

BILIOGRAFIA

- Aguirre, & Cardenas. (2015). El nopal del semidesierto con aplicaciones en farmacia, alimentos y nutrición animal.
- Anzaldúa, M. A. (2005). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Recuperado de https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/
- Ayala, S., & Guardado, A. (2019). *Propuesta de elaboración de mermelada con edulcorantes artificiales para personas con diabetes*. El Salvador: Universidad de el Salvador.
- BARBERA, G., (1999), “Historia e importancia económica y agroecológica”, Roma. , pp.1-12.
- Bernal Torres, C. A. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Educación. Obtenido de https://www.academia.edu/42188286/Metodologia_de_la_investigacion_Cesar_Bernal
- Bota Prieto E. & Castro Martin J. J. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Recuperado de: https://books.google.com.pe/books?id=cw1_dn02I8C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Carballido. (2011). *Valor Nutricional del nopalito*. Botanical. Recuperado de: <https://www.botanical-online.com/alimentos/nopalitos-valor-nutricional>
- Camacho, U. D. (2015). Uso de la balanza analítica para pesada. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/DanielRCamachoUribe/uso-de-labalanza1>
- Carvajal, A. A. (2018). Guías prácticas de nutrición, problemas y soluciones. Universidad Complutense. Recuperado de: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/22755/1/Manual-nutricion-dietetica-CARBAJAL.pdf>
- CAA. (2008). Código alimentario Argentino. Alimentos Azucarados. Recuperado de: https://w3.fcq.unc.edu.ar/sites/default/files/biblioteca/CAPITULO_X_Azucarados.pdf
- CEANID. (2021). “Análisis fisicoquímico y microbiológico”. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo. Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- CCB. (2015). *Manual de mermeladas*. Bogota: Camara de Comercio Bogota programa de apoyo Agrícola y Agroindustrial.

Clemente. (2012). *La pectina que es y sus usos en reposteria*. Recuperado de: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/la-pectina-que-es-y-sus-usos-en-reposteria>

Codex Alimentarius. (1995). *Codex Alimentarius Volumen 11*. Roma: FAO/OMS. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=Tfgkk2xI0PgC&pg=PR7&dq=Codex+Alimentarius.+1995.+Codex+Alimentarius+Volumen+11.+Roma:+FAO/OMS&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjxpKLg6fHyAhVgHLkGHTOgATgQ6AF6BAgKEAI#v=onepage&q=Codex%20Alimentarius.%20\(1995\).%20Codex%20Alimentarius%20Volumen%2011.%20Roma%3A%20FAO%2FOMS&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=Tfgkk2xI0PgC&pg=PR7&dq=Codex+Alimentarius.+1995.+Codex+Alimentarius+Volumen+11.+Roma:+FAO/OMS&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjxpKLg6fHyAhVgHLkGHTOgATgQ6AF6BAgKEAI#v=onepage&q=Codex%20Alimentarius.%20(1995).%20Codex%20Alimentarius%20Volumen%2011.%20Roma%3A%20FAO%2FOMS&f=false)

Codex Alimentarius. (1981). CODEX-STAN NORMA DEL CODEX para mermelada de agrios. Recuperado de: <https://docplayer.es/30385345-Codex-stan-norma-del-codex-para-mermelada-de-agrios-1.html>

Coronado, T., & Hilario, R. (2001). *Elaboracion de mermeladas procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales*. Centro de investigacion, educacion y desarrollo.

CosmoCaixa. (2010). *Mermeladas y confituras*. Recuperado de: http://agenda.obrasocial.lacaixa.es/documents/10180/182034/ciencia+de+las+confituras_es_ES/10f81170-d282-4431-a5e3-51624dc88d7a

Contreras-Padilla, M., Gutiérrez- Cortez, E., Valderrama- Bravo, M. C., RojasMolina, I., Espinosa- Arbeláez, D. G., Suárez- Vargas, R. y Rodríguez- García, M. E. 2012. Effects of drying process on the physicochemical properties of nopal cladodes at different maturity stages. *Plant Food Human Nutrition*, 67:44-49. Recuperado de: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22183868/>

COVENIM, (1982). Norma Venezolana. Frutas y Productos derivados . Determinación de sólidos solubles por refractometría. Recuperado de: <http://www.sencamer.gob.ve/sencamer/normas/924-83.pdf>

Custodio Ruiz. A. (2008). *Métodos y técnicas de Investigación Científica*. Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion-cientifica/>

De la rosa. (2020). *Colorantes artificiales, los mas usados en alimentos*. Recuperado de: <https://www.milenio.com/negocios/colorantes-artificiales-los-mas-usados-en-alimentos-segun-profeco>

