

BIBLIOGRAFÍA

- Aguiasa, O. X., (2007). “**Elaboración de Enconfitado de Sábila (Aloe Barbadencis) por el Método Deshidratación Osmótica Directa**”. Investigación aplicada (Licenciado en Ingeniera Agroindustrial) Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y ambientales, Ecuador.
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/438/1/03%20AGI%20208%20TESIS.pdf>.
- Alting, (2003). “*Food Colloids, Biopolymers and Materials*”. Friesland Campina · Innovation Centre, Wageningen-Paises Bajos. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/250966605_Physical_and_chemical_interactions_in_pH-induced_aggregation_and_gelation_of_whey_proteins.
- Anzaldúa, M. A. (2005). “*La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*”. Acribi, S.A. Zaragoza-España. Disponible en: https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/.
- Aspinall, G.O., (1982). “*The polysaccharides*”, Editorial Academic Press, Minnesota, EEUU. Disponible en: https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4899-2809-2_17.
- Baeza, R., (2001). Mixed Biopolymer Gels Systems of β -lactoglobulin and Non-gelling. En: “*Foods colloids-fundamentals of formulation*”, Cambridge-Inglaterra. Disponible en: <http://www.ecis-web.eu/abstracts/cracow2008/poster.pdf>.
- Berk, Z., (1980). “*Bioquímica de los alimentos*”. Departamento de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología. Haifa –Israel.
<https://www.worldcat.org/title/introduccion-a-la-bioquimica-de-los-alimentos/oclc/503254906>.

- Boye, J.I., (1997). Thermal Denaturation and Coagulation of Proteins. En: **“Food proteins and their applications”**. Nueva York - EEUU. Disponible en: <https://www.taylorfrancis.com/chapters/thermal-denaturation-coagulation-proteins-boye-ma-harwalkar/e/10.1201/9780203755617-2>.
- Castelló, G., Barrera, P., Pérez E., (2017). **“Mezcla de sólidos”**, Universidad Politécnica de València, España. Disponible en: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/82133/Castell%C3%B3Barrera%3BP%C3%A9rez%20-%20Mezcla%20de%20s%C3%B3lidos.pdf?sequence=1>.
- CEANID. (2019) *Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo*. Facultad de ciencias y tecnología, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia.
- Charley, H., (1987). **“Tecnología de Alimentos - Procesos Físicos y Químicos en la Preparación de Alimentos”**, Primera Edición, Editorial Limusa, S.A, México. <https://sites.google.com/a/hompus.space/gordencyan/tecnologia-de-los-alimentos>.
- Codex Alimentarius (2015). **“Norma del codex para caramelos y golosinas no regulados por normas individuales”**. Codex Stan. 451-2015. Disponible en <http://www.codexalimentarius.org/normas-oficiales/es/>.
- Colina, M., (2016). **“Mezclado de alimentos”**. Disponible en: http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mlci/file/mezclado_solidos.pdf
- Cottrell, I. W., (1998). Gomas, en **“Enciclopedia de Tecnología Química Kirk-Othmer”**, segunda edición, Editorial Limusa, S.A, México. https://fama.us.es/discovery/fulldisplay?docid=alma991005621009704987&context=L&vid=34CUBA_US:VU1&search_scope=all_data_not_idus&tab=all_data_not_idus&lang=es.

- DeLong, D., (1992). **“How to Dry Foods”**, Edición revisada, H. P. Books, New York.
<https://erspotseori.blogspot.com/2018/05/download-how-to-dry-foods-deanna-delong.html>.
- Foegeding, E. A. (2010). Rheology, Structure and Texture. Perception in Food Proteins Gels. En **“Food Colloids: Interactions, Microstructure and Processing”**. Ed: Eric Dickinson. Londres- Inglaterra.
https://www.researchgate.net/publication/319188585_Functional_colloids_from_proteins_and_polysaccharides_for_food_applications.
- Gutiérrez, P. H., (2008). **“Análisis y Diseño de Experimentos”**. McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V., CDMX- México.
https://www.academia.edu/37252894/An%C3%A1lisis_y_dise%C3%B1o_de_experimentos_2da_Edici%C3%B3n_Humberto_Guti%C3%A9rrez_Pulido_FREELIBROS_ORG.
- Guzmán, J., (1999). **“La Sábila”**. Tercera Edición, Espasande S.R.L., Caracas, Venezuela. <http://www.scielo.org.mx/pdf/rmiq/v11n1/v11n1a3.pdf>.
- Hanson, J., De Oliveira, B. (1993). Stevioside and related sweet diterpenoid glycosides, en **“Nat Prod Rep”**, tercera edición, editorial PubMed, Florida, EEUU.
- Hermansson, A, -M. (1978). Physico-Chemical Aspects of Soy Protein Structure Formation. En: **“Journal of Texture Studies”**.
- Hernández, A., (2005). **“Evaluación Sensorial”**, Universidad Nacional Abierta y a Distancia, Bogotá – Colombia. Disponible en: https://www.academia.edu/22625186/EVALUACION_SENSORIAL.

