

BIBLIOGRAFÍA

- Agroseller. (2022). Products Superfood. *Agroseller*. Recuperado de Agroseller: <http://www.agroseller.net/>
- Baldovino, I. (2018). LA IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS. *Hipócrates Universidad*. Recuperado de: <https://www.uhipocrates.edu.mx/2018/06/26/la-importancia-del-analisis-sensorial-de-los-alimentos/>
- Barrufet, S. C. (2013). *Contenido fenólico y capacidad antioxidante de fresa*. Lleida, España: Universidad de Lleida. Recuperado el 15 de Julio de 2022, de <https://repositori.udl.cat/bitstream/handle/10459.1/47159/schordib.pdf;jsessionid=C79BE490FD5676A73C68E0FB82ED1FE5?sequence=1>
- BioEnciclopedia. (2016). La Fresa. *BioEnciclopedia*. Recuperado de: <https://www.bioenciclopedia.com/tag/frutilla/>
- Bribiesca, L., & Merino, G. (2008). Teorías, modelos y paradigmas en la investigación científica. *Ciencia*, 79-87. Recuperado de: https://www.amc.edu.mx/revista-ciencia/images/revista/59_2/PDF/11-5-80-88.pdf
- Caminiti, C. A. (2015). *Cultivo de frutillas en la provincia de Neuquén*. Bariloche, Argentina: Ediciones INTA. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/20.500.12123/2815>
- CEANID. (2022). Resultados de la composición fisicoquímica y microbiológica de la frutilla fresca variedad San Andreas. Obtenido de: Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo CEANID
- CEANID. (2022). Resultados de la composición fisicoquímica y microbiológica de las rodajas de frutilla variedad San Andreas liofilizadas. Obtenido de: Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo CEANID
- Codigo Alimentario Argentino (CCA). (2012). Protocolo de Calidad Para Frutillas Frescas y Congeladas. *Library*. Recuperado de: <https://1library.co/document/yjmm7emy-protocolo-de-calidad-para-frutillas-frescas-y-congeladas.html>
- Dávila, M. A. (2015). *Elaboración de saborizantes en polvo, a partir de cinco frutas deshidratadas como: higo, membrillo, níspero, mortiño, y uvilla para la aplicación en cinco tipos de bizcochos y cinco tipos de galletas*. Cuenca, Ecuador: Universidad de Cuenca. Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/22376>
- Duhalde, M. (2015). Conoce los beneficios de los frutos liofilizados. *Biobiochile.cl*. Recuperado de: <https://www.biobiochile.cl/noticias/2015/07/27/conoce-los-beneficios-de-los-frutos-liofilizados.shtml>

- Fernández, S. (2020). DISEÑO DE EXPERIMENTOS: Diseño Factorial. *Universidad Politécnica de Cataluña*. Recuperado de: https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/339723/TFM_Fernandez_Bao_Sheila.pdf?sequence=1#:~:text=Son%20denominados%20dise%C3%B1o%20factorial%20k,solo%20pued%20adoptar%20dos%20niveles.
- Hernandez, R., Fernadez, C., & Baptista, M. d. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). México: Mc Graw Hill Education. Recuperado de: <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Ibañez, Z. (2015). *Conservación de frutas*. Argentina: INTA. Recuperado de <https://fdocuments.es/document/inta-conservas.html?page=1>
- Industrial Boliviana de liofilización (IBL). (2014). Algunas Frutas que se procensan en I.B.L. *Industrial Boliviana de liofilización*. Recuperado de: <https://www.facebook.com/ibl.ibl.9>
- Instituto Nacional de Estadística (INE). (2020). Producción Año Agrícola por departamento 1984-2020. *Instituto Nacional de Estadística*. Recuperado de: <https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/agricultura-cuadros-estadisticos/>
- Jones, A., & Covington, L. (2021). ¿Qué es la fruta liofilizada?. *The Pruce Eats*. Recuperado de: <https://www.gourmet4life.com/what-is-freeze-dried-fruit-5193827#:~:text=La%20fruta%20lio%20filizada%20es%20una,a%20fruta%20intenso%20y%20concentrado>.
- Macías, M. (13 de Agosto de 2022). El seductor encanto de la frutilla. *Revista Km cero*. Recuperado de: <https://revistakm0.com/2022/08/13/la-buena-vida-el-seducor-encanto-de-la-frutilla/>
- Marín, E., Lemus, R., Flores, V., & Vega, A. (2006). LA REHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS DESHIDRATADOS. *Revista Chilena de nutrición*, 33(3), 527-538. Recuperado de: <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182006000500009>
- Martínez, V. L. (2013). *Paradigmas de investigación. Manual multimedia para el desarrollo de trabajos de investigación. Una investigación desde la epistemología dialéctico-crítica*. Guadalajara, Jalisco, México: Universidad de Guadalajara. Recuperado de: <http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/3790>
- Meda, L., & Ratti, C. (2005). Rehidratación de fresas liofilizadas a diferentes temperaturas. *Revista de ingeniería de procesos alimentarios*, 28, 233-246. Recuperado de: <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=US201301019626>

