

# **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA

- Ayala, S., Calle, K. (2016). *Aplicación de técnicas de deshidratación, maceración y escaldado, para la conservación de manzanas Red Delicious, Flor de Mayo y Emilia* (tesis de pregrado). Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.
- Bastías, J., Cepero, Y. (2016). La vitamina C como un eficaz micronutriente en la fortificación de alimentos. *Revista Chilena de Nutrición*, Vol. 43(1), Pág. 81-86. Recuperado de: <https://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v43n1/art12.pdf>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación: administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Recuperado de: <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigación-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Cárdenas, J., Fischer, G. (2013). Clasificación botánica y morfología de manzano, peral, duraznero y ciruelo. En D. Miranda (Ed.), *Los frutales caducifolios en Colombia: Situación actual, sistemas de cultivo y plan de desarrollo* (Pág. 21-29). Bogotá, Colombia: Equilibrio Gráfico Editorial Ltda.
- Ceballos, A., Giraldo, G., Orrego, C., (2012). Efecto de la velocidad de congelación sobre los parámetros de calidad de la pulpa de guanábana liofilizada. *Revista de Ingeniería Alimentaria*, Vol. 111(2), Pág. 360-365. Recuperado de: <https://dokumen.tips/documents/effect-of-freezing-rate-on-quality-parameters-of-freeze-dried-soursop-fruit.html>
- Coloma, A. (2019). *Balance de materia y energía*. Puno, Perú: Impresiones Arco Iris.
- Cordero, G. (2013). *Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la cocina y en la industria alimentaria*. Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/262561546\\_APLICACION\\_DEL\\_ANALISIS\\_SENSORIAL\\_DE\\_LOS\\_ALIMENTOS\\_EN\\_LA\\_COCINA\\_Y\\_EN\\_LA\\_INDUSTRIA\\_ALIMENTARIA](https://www.researchgate.net/publication/262561546_APLICACION_DEL_ANALISIS_SENSORIAL_DE_LOS_ALIMENTOS_EN_LA_COCINA_Y_EN_LA_INDUSTRIA_ALIMENTARIA)
- Denoya, G., Ardanaz, M., Sancho, A., Benítez, C., González, C., Guidi, S. (2012). Efecto de la aplicación de tratamientos combinados de aditivos sobre la inhibición del pardeamiento enzimático en manzanas cv. Granny Smith

mínimamente procesadas. *Revista Científica del Instituto Tecnología de Alimentos*, Vol. 38(3), Pág. 263-267. Recuperado de:  
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4168728.pdf>

Duhalde, M. (2015). *Conoce los beneficios de los frutos liofilizados*. Recuperado de:  
<https://www.biobiochile.cl/noticias/2015/07/27/conoce-los-beneficios-de-los-frutos-liofilizados.shtml>

Espinosa, F., Olivares, C. (2016). El poder de la manzana. *El Poder del Consumidor*.  
Recuperado de: <https://elpoderdelconsumidor.org/2016/09/el-poder-de-la-manzana/>

Fundación Educación para el Desarrollo (FAUTAPO). (2014). *Texto guía del participante: Producción de manzana*. Recuperado de:  
<https://formaciontecnicabolivia.org/webdocs/publicaciones/2015/manzanosweb.pdf>

Grupo DISCO. (2015). *Calores específicos*. Recuperado de:  
<https://www.grupodisco.com/wp-content/uploads/FileManager/docs/DATOS%20T%C3%89CNICOS/REFRIGERACION%20RACIONAL/Calores%20especificos.pdf>

Gutiérrez, H., Vara, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Recuperado de:  
[https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis\\_y\\_diseno\\_experimentos.pdf](https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf)

Hernández, E. (2005). *Evaluación sensorial*. Recuperado de:  
[https://www.academia.edu/22625186/EVALUACION\\_SENSORIAL](https://www.academia.edu/22625186/EVALUACION_SENSORIAL)

