

BIBLIOGRAFÍA

- Aditivos Alimentarios. (2020a). *E 300 - Ácido ascórbico*. <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E300.html>
- Aditivos Alimentarios. (2020b). *E1400 - Dextrinas - Almidones modificados*. <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E1400.html>
- Aditivos Alimentarios. (2020c). *E330 - Ácido Cítrico*. <https://www.aditivos-alimentarios.com/2016/01/E330.html>
- Almanza, J., Espinoza, A., Romero, F., & Lopez, M. (2014). *Método de los factores ponderados*. Slideshare. <https://es.slideshare.net/jl04/equipo-1-metodo-de-los-factores-ponderados>
- Alonso, J. R. (2010). Edulcorantes Naturales. *La Granja*, 12(2), 3–12.
- Andesia Químicos. (2009). *Hoja de seguridad: Ácido Cítrico*. 4–6. <http://iio.ens.uabc.mx/hojas-seguridad/ACIDO CITRICO.pdf>
- Arango, O., Cuarán, G., & Fajardo, J. (2008). Extracción, cristalización y de inulina a partir de yacón (*Smallanthus sonchifolius* (Poepp. & Endl.) para su utilización en la industria alimentaria y farmacéutica. *Biotechnología En El Sector Agropecuario y Agroindustrial*, 6(2), 14–20. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6118004>
- Boliviaimpuestos. (2019). *Porcentajes de depreciación de activos fijos*. BoliviaImpuestos. <https://boliviaimpuestos.com/porcentajes-de-depreciacion-de-activos-fijos/>
- Callisaya, I. (2016). *Caracterización agro - morfológica de los ecotipos del cultivo de yacón (smallanthussonchifolius) en comunidades productoras del municipio de Mocomoco* [Universidad Mayor de San Andrés]. <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/handle/123456789/12874>
- Carro, R., & Gonzáles, D. (2013). Diseño y selección de procesos. In *Universidad Nacional de Mar de Plata*.
- ChemicalSafetyFacts.org. (2020). *Ácido cítrico*. <https://www.chemicalsafetyfacts.org/es/acido-citrico/>
- COSAALT. (2020). *Estructura tarifaria de agua*. Cooperativa de Servicio de Agua y Alcantarillado de Tarija (COSAALT).

- Cuatrecasas, L. (2017). *Ingeniería de procesos y de planta - Ingeniería Lean* (Profit).
- Durán, S., Córdón, K., & Rodríguez, M. (2013). Edulcorantes no nutritivos, riesgos, apetito y ganancia de peso. *Revista Chilena de Nutrición*, 40(3), 309–314. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182013000300014>
- Eenfeldt, A. (2021). *Edulcorantes keto: los mejores y los peores*. DietDoctor. <https://www.dietdoctor.com/es/keto/edulcorantes>
- EMTAGAS. (2021). *Tarifas de gas natural*. Empresa Tarijeña del Gas (EMTAGAS).
- García, J., Casado, G., & García, J. (2013). Una visión global y actual de los edulcorantes. Aspectos de regulación. *Nutrición Hospitalaria*, 28(SUPPL.4), 17–31.
- Gayoso, E. (2018). *Ficha técnica maltodextrina*. <https://www.delitebe.com/doc/Fichas Tecnicas/7775010070.pdf>
- Guevara, A., & Cancino, K. (2008). *Métodos apropiados para inactivar o controlar el deterioro microbiológico en alimentos* (Universidad Agraria La Molina (ed.)). <http://www.lamolina.edu.pe/postgrado/pmdas/cursos/dpactl/lecturas/Separata Métodos apropiados para evitar el deterioro microbiológico en alimentos.pdf>
- Hoyos, J. (2017, September 16). Inician proyecto para obtener 500 kilos de edulcorante de yacón en Tarija. *La Voz de Tarija*. <https://www.lavozdetarija.com/tag/yacon/>
- Huaycho, H., Aruquipa, R., Mercado, G., Trigo, R., Bosque, H., & Condori, J. (2016). Conocimientos tradicionales en yacón o aricomá (*Smallanthus sonchifolius*) en comunidades de Mocomoco, Coroico e Irupana de La Paz. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 3(2), 152–165. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2409-16182016000200005&script=sci_abstract&tlng=es
- IBNORCA. (2010). *Norma Boliviana NB/NA 0087:2010 Productos Naturales - Yacón (Smallanthus sonchifolius)*.
- INE. (2013). *Primer Censo Agropecuario 2013*. Instituto Nacional de Estadística Bolivia. <http://datos.ine.gob.bo/binbol/RpWebEngine.exe/Portal?BASE=CNA2013&lang=esp>