- Mendoza, C. (2017). Frutilla, alimento y medicina: conoce las bondades de esta fruta. *Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social de Paraguay*. Recuperado de: <https://www.mspbs.gov.py/portal/13039/frutilla-alimento-y-medicina-conoce-las-bondades-de-esta-fruta.html#:~:text=Dentro%20de%20la%20gama%20de,%C3%81cido%20F%C3%B3lico%20y%20otros%2C%20indispensables>
- Monsalvo, R., Romero, M. d., Miranda, M. G., & Muñoz, G. (2014). *Balade de materia y energía Procesos industriales*. México: Grupo Editorial Patria. Recuperado de: https://www.academia.edu/37825185/Balade_de_materia_y_energ%C3%ADa_Procesos_industriales_Procesos_industriales
- Morales, C. G., Riquelme, J., Hirzel, J., France, A., Pedreros, A., Uribe, H., & Abarca, P. (2017). *Manual de manejo*. (C. G. Morales, Ed.) Santiago, Chile: Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA). Recuperado de: <https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/6713/Bolet%C3%ADn%20INIA%20N%C2%B020382?sequence=1&isAllowed=y>
- Natur. (2021). Productos. *Natur Alimentos*. Recuperado de: <https://natur.com.bo/quienes-somos/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAOSTAT). (2020). Cultivos. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado de: <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>
- Página siete. (2019). Desde junio, EBA procesará miel, asaí y frutas en 2 plantas. *Página 7*. Recuperado de: <https://boliviaemprende.com/noticias/desde-junio-eba-proce-sara-miel-asai-y-frutas-en-2-plantas>
- Parzanese, M. (2013). Liofilización de alimentos. *Revista Alimentos Argentinos* (59), 63-70. Recuperado de: https://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/revista_aa59/4
- Ramírez, J. S. (2006). *Liofilización de alimentos*. Cali, Colombia: ReCiTeIA. Recuperado de: https://www.academia.edu/25497591/Liofilizaci%C3%B3n_de_alimentos
- Ramos, C. E. (2018). *Métodos y técnicas de investigación*. Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>
- Reyes, M., Gomez, I., & Espinoza, C. (2017). *Tablas peruanas de composición de alimentos*. Perú: Instituto Nacional de Salud. Recuperado de <http://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/1034>
- Ricoy, C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. *Revista do Centro de Educação*, 31(1), 11-22. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=117117257002>

- Rodriguez Arias, E. (2022). *CIRCUITOS ELÉCTRICOS*. España: Edición Kindle. Recuperado de: <https://www.areatecnologia.com/electricidad/potencia-electrica.html#:~:text=Su%20formula%20es%20muy%20sencilla,es%20siempre%20la%20misma!!!.&text=La%20f%C3%B3rmula%20anterior%20se%20utiliza,para%20calcular%20la%20energ%C3%ADa%20consumida>.
- Severiano, P. P. (2019). ¿Qué es y cómo se utiliza la evaluación sensorial? *SciELO*, 7(19), 47-68. Recuperado de: <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70287>
- Singh, P., & Heldman, D. (2009). *Introducción a la ingeniería de alimentos* (Segunda ed.). Zaragoza: Acribia, S.A
- SNAT. (2020). SNAT Frutilla Liofilizada 15 Gr. *Proteger Salud Farmacias*. Recuperado de: <https://www.farmaciasproteger.com/nutricion-y-deportes/11165-snat-frutilla-liofilizada-15-gr-7798145820067.html>
- Tacanga Carhuallay, D. (2014). *Diseño de cámara de refrigeración para la fresa*. Trujillo, Perú: Universidad Nacional de Trujillo. Recuperado de: <https://pdfcoffee.com/diseo-de-camara-de-refrigeracion-para-la-fresa-3-pdf-free.html>
- Vásquez, M., Chenlo, F., Moreira, R., da Riva, P. (2007). REHIDRATACIÓN DE ZANAHORIAS PREVIAMENTE SECADAS *Agroindustry*, (1), 115-126. Recuperado de: https://www.aepro.com/files/congresos/2007lugo/ciip07_0115_0126.383.pdf
- Vidaurre, M. (2013). *Propiedades térmicas y físicas de los alimentos congelados*. Recuperado de: <https://sites.google.com/site/jmvidaurruiz/propiedades-termicas-y-fisicas>
- Westreicher, G. (2021). *Diseño experimental*. *Economipedia*. Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/diseño-experimental.html>