

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Astiasarán, I., Martínez, J. A. (2000). Alimentos composición y propiedades. Madrid. España: McGraw-Hill- Interamericana de España S.A.U.
- Acevedo, D., Tirado, D., & Guzmán, L. (2014). Deshidratación osmótica de pulpa de tamarindo (*Tamarindus indica* L.): influencia de la temperatura y la concentración. *Revista UDCA Actualidad & Divulgación Científica*, 17(1), 123-130.
- Badui-Dergal, S. (2006). Química de los alimentos. México: PEARSON EDUCACIÓN.
- Bernal, C. A. (2010). Metodología de la investigación. Tercera edición. Colombia: PEARSON EDUCACIÓN.
- Brennan, J. G., Butters, J. R., Cowell, N. D., Lilley, A. E. V. (1998). Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. ZARAGOZA, España: Acribia, S.A.
- Casp, A. & Abril J. (2003). Proceso de conservación de alimentos. Segunda edición. México: Ediciones Mundi- Prensa.
- Castañeda, M. R. C. (1997). Origen e importancia del cultivo de la piña (*Ananas comosus* (L. Merrill)). Recuperado de <http://hdl.handle.net/20.500.12324/32555>.
- CEANID. (2021) Centro de Análisis, investigación y Desarrollo. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia.
- Collins, J. (1949). History, Taxonomy and Culture of the Pineapple. *Economic Botany*, 3(4), 335-359. Recuperado de <http://www.jstor.org/stable/4251949>.
- Dávila Nava, J. R. (2004). Estudio experimental del efecto de la porosidad de partículas sobre el proceso de secado en un lecho fluidizado a vacío empleando aire (tesis profesional). Universidad de las Américas: Puebla México.
- Espinoza S, J. (2016). Innovación en deshidratador solar. *Ingeniare. Revista Chilena de ingeniería*, 24 (Especial), (72-80). Recuperado de <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-33052016000500010>.
- Espinosa, M. J. Evaluación sensorial de los alimentos. Editorial Universitaria (Cuba).

- FAO, (2018). Food and Agriculture Organization of the United Nations. Principales frutas tropicales Análisis del mercado. Recuperado el 14 mayo de 2020 de <http://www.fao.org/3/ca5692es/CA5692ES.pdf>.
- Fito, P., Andrés, A. M., Barat, J. M. & Albors, A. M. (2010). Introducción al secado de alimentos por aire caliente. Valencia: Universitat Politècnica de Valencia.
- García Pereira, A., Muñiz Becerá, S., Hernández Gómez, A., González, L. M., & Fernández Valdés, D. (2013). Análisis comparativo de la cinética de deshidratación Osmótica y por Flujo de Aire Caliente de la Piña (Ananas Comosus, variedad Cayena lisa). Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias.
- Geankoplis, C. J. (1998). Proceso de transporte y operaciones unitarias. México: Compañía Editorial Continental, S.A. de C.V.
- Gutiérrez, H. & Vara, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos. Segunda edición. México. McGraw - Hill. Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Hernández Escobar, A. A., Ramos Rodríguez, M. P., Placencia López, B. M., Indacochea Ganchozo, B., Quimis Gómez, A. J., Moreno Ponce, L. A. (2018). Metodología de la investigación científica. Área de innovación y desarrollo.
- Hernández, E. (2005). Evaluación sensorial. Bogotá, DC. Centro nacional de Medios para el aprendizaje.
- Hurtado, L., Toro, J. (2005). Paradigma y métodos de investigación en tiempos de cambio. Quinta edición. Venezuela: Episteme Consultores Asociados C.A.
- Ibarz, A. Barbosa- Canovas, G. V. (2005). Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos. Madrid. España: Mundi-Prensa.
- INE. (2018). Instituto Nacional de Estadística. Cuadros estadísticos. Recuperado el 22 de mayo 2021 de <https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/agricultura-cuadros-estadisticos/>
- INE. (2017). Instituto Nacional de Estadística. Entre Ríos principal productor de piña en Bolivia. Recuperado el 12 de julio del 2021 de <https://www.ine.gob.bo/index.php/entre-rios-principal-productor-de-pina-en-bolivia/>

