) *Resultados de los análisis microbiológicos de la remolacha "Beta vulgaris"*. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo.
- CEANID (2022) *Resultados del contenido de humedad de la remolacha "Beta vulgaris"*. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo.
- CEANID (2022) *Resultados de los análisis de micronutrientes de la remolacha "Beta vulgaris"*. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo.

- CEANID (2022) *Resultados de la composición fisicoquímica, microbiológica y micronutrientes de la harina de remolacha*. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo.
- Chinchilla, M. S. (5 de junio de 2013). *Remolacha*. Obtenido de [http://www.infoagro.go.cr/documents/cm\\_remolacha\\_05-07-13.pdf](http://www.infoagro.go.cr/documents/cm_remolacha_05-07-13.pdf)
- Clifford T. C., Keane K. M., West D.J., Howatson G., y Stevenson E. J. (2017). *La biodisponibilidad plasmática de nitrato y betanina de Beta vulgaris rubra en humanos*. Eur Nutr, 56:1245–1254 DOI: 10.1007/s00394-016-1173-5
- Codex alimentarius. (1995). *Azúcares, productos del cacao y el chocolate y productos diversos*. Roma: Programa conjunto FAO/OMS
- Dávila, R. (2004). *Estudio experimental del efecto de la porosidad de partículas sobre el proceso de secado en un lecho fluidizado a vacío empleando aire*. Escuela de Ingeniería, Universidad de las Américas Puebla. Cholula, Puebla, México
- Domene, M. A. (2014). *Parámetros de calidad interna de las hortalizas y frutas en la industria agroalimentaria*. Negocio Agroalimentario y Cooperativo, Cajamar
- Duran, V., & Galicchio, E., (2012). *Departamento de Tarija diagnostico socioproductivo – productivo 2012*
- ENA (Encuesta Nacional Agropecuaria). (2018). *Ministerio de planificación y Desarrollo – Instituto Nacional de Estadística*. Resultados
- Eroski, C. Consultada en febrero del 2010. Recuperado de: <http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/remolacha/intro.php>
- Espinosa, J. (2007). *Evaluación sensorial de los alimentos*. El Vedado, Ciudad de Habana; Universitaria
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *Productos frescos de verduras*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-au174s.pdf>
- Gallardo, E., E. (2017). *Metodología de la investigación; Manual Autoinformativo Interactivo*. Huancayo, Perú;

- Gallegos, A. y Umaña, B. (2011). *Elaboración de harina de papa*. Universidad Nacional de Ingeniería Managua. Nicaragua
- Guerra, A. (2014). *Estudio de la utilización de la harina de mashua (Tropaolum tuberosum) en la obtención del pan de molde*. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito, Ecuador.
- Gonzales J., Bernabé, N. S., y Bernabé, P. S. (2010). *Efecto de la temperatura y luminosidad sobre la estabilidad de las betalainas obtenidas de" betarraga"*. Lima, Perú.
- Hernández Escobar, A. A., Ramos Rodríguez, M., Placencia López, B., Quimis Gómez, A., y Moreno Ponce, L. A. (2018). *Metodología de la investigación científica*. Editorial Área de Innovación y Desarrollo, S.L
- Sánchez, J. S. (2013). Paradigmas de investigación educativa: de las leyes subyacentes a la modernidad reflexiva. *Entelequia: revista interdisciplinar*, 16, 91-102.
- Vega, M. G., Morales, J., Vega, A. J., Camacho, C. N., Becerril, S. A., y Amador, G. E. (2014). *Paradigmas en la investigación. Enfoque cuantitativo y cualitativo*. European Scientific Journal, 10(15).
- Amaro, J. (2020). *Remolacha: conoce sus propiedades y beneficios*. Delicias kitchen. Recuperado el 13 julio del 2020: <https://deliciaskitchen.com/remolacha/>
- Codex alimentarius. (1995). *Azúcares, productos del cacao y el chocolate y productos diversos*. Roma: Programa conjunto FAO/OMS
- Clifford T. C., Keane K. M., West D.J., Howatson G., y Stevenson E. J. (2017). *La biodisponibilidad plasmática de nitrato y betanina de Beta vulgaris rubra en humanos*. Eur Nutr, 56:1245–1254 DOI: 10.1007/s00394-016-1173-5
- Eroski, C. Consultada en febrero del 2010. Recuperado de: <http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/remolacha/intro.php>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *Productos frescos de verduras*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-au174s.pdf>