Hidalgo J. A., (2010). “*Cálculo, Diseño y Verificación del Sistema de Manejo de Gases de Salida de un incinerador experimental de residuos y desechos hospitalarios*” (Guayaquil-Ecuador). Disponible en:

https://www.researchgate.net/publication/44858923_Calculo_Diseno_y_Verificacion_del_Sistema_de_Manejo_de_Gases_de_Salida_de_un_incinrador_experimental_de_residuos_experiemental_de_residuos_y_desechos_hospitalarios

INE, & Instituto, N. d. (2017). “*Censo agropecuario 2013 Bolivia*”. Obtenido de INE: <http://www.sudamericarural.org>.

Lewis M., J. (1993). “*Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*”. Zaragoza – España.

LOU. (2019). *Laboratorio de Operaciones Unitarias*. Carrera de Ingeniería Química, Facultad de ciencias y tecnología, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia.

LTA. (2019). *Laboratorio Taller de Alimentos*. Carrera de ingeniería de alimentos, Facultad de ciencias y tecnología, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija – Bolivia.

Madrid, V. A., Cenzano, J., (1994). “*Manual de Pastelería y Confitería*”. Primera Edición, Editorial Mundi Prensa Libros S.A, Madrid, España.

Martínez, M. J. (2010). Impacto de la Interacción entre β -lactoglobulina, Caseinoglicomacropéptido y Polisacáridos en “*Coloides Alimentarios*”. Tesis Doctoral. Argentina - Universidad de Buenos Aires. Disponible en: https://bibliotecadigital.exactas.uba.ar/download/tesis/tesis_n4570_Martinez.pdf

McCaleb, R., (1997). “*Controversial Products in the Natural Foods Market*”, en: *Herb Research Foundation*, Editorial Limusa, S.A, México.

- Montgomery, D. C. (2004). “*Diseño y análisis de experimentos*”. Limusa, México.
https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C_Montgomery.
- Morillo, M. F., (2009).” *Determinación De Parámetros Óptimos Para Elaboración De Gomas Utilizando Pulpa De Sábila (Aloe Vera)*”. Investigación aplicada (Licenciado en Ingeniería Agroindustrial) Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ingeniería en Ciencias Agropecuarias y ambientales. Ibarra (Ecuador).
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/248/1/03%20AGI%20249%20TESIS.pdf>.
- Morris, V. J. (1986). Multicomponent Gels. En “*Gums and Stabilisers for the Food Industry*” Eds: G. O. Phillips, D. J. Wedlock & P. A. Williams, Inglaterra.
https://pdfs.semanticscholar.org/eb89/e1f7e39ca67c6d4dd5a904f8ea3bd2bd400f.pdf?_ga=2.255665800.1440904894.1607872781-205080486.1607872781.
- Multon, J. (2000). “*Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las Industrias Agroalimentarias*”, Segunda Edición, Editorial Acribia, S.A., Saragoza – España. <http://www.bibvirtual.ucb.edu.bo:8000/opac/Record/72400/TOC>.
- NIOSH, (2015). “*Food Additives*”, The National Institute for Occupational Safety and Health, Washington D. C, EEUU.
- Oakenfull, D., (1997). Protein Gelation. En: “**Food protein and their applications**”. Eds: S. Damodaran & A. Paraf. New York - EEUU.
<https://www.taylorfrancis.com/books/food-proteins-applications-srinivasan-damodaran-alain-paraf/e/10.1201/9780203755617>.