- Infoagro, (2022). Propiedades saludables de la piña recuperado el 15 de junio 2022 de <https://mexico.infoagro.com/propiedades-saludables-de-la-pina/>
- Jangam, S. (2010). Dry of Foods, Vegetables and Fruits. Singapur: Law, C.L. y Mujumdar, A.S.
- Leal, F. P., Rovira, L. A., D'Eeckenbrugge, G. C., Medina, E. (2010). La piña de américa o ananás. Universidad Central de Venezuela, Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico.
- Lewis, M. J. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España).
- Melo, O. O., López, L. A., Melo, S. E. (2020). Diseño de experimentos métodos y aplicaciones. Bogotá Colombia.
- Morales, M., Hernández, M. S., Cabezas, M., Barrera, J., & Martínez, O. (2001). Caracterización de la maduración del fruto de pina nativa (*Ananas comosus* L. Merrill) CV. India. *Agronomía colombiana*, 18(1-3), 63-69.
- Montesino, J. L. (2014). Que es y cómo se fabrica la fruta deshidratada. Recuperado el 14 de mayo de 2020 de <https://comefruta.es/fruta-deshidratada-que-es>
- Moreno, S. (2018). Ocho beneficios de la piña. Recuperado el 25 de mayo de 2021 <https://www.elgranero.com/mejorar/8-beneficios-de-la-pina-ananas/>
- Michelis, A. & Ohaco, E. (2015). Deshidratación y desecado de frutas, hortalizas y hongos procedimientos hogareños y comerciales de pequeña escala: INTA.
- McCabe, W. L. & Smith, J. C. (2005). Operaciones unitarias en ingeniería química (sexta ed.). McGraw - Hill. Interamericana Editores, S.A.
- Monje, C. A., (2011). Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa. Universidad Surcolombiana.
- Nuñez, E. M. (2018). Ganancia de sólidos, pérdida de agua y textura durante la deshidratación osmótica del yacón (*Smallanthus sonchifolius*) Evaluado a diferentes presiones y temperaturas. (tesis profesional) Universidad Nacional de Cajamarca. Perú.

- Ordoñez Pereda, J. A. (1998). Tecnología de los alimentos Volumen I componentes de los alimentos y procesos. Madrid: Síntesis, S.A.
- Orrego, C. E. (2003). Procesamiento de alimentos. Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales
- Porembski, S., & Barthlott, W. (1999). Pitcairnia Feliciania: The only indigenous african bromeliad. *Harvard Papers in Botany*, 4(1), 175-184. Recuperado de <http://www.jstor.org/stable/41761298>
- Py, C., Laucoeuilhe, J. J., Teisson C. (1984). L'anas sa culture, ses produits. Paris, Paris, G.P. Maisonneuve et Larose: Agence de cooperation culturelle et technique.
- Sharma, S. K., Steven, J. M., J., Rizvi, S. S. (2003). Ingeniería de Alimentos Operaciones unitaria y práctica de laboratorio. Cornell University Ithaca, Nueva york: LIMUSA, S.A. de C.V.
- Singh, R. P., Heldman, D. R. (2009). Introducción a la ingeniería de alimentos. Segunda edición. España, ACRIBIA. S.A.
- Uriza-Ávila, D. E., Torres-Ávila, A., Aguilar-Ávila, J., Santoyo-Cortés, V. H., Zetina-Lezama, R., & Robolledo-Martínez, A. (2018). La piña mexicana frente al reto de la innovación. Avances y retos en la gestión de la innovación. Colección Trópico Húmedo. Chapingo, Estado de México: UACH.
- Valiente, A. (1994). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. México: Alhambra mexicana.
- Zapata Montoya, J. E., & Castro Quintero, G. (1999). Deshidratación osmótica de frutas y vegetales.