Hernández, R., Fernández, C., Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*.  
Recuperado de:  
<https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Hidalgo, R., Gómez, M., Escalera, D., Rojas, P., Moya, V., Delgado, P., Mamani, C., Hinojosa, J. (2016). Beneficios de la manzana (*Malus domestica*) en la salud. *Revista de Investigación e Información en Salud*, Vol. 11(28), Pág. 58-64.  
Recuperado de: [http://www.revistasbolivianas.org.bo/pdf/riis/v11n28/v11n28\\_a9.pdf](http://www.revistasbolivianas.org.bo/pdf/riis/v11n28/v11n28_a9.pdf)

Hurtado, J. (2010). *Metodología de la investigación: Guía para la comprensión holística de la ciencia*. Recuperado de:  
<https://dariososafoula.files.wordpress.com/2017/01/hurtado-de-barrera-metodologicc81a-de-la-investigaciocc81n-guicc81a-para-la-comprensiocc81n-holicc81stica-de-la-ciencia.pdf>

Ibarz, A., Barbosa, G. (2005). *Operaciones Unitarias en la Ingeniería de Alimentos*. Recuperado de: <https://dokumen.pub/download/operaciones-unitarias-en-la-ingenieria-de-alimentos-1-84-8476-163-0.html>

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Doctor Fernando Monckeberg Barros (INTA). (2018). *Tabla de Composición de Alimentos*. Recuperado de:  
<https://es.scribd.com/document/461866234/Tabla-de-composicio-n-de-alimentos-18>

Instituto Nacional de Estadística (INE). (2019). *Cuadros estadísticos*. 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?* Recuperado de:  
<https://www.gourmet4life.com/what-is-freeze-dried-fruit-5193827>

Kusch, C. (2018). *Liofilización de frutillas enteras (Fragaria ananassa duch): Efecto de las micro-perforaciones realizadas con tecnología láser de CO<sub>2</sub> en el tiempo de secado primario* (Tesis de pregrado). Universidad Técnica Federico Santa María, Valparaíso, Chile.

Manzaneda, L. (2021). El país produce 3 mil T de manzana e importa 35 mil de Argentina y Chile. *Los Tiempos*. Recuperado de:  
<https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20210104/pais-produce-3-mil-t-manzana-e-importa-35-mil-argentina-chile>

Monsalvo, R., Miranda, M., Romero, M., Muñoz, G. (2014). *Balance de materia y energía en procesos industriales*. Recuperado de:  
[https://www.academia.edu/37825185/Balance\\_de\\_materia\\_y\\_energía\\_Procesos\\_industriales\\_Procesos\\_industriales](https://www.academia.edu/37825185/Balance_de_materia_y_energía_Procesos_industriales_Procesos_industriales)