- Gallegos, A. y Umaña, B. (2011). *Elaboración de harina de papa*. Universidad Nacional de Ingeniería Managua. Nicaragua
- Gonzales J., Bernabé, N. S., y Bernabé, P. S. (2010). *Efecto de la temperatura y luminosidad sobre la estabilidad de las betalainas obtenidas de" betarraga"*. Lima, Perú.
- Gonzales J., Bernabé, N. S., & Bernabé, P. S. (2010). *Efecto de la temperatura y luminosidad sobre la estabilidad de las betalainas obtenidas de" betarraga"*. Lima, Perú.
- Gutiérrez J., & y De la Vara, P. S. (2018). "*Metodología del modelo de regresión*". Caracas, Venezuela
- Henley, E. J., (1988). *Operación Unitaria de transferencia simultánea de masa y energía*. Universidad Politécnica de Catalunya. EPSEM
- Hernández, J., Quinto, P., Barbosa, G., y Aguilar, J. (2018). *Secado solar de frutas y verduras*. Quintana Roo, México. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 1 - 8.
- Infantes, Z. E., (2015). *Últimas investigaciones utilizando tratamientos químicos para conservación de frutas mínimamente procesadas*. Universidad Nacional de Trujillo. Trujillo, Perú.
- Instituto Nacional de Salud (INS), (2009). *Centro Nacional de Alimentación Y Nutrición*. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos Lima –Perú.
- James A. (1983). Manual de cultivos energéticos
- Joomia, T. (2021). *Remolacha de mesa, taxonomía, y descripciones botánicas, morfológicas, fisiológicas y ciclo biológico*. AgroEs.es. Recuperado de: <https://www.agroes.es/cultivos-agricultura/cultivos-huerta-horticultura/remolacha/430-remolacha-descripcion-morfologia-y-ciclo#:~:text=Es%20una%20planta%20bianual.,de%20color%20rojizo%20a%20amarillento>.

- Leyva, L. (2019). *Remolacha (betabel)*. Tuberculos.org. Recuperado el 10 de noviembre del 2019: <https://www.tuberculos.org/remolacha/> y [https://frutasyverduras.info/remolacha/#Cultivo\\_de\\_remolacha](https://frutasyverduras.info/remolacha/#Cultivo_de_remolacha)
- LTA (Laboratorio Taller de Alimentos). (2022). Equipos e instrumentos para el proceso de secado del Laboratorio Taller de Alimentos
- Martin, L. (2018). *Deporte y vida*. Recuperado el 20 de octubre del 2018 de: [https://as.com/deporteyvida/2018/10/20/portada/1540031383\\_740703.html](https://as.com/deporteyvida/2018/10/20/portada/1540031383_740703.html)
- Maupoey, P. F., Gray, A. M., Barat, J. M., y Albor, A. M. (2016). *Introducción al secado de alimentos*. Madrid, España: Universitat Politecnica Valencia
- Mazzinghi, E. (9 de Enero de 2012). *El encanto de bolivia*. La nacion.
- Morales, J. P. (1995). *Cultivo de remolacha*. Santo Domingo, República Dominicana: Fundación de desarrollo agropecuario, Inc.
- Murillo Sierra, F. E. (2012). *Comportamiento agronómico del cultivo de remolacha (beta vulgarisL.)*. Tesis de Licenciatura, Quevedo: UTEQ
- Navarro, M., Pacheco, B., Esquer, A., Contreras, G. & Rascón, O. (2007). *Análisis de alimentos I. Manual de prácticas Colegio de Bachilleres del Estado de Sonora*. Hermosillo: Sonora
- Palomo, E. (2017). *El cultivo de remolacha de mesa dispara su rentabilidad gracias al aumento de la demanda*. El Economista Agro
- Rodríguez, J. (2014). *Secado de sólidos*. Recuperado el 20 de mayo del 2014 de: <http://secadodesolidosjean.blogspot.com/>
- Sánchez, J. S. (2013). Paradigmas de investigación educativa: de las leyes subyacentes a la modernidad reflexiva. *Entelequia: revista interdisciplinar*, 16, 91-102.
- Segovia, S. (2001). *Frutas y hortalizas. Remolacha, beta vulgaris var. Esculenta / chenopodiaceae*. Recuperado de <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Remolacha.html>

- Somolinos, E. (2017). *Propiedades nutricionales de la remolacha. Dieta y nutrición*. Recuperado el 30 de noviembre del 2017: <https://www.aucal.edu/blog/dietetica-nutricion/en-que-me-ayuda-comer-remolacha/>
- Singh, P., & Heldman, D. (2009). *Introducción a la ingeniería de los alimentos* (Segunda ed.). Zaragoza: Acribia, S.A.
- Torrez, P. J. (2005). *Evaluación agronómica de tres variedades de remolacha (beta vulgaris) en tres épocas de siembra*. Tesis Ing. Agr. U.M.S.A. La Pas – Bolivia
- Télez, , & Narváes . (2007) *Estandarización del Proceso de Secado de Carragenina en la Empresa Extractos Naturales*. Gelymar S.A. Valdivia, Chile
- Váli, L., Stefanovits, É., Szentmihályi, K., Fébel, H., Sárdi, É., Lugasi, A., y Blázovics, A. (2007). *Efectos protectores del hígado de la remolacha de mesa (Beta vulgaris var. rubra)*. Tuxtepec, México: Nutrición, 23(2)
- Vega, M. G., Morales, J., Vega, A. J., Camacho, C. N., Becerril, S. A., y Amador, G. E. (2014). *Paradigmas en la investigación. Enfoque cuantitativo y cualitativo*. European Scientific Journal, 10(15).
- Vega, A., Chacana, M., y Lemus, R. (2009). *La industria de los alimentos deshidratados y la importancia del control del proceso*. Departamento de Ingeniería en Alimentos. Universidad de La Serena.
- Valiente, A. (1994). *En Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. México: Alhambra mexicana
- Walpole, R., Myers, R., y Myers, S. (2012). *Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias*. Naucalpan de Juárez, Ciudad de México; Pearson
- Weler, V. (2016). *El sorbato de potasio. Panificación*. Food news latam