- Díaz Hernández, M., Ibarra Alfaro, M., Aguilar Castillo, F., Cruz Saucedo, J., & Salazar Villalpando, J. (2006). *Propiedades Térmicas de las Sustancias. Física 3.* (pág. 44). México: Umbral. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=gLX6_xbotgsC&pg=PA44&dq=tablas+de+calor+especifico+del+aluminio,+acero+inoxidable,+agua+en+Kcal/Kg+C&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjS6aTJnsHzAhXAhLkGHeTrDecQuwV6BAgFEAc#v=onepage&q=tablas%20de%20calor%20especifico%20del%20aluminio%2C%20acero%20inoxidable%2C%20agua%20en%20Kcal%2FKg%20C&f=false
- Gastalver Robles, C. (2015). *Supervicion y jecucion de tecnicas a productos de confiteria.* España. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books?id=0cBWDwAAQBAJ&pg=PA197&dq=Gastalver+Robles,+C.+\(2015\).+Supervicion+y+ejecucion+de+tecnicas+a+productos+de+confiteria.+Espa%C3%B1a.&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwj1ou0r4H8AhXMHbkGHY-DBV4Q6AF6BAgHEAI#v=onepage&q=Gastalver%20Robles%2C%20C.%20\(2015\).%20Supervicion%20y%20ejecucion%20de%20tecnicas%20a%20productos%20de%20confiteria.%20Espa%C3%B1a.&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=0cBWDwAAQBAJ&pg=PA197&dq=Gastalver+Robles,+C.+(2015).+Supervicion+y+ejecucion+de+tecnicas+a+productos+de+confiteria.+Espa%C3%B1a.&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwj1ou0r4H8AhXMHbkGHY-DBV4Q6AF6BAgHEAI#v=onepage&q=Gastalver%20Robles%2C%20C.%20(2015).%20Supervicion%20y%20ejecucion%20de%20tecnicas%20a%20productos%20de%20confiteria.%20Espa%C3%B1a.&f=false)
- Garcia, E., & Fernandez, I. (2012). *Determinacion de humedad por un metodo gavimetrico indirecto por desecacion.* Valencia: Universidad Politècnica de València, Departamento de Tecnología de Alimentos.
- Gavica, E., & Teran, M. (2011). *Elaboracion de mermelada de carambola a partir de la deshidratacion osmotica.* Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil Facultad de ingenieria quimica.
- Gianotti, S., & Prandoni, A. (2012). *Confituras y mermeladas.* Vecchi. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=6VHhDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Confituras+y+mermeladas+Sara+Ganotti+y+Anna&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Confituras%20y%20mermeladas%20Sara%20Ganotti%20y%20Anna&f=false
- Gil Martinez, A. (2010). *Preelaboracion y conservacion de alimentos.* España: Akal. Recueprado de: [https://books.google.com.bo/books?id=APYNh0GPrY4C&pg=PA2&dq=Gil,+A.+\(2010\).+Preelaboracion+y+conservacion+de+alimentos.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjoprLDtfX7AhULH7kGHVYVBnIQuwV6BAgJEAc#v=onepage&q=Gil%2C%20A.%20\(2010\).%20Preelaboracion%20y%20conservacion%20de%20alimentos.&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=APYNh0GPrY4C&pg=PA2&dq=Gil,+A.+(2010).+Preelaboracion+y+conservacion+de+alimentos.&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjoprLDtfX7AhULH7kGHVYVBnIQuwV6BAgJEAc#v=onepage&q=Gil%2C%20A.%20(2010).%20Preelaboracion%20y%20conservacion%20de%20alimentos.&f=false)

- Guerrero, D., Girón, C., Madrid, A., Mogollón, C., Quiroz, C., & Villena, D. (16 de Noviembre de 2012). *Diseño de la línea de producción de chocolate orgánico*. Obtenido de https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/1556/PYT_Informe_Final_CHOCOLATE_ORGANICOv1.pdf?sequence=1
- Gutiérrez Pulido, H., & Vara Salazar, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. Editorial McGraw Hill. Obtenido de https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Guzman, L., & Chavez, J. (2007). *Estudio Bromatológico del cladodio del nopal (Opuntia ficus-indica)*. Perú. Recuperado de: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1810-634X2007000100005
- Hernández A., E. (2006). *Evaluación sensorial*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53534739/767925145.4902Evaluacion_sensorial-with-cover-page.PDF?Expires=1622326533&Signature=di-TimeU16XGD015CHTczEX2GigcK91sVJT8-V9Qi8CowpW5dCHkpg4KMDHsV6kCYR7UKXtBpSgAhGemv~U0XZFn8SB3HmdK9F2KtIX3ALADFPEH-dSzckmf8oQ
- Hernández Escobar, A. A., Ramos Rodríguez, M. P., Placencia López, B. M., Indacochea Ganchozo, B., Quimis Gómez, A. J., & Moreno Ponce, L. A. (Febrero de 2018). *Metodología de la investigación científica*. Obtenido de <https://corladancash.com/wp-content/uploads/2020/01/Metodologia-de-la-inv-cientifica-Arturo-Andres-Hernandez-Escobar.pdf>
- Igno, Rosario O. (2010). Sistema para clasificación de jitomates basada en metrología. Recuperado de: <https://biblioteca.cio.mx/tesis/14607.pdf>
- INE. (2008). Instituto Nacional de Estadística. Industria Manufacturera y Comercio. Recuperado de: <https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/industria-manufacturera-y-comercio/>
- ISP. Instituto de Salud Pública. (2012). *Determinación de acidez total en productos de frutas Método potenciométrico*. Sesión química de alimentos y nutrición. Chile. Recuperado de: <https://docplayer.es/36504190-Determinacion-de-acidez-total-en-productos-de-frutas-metodo-potenciometrico-me.html>
- Inglese et al. (1999). *Orchard planting and management*. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/291102985_Cactus_pear_fruit_production_orchard_planting_and_management_of_Opuntia_ficus-indica