- Montesino, J. (2014). *Fruta deshidratada: ¿Qué es y cómo se fabrica?* Recuperado de: <https://comefruta.es/fruta-deshidratada-que-es>
- Muñoz, A., Sáenz, A., López L., Cantú. L., Barajas L. (2014). Ácido Cítrico: Compuesto Interesante. *Revista Científica de la Universidad Autónoma de Coahuila*, Vol. 6(12), Pág. 18-23. Recuperado de: <http://www.actaquimicamexicana.uadec.mx/articulos/12-4%20citricos.pdf>
- Muñoz, E. (2012). *Obtención de pulpa de frambuesa liofilizada y aplicación en yogur como colorante y saborizante natural* (Tesis de pregrado). Universidad de Chile, Santiago, Chile.
- Natura Center. (2021). *Manzana en polvo liofilizada 250g Salud Viva*. Recuperado de: <https://naturacenter.es/superalimentos/66960-manzana-en-polvo-liofilizada-250gr-salud-viva-015130000004.html>
- Noguera, B. (2020). Proceso de liofilización: Ventajas y aplicaciones. Recuperado de: <https://www.ingenieriaquimicareviews.com/2020/09/liofilizacion-proceso-y-ventajas.html>
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., Villagómez, A. (2014). Metodología de la investigación: cuantitativa, cualitativa y redacción de la tesis. Recuperado de: [https://www.academia.edu/59660080/Ñaupas\\_Metodología\\_de\\_la\\_investigación\\_4ta\\_Edición\\_Humberto\\_Ñaupas\\_Paitán](https://www.academia.edu/59660080/Ñaupas_Metodología_de_la_investigación_4ta_Edición_Humberto_Ñaupas_Paitán)
- Oro, J., Donnamaría, M. (2006). Acción Farmacológica, Biofísicoquímica y Estructura Dinámica de la Vitamina C. *Revista Acta Farmacéutica Bonaerense*, Vol. 25(1), Pág. 145-154. Recuperado de: [http://www.latamjpharm.org/trabajos/25/1/LAJOP\\_25\\_1\\_6\\_1\\_508R9MF3CR.pdf](http://www.latamjpharm.org/trabajos/25/1/LAJOP_25_1_6_1_508R9MF3CR.pdf)
- Orrego, C. (2008). *Congelación y Liofilización de Alimentos*. Recuperado de: [https://www.researchgate.net/profile/Carlos-Orrego-4/publication/288824364\\_CONGELACION\\_Y\\_LIOFILIZACION\\_DE\\_ALIMENTOS/links/56840ae208ae197583937707/CONGELACION-Y-LIOFILIZACION-DE-ALIMENTOS.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Carlos-Orrego-4/publication/288824364_CONGELACION_Y_LIOFILIZACION_DE_ALIMENTOS/links/56840ae208ae197583937707/CONGELACION-Y-LIOFILIZACION-DE-ALIMENTOS.pdf)

- Parzanese, M. (2011). *Tecnologías para la industria alimentaria*. Recuperado de: [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/tecnologia/ficha\\_03\\_liofilizados.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/tecnologia/ficha_03_liofilizados.pdf)
- Ramírez, J. (2006). Liofilización de alimentos. *Revista ReCiTeIA*, Vol. 6(2), Pág. 1-36. Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/259620189\\_Liofilizacion\\_de\\_alimentos](https://www.researchgate.net/publication/259620189_Liofilizacion_de_alimentos)
- Ramos, C. (2015). Los paradigmas de la investigación científica. *Revista Psicología*, Vol. 23(1), Pág. 9-17. Recuperado de: [http://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015\\_1/Carlos\\_Ramos.pdf](http://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf)
- Rodríguez, F., Aguado, J., Calles, J., Cañizares, P., López, B., Santos, A., Serrano, D. (1999). *Ingeniería de la industria alimentaria, Volumen III: Operaciones de conservación de alimentos*. Recuperado de: <https://dl.pdfcookie.com/download-file/ingenieria-de-la-industria-alimentaria-volumen-3-operaciones-de-conservacion-de-alimentos-frodriguez-mly0xdo4xo20?hash=0d43b91c5b938b7c1e19f1c9f88cda02&key=T0tiaHhYUDZBOGpNTFN3Nk5WbitMQT09>
- Seipel, M., Pirovani, M., Güemes, D., Gariglio, N., Piagentini, A. (2009). Características físicoquímicas de los frutos de tres variedades de manzanas cultivadas en la región centro-este de la provincia de Santa Fe. *Revista FAVE - Ciencias Agrarias*, Vol. 8(1), Pág. 27-36. Recuperado de: <https://bibliotecavirtual.unl.edu.ar/publicaciones/index.php/FAVEAgrarias/article/view/1340>
- Serra, H., Cafaro, T. (2007). Ácido ascórbico: desde la química hasta su crucial función protectora en ojo. *Acta Bioquímica Clínica Latinoamericana*, Vol. 41(4), Pág. 525-532. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/535/53541410.pdf>
- Severiano, P. (2019). ¿Qué es y cómo se utiliza la evaluación sensorial? *Revista Interdisciplina*, Vol. 7(19), Pág. 47-68. Recuperado de: <http://revistas.unam.mx/index.php/inter/article/view/70287>