- Pérez, O., (2006). Gelation and Structural Characteristics of Incompatible Whey Proteins/Hydroxypropylmethylcellulose Mixtures. En: **“Food Hydrocolloids”**.
https://www.researchgate.net/publication/263665938_Food_Hydrocolloids_and_health_claims.
- Potter, N., Hotchkiss, H., (1999). **“Ciencia de los alimentos”**. Editorial Acribia S.A, Zaragoza – España. <https://doku.pub/download/ciencia-de-los-alimentos-norman-potter-j0v6vvoyrxqx>
- Quispe, G., (2015). **“Propuesta de inclusión de aloe vera en las compras para el subsidio materno infantil”**, La Paz - Bolivia. Disponible en: https://interaprendizaje.ipdrs.org/images/Destacados_doc/GQuispe_aloe_vera_CP.pdf
- Ramírez, E. (2010). *Evaluación Sensorial*, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija- Bolivia.
- RIMH. (2019). *Laboratorio de Aguas, Suelo, Alimentos y Monitoreo Ambiental*, Tarija- Bolivia.
- Ross, S. (2002). **“Probabilidad y Estadística para Ingenieros”**. McGraw-Hill, Interamericana Editores. 2ª edición. México. Disponible en: https://archuto.files.wordpress.com/2011/02/probabilidad_y_estadistica_basica.pdf.
- Slodki, M. E., (1998). Polisacáridos Microbianos, en **“Enciclopedia de Tecnología Química Kirk-Othmer”**, segunda edición, Editorial Limusa, S.A, México. [Dialnet-PolisacaridosRhizobianosUnaNuevaAlternativa-4902473.pdf](https://www.researchgate.net/publication/312444441-Dialnet-PolisacaridosRhizobianosUnaNuevaAlternativa-4902473.pdf).

- Soejarto, D., Kinghorn, A., Farnsworth, N. (1982). Organoleptic evaluation of Stevia en “**Potential sweetening agents of plant origin**”, tercera edición, editorial PubMed, Florida - EEUU. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/227291554_Potential_sweetening_agents_of_plant_origin_II_Field_search_for_sweet-tasting_Stevia_species.
- Stading, M., (1991). Large Deformation Properties of β -lactoglobulin Gel Structures. En: “**Food Hydrocolloids**”. Londres – Inglaterra. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0268005X09800465>.
- Tolstoguzov, V. B. (2000). Compositions and Phase Diagrams for Aqueous Systems Based on Proteins and Polysaccharides. En: “**Microcompartmentation and Phase Separation in Cytoplasm**” . Eds: H. Walter, D. E. Brooks, & P. A. Srere. San Diego – EEUU. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/51356511_Compositions_and_Phase_Diagrams_for_Aqueous_Systems_Based_on_Proteins_and_Polysaccharides.
- Tombs, M. P. (1974). Gelation of Lobular Proteins. En: “**Discussion of the Faraday Society**”.
- Turgeon, S. L., (2001). Improvement and Modification of Whey Protein Gel Texture Using Polysaccharides. en “**Food Hydrocolloids**”, Londres – Inglaterra. https://www.researchgate.net/publication/250966605_Physical_and_chemical_interactions_in_pH-induced_aggregation_and_gelation_of_whey_proteins.
- USAID, (2006). “**Sugarcane: Saccharum Offcinarum**”, Govt of United States, Washington D. C., EEUU.

- Valiente, B. A. (1994). “**Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria**”. Limusa, S.A. de C.V. México. Disponible en: [eearchgate.net/publication/44512127_Problemas_de_balance_de_materia_y_energia_en_la_industria_alimentaria_Antonio_Valiente_Barderas](https://www.researchgate.net/publication/44512127_Problemas_de_balance_de_materia_y_energia_en_la_industria_alimentaria_Antonio_Valiente_Barderas)
- Vega, A., Díaz, L., (2005). “**El Aloe vera (Aloe Barbadencis miller) como componente de alimentos funcionales**”, Revista chilena de nutrición, N°3. Volumen 32, Pág. 13, 31,45.