- INE. (2017). *Población del municipio de Tarija llega alrededor de 247 mil habitantes*. Instituto Nacional de Estadística Bolivia. <https://www.ine.gob.bo/index.php/poblacion-del-municipio-de-tarija-llega-alrededor-de-247-mil-habitantes/>
- Infoleyes. (2002). *Reglamento Ambiental para el Sector Industrial Manufacturero*. <https://bolivia.infoleyes.com/norma/2280/reglamento-ambiental-del-sector-industrial-manufacturero-rasim>
- Juárez, S. (2015). *Influencia del blanqueado y secado de yacón en el contenido de azúcares y fructooligosacáridos* [Universidad Nacional Agraria La Molina]. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/2176/Q02-J83-T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Kina, M. (2016). *Optimización de los procesos de extracción de fructooligosacáridos y clarificación del extracto acuoso de yacón (Smallanthus sonchifolius Poepp & Endl.)* [Universidad Nacional Agraria La Molina]. <https://doi.org/10.1016/j.jgo.2013.09.111>
- LATINCROP. (2017). *Estado de la conservación de raíces y tubérculos subutilizados en el departamento de La Paz: Racacha, Yacón e Isaño*. IIAREN, Facultad de Agronomía - UMSA. https://www.researchgate.net/profile/Geovana_Mercado/publication/330240577_Estado_de_la_conservacion_de_raices_y_tuberculos_subutilizados_en_el_departamento_de_La_Paz_Racacha_Yacon_e_Isano/links/5c356093458515a4c71780dd/Estado-de-la-conservacion-de-raices
- López, D. (2007). Valorización de la Raíz de Yacón: Obtención de un Jarabe Rico en Fructooligosacáridos. *UPB - Investigación & Desarrollo*, 7(1), 88–99. <https://doi.org/10.23881/idupbo.007.1-7i>
- Machuca, F. (2013). *La cadena de valor del yacón en la región Cajamarca Análisis y lineamientos estratégicos para su desarrollo*. Perú Biodiverso. https://repositorio.promperu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/3806/Cadena_valor_yacon_Cajamarca_analisis_desarrollo_2013_keyword_principal.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- Manrique, I., & Hermann, M. (2003). El potencial del yacón en la salud y la nutrición. In *XI Congreso Internacional de Cultivos Andinos*. http://www.alimentostsana.com/uploads/5/6/3/8/56384255/yacon_estudio_cientifico.pdf
- Manrique, Ivan, Parraga, A., & Hermann, M. (2005). *Jarabe de yacón: Principios y procesamiento*. Centro Internacional de la Papa (CIP). https://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/06/1919-Jarabe_Yacon.pdf
- Mindani, C., & Guevara, A. (n.d.). *Efecto de las condiciones de proceso en las características del yacón (Smallanthus sonchifolius Poepp. & Endl.) liofilizado*. <https://docplayer.es/84454448-Efecto-de-las-condiciones-de-proceso-en-las-caracteristicas-del-yacon.html>
- Molina, P. (2014). *Aportes en el Año Internacional de la Agricultura Familiar: Bolivia: centro de origen y diversidad de innumerables cultivos*. FOBOMADE. <http://fobomade.org.bo/2020/06/20/aportes-en-el-ano-internacional-de-la-agricultura-familiar-bolivia-centro-de-origen-y-diversidad-de-innumerables-cultivos/>
- Montenegro, A. (2017). *Determinación del contenido de inulina en el yacón (Smallanthus sonchifolius) y diseño del proceso de extracción (tesis de grado)* [Universidad Central del Ecuador]. <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/10459/1/T-UCE-0017-0015-2017.pdf>
- Nina, L. (2013). *Análisis fisicoquímico, fitoquímico de la raíz de yacón (Smallanthus sonchifolius) proveniente de tres regiones de La Paz y transformación en infusión* [Universidad Mayor de San Andrés]. <https://pdfs.semanticscholar.org/e2d0/56d7f2e2b3b7fe732ab6804deb31018fd99c.pdf>
- Opinión. (2015, June 7). Conservan raíces alimenticias del saber ancestral. *Opinión*. <https://www.opinion.com.bo/articulo/cochabamba/conservan-ra-iacute-ces-alimenticias-saber-ancestral/20150607005000523089.html>
- Ordóñez, J., García, G., Selgas, M., Gracia, L., Cambero, M., Fernández, L., Fernández, M., & Hierro, E. (2019). *Tecnologías Alimentarias - Procesos de Transformación* (Sintesis (ed.); Vol. 3). <https://www.sintesis.com/data/indices/9788491712985.pdf>

