

Bibliografía

Ashurst, D. (2009). "**control de calidad de alimentos**". Disponible en: <http://davidfrutas.blogspot.com/>. Fecha de consulta: 30 de marzo 2018

ASOZUMOS. (2017). "**SISTEMA ESPAÑOL DE AUTOCONTROL DE ZUMOS Y NECTARES**". Disponible en: <https://www.asozumos.es/es/>. Fecha de consulta: 15 de mayo 2018

Barderas V. (1994) "**Problemas de balance de materia y energía en la Industria Alimentaria**". Editorial Limusa, S.A.

CEANID. (2018). "**centro de analisis, investigacion y desarrollo**". laboratorio oficial del ministerios de salud y deporte, Universidad Autonoma Juan Misael Saracho. facultad de ciencias y tecnologia, págs. 3-5Tarija-Bolivia .

Códex Alimentarius, S. (2018). "**REGLAMENTO TÉCNICO RTCA 67.04.48:07**". Disponible en: http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/gtm59_t.pdf. Fecha de consulta: 16 de abril 2019

Códex STAN. (1989). "**NORMA MUNDIAL**". Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/stan/161-1989.PDF. Fecha de consulta: 30 de agosto 2020

Colque Espinoza J. L. (2014). "**Elaboración de encurtido de huevos de codorniz**". Denominación trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia.

CONAGUA. (2017). "**Comisión Nacional del Agua de México**". Disponible en: <https://www.iagua.es/noticias/mexico/conagua/17/05/16/propiedades-agua>

Coronado, T. M., & Rosales, R. H. (2001). "**Procesamiento de alimentos para medianas y pequeñas microempresas agroindustriales**". Disponible en: <https://es.slideshare.net/conajup/elaboracion-nectar>

Estremadoiro, F. E. (2014). "**Producción de jugos, agua y gaseosas**". Disponible en: https://www.eldia.com.bo/index.php?cat=397&pla=3&id_articulo=152249. Fecha de consulta: 30 de marzo 2019

FAO, L. C. (2000). "**Acuerdo Nº 530 - NSR 67.00.142:99 para néctares de frutas conservados por medios físicos exclusivamente, no regulados por normas individuales**". Disponible en: <http://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC027160/>. Fecha de consulta: 01 de agosto 2018

Fernandez, S. P. (2001). "**Estadística descriptiva de los datos**". Disponible en: <http://www.fisterra.com/mbe/investiga/10descriptiva/10descriptiva.asp>. Fecha de consulta: 28 de octubre 2019

Garnica Tapia A. E. (2014). "**Elaboración de helado de queso**". Denominación trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia.

Gimferrer, M. N. (2012). "**PASTERURIZACION DE ALIMENTOS**". Disponible en: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/pasteurizaciondealimentos.html>. Fecha de consulta: 05 de enero 2019

Gomez, I. (2017). "**El País Expansión Nacional**". Disponible en : <https://www.elpaionline.com/index.php/noticiastarija/item/263591lamielecologicaboliviana-en-los-ojos-de-nat-geo>. Fecha de consulta: 25 de mayo 2018

Ibañez, M. F., & Barcina, A. Y. (2010). "**Aplicación de análisis sensorial. UNIVERSIDAD DE LA RIOJA**". Disponible en: https://biblioteca.unirioja.es/biba/mas_info.php?-titn=361374. Fecha de consulta: 24 de marzo 2019

