

BIBLIOGRAFÍA

- Agrolab. (2018) Acidulantes fundamentales en la industria alimentaria. Recuperado de <https://www.agrolab.com/es/actualidades/1390-acidulantes-fundamentales-en-la-industria-alimentaria.html>
- Agudelo, G., Aigner, M., & Ruiz Restrepo, J. (2010). Experimental y no-experimental. La Sociología En Sus Escenarios, (18). Recuperado de <https://revistas.udea.edu.co/index.php/ceo/article/view/6545>
- Borda Pérez, M. (2016). El proceso de investigación, visión general de su desarrollo. Recuperado <https://books.google.com.bo/books?id=4XhaDwAAQBAJ&pg=PT56&dq=Paradigma+investigativo&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKewjQq73j-Yr7AhWIppUCHW8MAz8Q6AF6BAgGEAI#v=onepage&q=Paradigma%20investigativo&f=false>
- Bustos, M. (2016). Snack saludabke. Recuperado de <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/144034/Bustos%20Salazar%20Mar%C3%ADa.pdf?sequence=1>.
- Carbajal, L. (2019). Determinación de las características fisicoquímicas de una conserva a base de yacon (*smallanthus sonchifolius*) enriquecido con almíbar de pitahaya (*selenicereus megalanthus*) y azúcar de coco (*cocos nucifera*) (tesis de pregrado). Universidad Cesar Vallejo, Perú
- Casp, A. & Abril. J. (2003). Procesos de conservación de alimentos. Madrid, España: Mundi-Prensa

- Castiblanco Edwin, Forero Vásquez Laura, Martínez Mendoza Liseth. (2018). Productos saludables derivados del yacón. Recuperado de <http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/handle/123456789/84>
- Chavarrías, M. A. R. T. A. (2010). Liofilización para una mejor conservación. *CONSUMER*. Recuperado de: [https://www.aidiveter.com/ftp_public A, 2190210](https://www.aidiveter.com/ftp_public_A,2190210).
- Cerda, H. (2011) Los elementos de la investigación. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books>.
- Codex Alimentarius Stand 192-199. Normas internacionales de los alimentos. Recuperado de http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf.
- Delmoro, J; Clementz, A. (2011). Snacks frutales. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/877/87722114010.pdf>
- Espinoza, M. (04 de agosto de 2019). Tras 7 horas de viaje Nuevo Sur conoció producción que no requiere agroquímicos en Vallecitos Recuperado de <https://diarionuevosur.com>
- Facultad de agronomía [UMSA]. (2016). conocimientos tradicionales en yacón o aricoma (*Smallanthus sonchifolius*) en comunidades de Mocomoco, Coroico y Irupana de La Paz. Recuperado de <https://riiarn.agro.umsa.bo/index.php/RIIARn/article/view/69>

Fito, P. (2001). Introducción al secado de alimentos por aire caliente. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=odzEwAEACAAJ&dq=deshidrataci%C3%B3n+mediante+aire+caliente+segun+fito+2001&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwikoaft_YD8AhUvLbkGHVrrAq8Q6AF6BAgFEAI

Flores, Y. (17 de septiembre de 2021). Bolivia negocia con empresas de cuatro países la exportación de fruta liofilizada. La razón. Recuperado de <https://www.la-razon.com/economia/2021/09/17/bolivia-gestiona-con-empresas-de-cuatro-paises-la-exportacion-de-productos-liofilizados/>

Gutiérrez H y De La Vara R. (2017). Análisis y diseño de experimentos. México

Hernández, A; Ramos, M; Placencia, B; Inchocha, B; Qimis, A; Moreno, L. (2018). Metodología de la investigación científica. Manabí: Área de innovación y desarrollo S.L

Hernández, E. (2005), Evaluación sensorial. Recuperado de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53534739/767925145.4902>

Hernández, R. (2016). Metodología de la investigación. Tecana American. Recuperado de <https://tauniversity.org/resumen-del-libro-metodologia-de-la-investigacion>

Hoyos, Y. (16 de septiembre de 2017). Inician proyecto para obtener 500 kilos de edulcorante de yacón en Tarija. La voz de Tarija. Recuperado de <https://www.lavozdetarija.com/>

Ibáñez, F., Torre, P., & Irigoyen, A. (2003). Aditivos alimentarios. Área de Nutrición y Bromatología, Universidad Pública de Navarra, 3-5.