- Ordóñez, L., & Vásquez, A. (2012). Cambios en la concentración de ácido ascórbico en el procesamiento de frutos de guayaba (*Psidium guajava* L.). *Vitae*, *19*(1), S84–S86. <https://www.redalyc.org/pdf/1698/169823914020.pdf>
- Ortegón, E., Pacheco, J., & Prieto, A. (2015). *Metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas*. Naciones Unidas. www.cepal.org/es/suscripciones
- Padilla, K., Granados, K., Arrieta, Y., & Torrenegra, M. (2018). Evaluación de la influencia de la temperatura en procesos de secado. *Alimentech Ciencia y Tecnología Alimentaria*, *16*(1), 107–117. http://revistas.unipamplona.edu.co/ojs_viceinves/index.php/ALIMEN/article/view/3935/2152
- Página Siete. (2015, November 16). El yacón, el tubérculo en peligro de desaparecer. *Página Siete*. <https://www.paginasiete.bo/sociedad/2015/11/16/yacon-tuberculo-peligro-desaparecer-77053.html>
- Pérez, O. (2017). *Control y determinación del costo mano de obra directa (MOD)*. Docplayer. <https://docplayer.es/38499176-Costos-industriales-capitulo-3-control-y-determinacion-del-costo-mano-de-obra-directa-mod-ing-omar-david-perez-fuentes.html>
- Pinto, L., & Rosales, Y. (2007). *Comparación de dos métodos tecnológicos para obtención de miel de yacón (*Smallanthus sonchifolius*) utilizando un concentrador a presión a vacío y una marmita a presión atmosférica (tesis de grado)* [Universidad Nacional de San Marcos]. <https://core.ac.uk/download/pdf/323351067.pdf>
- Quimipur S.L.U. (2015). *Ficha de datos de seguridad ácido ascórbico* (Vol. 34). <http://quimipur.com/pdf/acido-borico.pdf>
- Roblez, L., & Ochoa, L. (2012). Ultrasonido y sus aplicaciones en el procesamiento de alimentos. *Rev. Iber. Tecnología Postcosecha*, *13*(2), 109–122.
- Rodríguez, I. (2018). *Estudio de pre factibilidad para la instalación de una planta productora de endulzante de yacón (*Smallanthus sonchifolius*) liofilizado en polvo para el mercado local*. Universidad de Lima.

- Ruiz, F. (2013). *Determinación de los parámetros tecnológicos para la obtención de edulcorante en polvo a partir de la hoja seca de stevia (stevia rebaudiana bertonii) por liofilización* [Universidad Católica de Santa María]. <http://tesis.ucsm.edu.pe/repositorio/handle/UCSM/4008>
- Sánchez, L. (2015). *Dimensionamiento de sistema de vacío acoplado a un evaporador, en función del flujo de alimentación a concentrar de solución tánica* [Universidad Nacional de Trujillo]. [http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/2646/SÁNCHEZ HUAMANÍ%2C LUIS DANIEL.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/2646/SÁNCHEZ%20LUIS%20DANIEL.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Sanchez, M. (2014). *Edulcorantes: utilización y aprovechamiento en diferentes procesos de la industria alimentaria* [Universidad Autónoma del Estado de México]. <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/14818/Tesis.417169.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Santillán, A., García, L., Vásquez, N., Santoyo, V., Melgar, M., Pereira, W., Larrahondo, J., & Merino, A. (2017). *Impacto de la sustitución del azúcar de caña por edulcorantes de alta intensidad en México*. <http://ciestaam.edu.mx/publicaciones2018/libros/edulcorantes.pdf>
- Sarmiento, M., Lara, O., Tolosa, J., & Castaño, J. (2017). Estudio de factibilidad para la fabricación y comercialización de hojuelas de yacón en Bogotá [Universidad Católica de Colombia]. In *Educational Psychology Journal*. <https://doi.org/DOI:>
- Seminario, J., Valderrama, M., & Manrique, I. (2003). *El yacón: fundamentos para el aprovechamiento de un recurso promisorio*. Centro Internacional de la Papa (CIP), Universidad Nacional de Cajamarca, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE). http://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/07/Yacon_Fundamentos_password.pdf
- SETAR. (2021). Tarifas de energía eléctrica. Servicios Eléctricos de Tarija (SETAR).
- Soria, B. (2017). *Estudio de factibilidad para la industrialización de yacón* [Universidad Mayor de San Andrés]. <https://repositorio.umsa.bo/handle/123456789/21232>

- Torresani, M. (2018). Edulcorantes. *UBA*, 2, 2–5. <https://pdfslide.net/documents/edulcorantes-sanutricionorgarsanutricionorgarfilesuploadfilesedulcorantes0pdfpdf.html>
- Willys, W. (2009). *Obtención de jarabe de yacón* [Tesis de Grado, Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología]
- WoltersKluwer. (n.d.). *Distribución en planta en forma de U*. https://guiasjuridicas.wolterskluwer.es/Content/Documento.aspx?params=H4sIAAAAAEAMtMSbF1jTAAASNjYzMztlUouLM_DxbIwMDS0NDA1OQQGZapUt-ckhlQaptWmJOcSoAagpCdzUAAAA=WK