- Kader, A. (2002). *Concentracion de solidos en frutas. Tecnologia postcosecha de cultivos hortofruticolas* . España.
- Leioa. (2015). *Condimentos, especias y aditivos*. Recuperado de: https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro/glossary_category/condimentos-especias-y-aditivos
- Marques Pereira, J., & Marcal de Queiroz, D. (1991). Sistema Internacional de Unidades. En J. A. Marques Pereira, & D. Marcal de Queiroz, Principios de secado de granos psicometria higroscopia (pág 72). Chile: FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/x5057s/x5057S00.htm#Contents>
- MDRyT. (2019). Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras. Información MDRyT a nivel municipal (en Tm). Recuperado de: https://siip.produccion.gob.bo/repSIIP2/formulario_mdryt2.php
- Molina, E. (2011). *Instituto de investigacion en ciencias de la alimentacion*. Analisis sensorial de alimentos (CIAL).
- MMAyA, & VAPSB. (2018). *Compendio normativo sobre calidad del agua para consumo humano NB 512*. La Paz-Bolivia: PERIAGUA. Recuperado de: <https://www.bivica.org/files/normativa-calidad-agua.pdf>.
- Montgomery, D. (2004). Diseño experimental. En D. C. Montgomery, Diseño y análisis de experimentos (págs. 170-218). México: Limusa Wiley.
- Ochoa , J., & Barbera, G. (2018). Historia e importancia agroecológica y económica. *Ecologia del cultivo, manejo y usos de nopal* (págs. 1-11). Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i7628es/I7628ES.pdf>
- Ojeda, D. (2010). Solidos solubles. Recueprado de: <http://solidosolublesdenana.blogspot.com/2010/05/algunos-ejemplos-de-solidos-solubles.html>
- Orozco, M. (1998). Operaciones Unitarias. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=_zrNwOEKfAMC&pg=PA135&dq=Orozco+M+operaciones+unitarias&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwj36JmSy8XzAhU2ILkGHd01CYMQ6AF6BAGLEAI#v=onepage&q=Orozco%20M%20operaciones%20unitarias&f=false
- Pointer. (2017). *Que es la glucosa y cual es su funcion*. Healthline.
- Ramirez, R. E (2021). Diseño experimental apuntes de metodología de investigación. Carrera de Ingeniería de Alimentos. UAJMS

- Scheinvar, L. (1999). *Taxonomía de las Opuntias utilizadas*. Recuperado de: <https://scholar.google.es/citations?user=ZVnEi4oAAAAJ&hl=es>
- Saenz, C. (2006). *Utilizacion agroindustrial del nopal*. México: FAO-CACTUSNET. Recuperado de: <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/120301/Utilizacion-agroindustrial-del-nopal.pdf?sequence=1>
- Sanez, L. (2009). *Fundamentos y Tecnicas de Analisis de Alimentos*. Laboratorio de Alimentos Facultad de Quimica, UNAM. Facultad de Química.
- Sosa, M. (2015). *Definicon de los parametros de calidad para la elaboracion de nectar de noni con jugo de uva*. Peru: Norma Tecnica peruana jugos y nectares y bebidas de frutas.
- LACIA. (2022). Laboratorio Académico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos. "Equipos de proceso, Instrumentos de laboratorio, Material de laboratorio y Material de cocina". Tarija-Bolivia
- Lewis, M. J. (1993). *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España)
- LTA. (2022). Laboratorio Taller de Alimentos. "Instalación en donde se realizó la valoración subjetiva". Tarija-Bolivia
- Torrez, & Ponce. (2015). *Nopal planta de semidesierto aplicado en farmacia alimento y nutrición animal*. Scielo. Recuperado de: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000500018
- UTN, Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional de Rosario (2021). Recuperado de: https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3_anio/integracion3/Tablas_de_vapor_de_agua.pdf
- Urfalino et al. (2021). *Mermeladas artesanales*. Inta.gob.ar.
- Utset, E. Z. (2020). *Evaluación objetiva de la calidad sensorial de alimentos procesados*. Ciudad de la Habana, Cuba: Editorial Universitaria. Obtenido de https://books.google.com.bo/books?hl=es&lr=&id=o-DzDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP3&dq=Definici%C3%B3n+de+la+evaluaci%C3%B3n+sensorial+&ots=x-EBIQMttE&sig=0DI9HhXhGvBGQAChZ5l2KTxLQ2k&redir_esc=y#v=onepage&q=Definici%C3%B3n%20de%20la%20evaluaci%C3%B3n%20sensorial&f=

Zayas Agüero M. P. (2018). El rombo de las investigaciones de las ciencias sociales. (Pág. 76-95). Universidad de Holguín. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/208122983/paradigma-positivista>