Jiménez, J. A. S., & Royo, L. C. (2014). Secado de alimentos mediante energía solar. 3c. Tecnología: glosas de innovación aplicadas a la pyme.

Maldonado Silvina, Luna Pizarro Patricia, Martínez Vilma, Villatarco Sinah Mariela. (2008). Producción y comercialización de yacón (*Smallanthus sonchifolius*) en comunidades rurales del Noroeste argentino. Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=s1316-0354200800010000

Mar, C; Barbosa, A; Molar, J. (2020). Metodología de la investigación métodos y técnicas. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books>

Medina Valera Pedro y López reyes Ángela. (2011). Análisis crítico del diseño factorial 2k sobre casos aplicados. Recuperado de <https://revistas.utp.edu.co/index.php/revistaciencia/article/view/523>

Mercatante, M &Terrestre M. (2018). 8^{va} jornadas de ciencias y tecnología cytal 2018. Recuperado de <https://ria.utn.edu.ar/xmlui/bitstream/handle/20.500.12272/5344/Libro2018.pdf?sequence=1#page=540>

Monsalvo, R; Miranda, M; Romero, M; Muñoz, G. (2014). Balance de materia y energía procesos industriales. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=afLhBAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Morles, V. 2002 revista de pedagogía. Sobre la metodología como ciencia y el método científico: un espacio polémico recuperado de: <http://ve.scielo.org/scielo.php>

Muñoz Villa A, Sáenz Galindo A, López López LL, Cantú Sifuentes L y Barajas Bermúdez L. (2014). Ácido cítrico. Revista científica de la Universidad Autónoma de Coahuila. Recuperado de

https://www.academia.edu/download/54702568/4_acido_citrico_informacion.pdf

Orrego, A. C. (2008). Congelación y liofilización de los alimentos. Manizales, Calda, Colombia.

Parzanece Magali. (2003). Liofilización de alimentos. Tecnología para la industria alimentaria. Recuperado de http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Tecnologia/tecnologia/Ficha_03_Liofilizados.pdf

Plan de desarrollo municipal de San Lorenzo. (2013) Gobierno municipal de San Lorenzo. Recuperado de <https://www.scribd.com/document/365101707/PDM-San-Lorenzo-2013-2017>.

Ramírez, J. (2006). Liofilización. Cali- Colombia: recítela. Recuperado de https://books.google.com.bo/books?id=hNckTLfmPI4C&pg=PA2&dq=la+liofilizaci%C3%B3n+de+alimentos&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjp94-sp6_4AhU8ILkGHXazCj4Q6AF6

Rembalo, M. & Sceni. P. (2009). La química de los alimentos. Buenos Aires, Argentina.

Riaño, C. (2005). Diseño experimental para ingeniería de alimentos (1 ed.). Bogotá.

Rivera, D. (enero de 2015). El yacón, un alivio para los problemas de próstata. El País-Noticias Tarija. Recuperado de <https://www.elpaionline.com/>

Sanz, S; Chaparro, M; Bernal, L. (2016). Yacón: producción, transformación y beneficios. Recuperado de https://books.google.com.bo/books?id=YYD1DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=el+yacon&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=el%20yacon&f=false

Seminario, J; Valderrama, M & Manrique. C. (2003). El yacón: fundamentos para el aprovechamiento de un recurso promisorio. Recuperado de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=ELZkWwWekv4C&oi=fnd&pg=PP7&dq=el+yacon&ots=FWx6KH1SR6&sig=xqQoZa-hCohf0vw-Qz5WX8g5wAw#v=onepage&q=el%2>.

Tapia, M., & Fries, A. M. (2007). Guía de campo de los cultivos andinos. Perú.

Tejedor, J; Etxeberria, J. (2006). Análisis inferencial de datos en educación. Recuperado de: <https://books.google.com.bo/books?id=-AH-RK2g4fYC&pg=PA231&dq=analisis+del+dise%C3%B1o+factorial&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjQidPZm4H8AhVjFLkGHX34BMMQ6AF6BAgJEA#v=onepage&q=analisis%20del%20dise%C3%B1o%20factorial&f=false>

Torres Paul. (2016). Acerca de los enfoques cuantitativo y cualitativo en la investigación educativa cubana actual. Recuperado de <https://scholar.google.es/scholar>

Valderrama; M. (2005). Manual del cultivo de yacón. Recuperado de <http://www.asocam.org/sites/default/files/publicaciones/files/74455093814a213d6976637f4f71ad5f.pdf>