- INE. (2017). **"CENSO AGROPECUARIO"**. Disponible en: <https://www.ine.gob.bo/index.php/padcaya-primer-productor-de-naranja-entarija/#:~:text=%2D%20Padcaya%20celebra%20123%20a%C3%B1os%20de,Censo%20Agropecuario%202013%2C%20inform%C3%B3%20el>
- LTA. (2019). UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAE SARACHO. Laboratorio Taller de Alimentos.
- Menendez, F. I. (2017). **"La naranja, origen, propiedades y beneficios"**. Disponible en: <http://www.guerrillero.cu/la-naranja-origen-propiedades-y-beneficios-i/>
- Montgomery. (2004). **"Diseño y analisis de experimentos segunda edicion"**. Disponible en: <https://es.slideshare.net/jairjosemunozsuarez/diseo-y-analisis-de-experimentos-montgomery-ocr>
- NB 238 (1978). **"ICS 67.080.10 Nectares de Frutas"**. Disponible en: [www.ibnorca.org:_norma.pdf](http://www.ibnorca.org/_norma.pdf). Fecha de consulta: 16 de marzo 2020
- NB 238 (1978). **"ICS 67.160.20 Bebidas no Alcoholicas"**. Disponible en: [www.ibnorca.org:_norma.pdf](http://www.ibnorca.org/_norma.pdf). Fecha de consulta: 16 de marzo 2020
- NB 372 (1980). **"ICS 67. 080 Frutas, Hortalizas"**. Disponible en: [www.ibnorca.org:_norma.pdf](http://www.ibnorca.org/_norma.pdf). Fecha de consulta: 16 de marzo 2020
- NB. (2001). **"ICS 67.020 Procesos de la industria Alimentaria"**. Disponible en: [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/029C8A5726DDE2AB052581AE006B25A5/\\$FILE/3_norma.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/029C8A5726DDE2AB052581AE006B25A5/$FILE/3_norma.pdf). Fecha de consulta: 16 de marzo 2020
- OPINION. (2015). **"La naranja es el cítrico que tiene una mayor producción en Bolivia"**. Disponible en: <https://www.opinion.com.bo/content/print/naranja-es-ciacute-trico-tiene-mayor-produccioacute-n-bolivia/20150623000900524394>

Patiño, R. (2018). **"EL PAIS"**. Disponible en: https://elpais.bo/tarija/20180608_lamiel-tarijena-es-la-mas-apreciada-a-nivel-nacional.html. Fecha de consulta: 30 junio 2018

Perez, M. M. (2010). **"LABORATORIO DE NUTRICION EN SALUD (INLASA)"**. Disponible en: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/17904/M194.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Fecha de consulta: 20 de febrero 2019

Polaco, Z. D. (2017). **"Naranja, características, variedades, propiedades y beneficios"**. Disponible en: <https://naturaleza.paradis-sphynx.com/plantas/tipos-de-frutas/naranja-tipos-beneficios-naranjoarbol.htm>

Quinteros, R. (2013). **"club de reposteria"**. Disponible en: <https://clubdereposteria.com/que-es-cmc/>. Fecha de consulta: 23 de julio 2019

Ramirez, C. M. (2013). **"Vitrina apicola Colombiana"**. Disponible en: <https://meliponiculturadeltolima.blogspot.com/>. Fecha de consulta: 30 de marzo 2019

Ramírez Ruiz E. (2015) **"Apuntes: Evaluación Sensorial"**. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos Tarija-Bolivia.

Rico, M. (2015). **"Jengibre"**. Disponible en: <https://www.quien.com/moda/2015/08/24/jengibre-el-tuberculo-milagroso>. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018

Rome. (2010). **"ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN"**. Disponible en: <http://www.fao.org/3/y5143s/y5143s00.htm#Contents>

Sánchez, B. Juan P. (2002): **"Análisis de Rentabilidad de la empresa"**, Disponible en: <http://ciberconta.unizar.es/leccion/anarenta/analisisr.pdf>. Fecha de consulta: 08 de septiembre 2020

Sossa Márquez B. (2015) " **Apuntes: Espacio Curricular III**". Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos Tarija-Bolivia.

Rossi, S. (2010). "**LA NARANJA**". Disponible en: <https://www.vix.com/es/imj/salud/2010/12/17/propiedades-nutritivas-de-la-naranja>

Trigo Dimitrov A. V. (2017) " **Apuntes: Equipos y Envases**". Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos Tarija-Bolivia.

Ureña, P. M. (1999). "**Análisis sensorial de alimentos Metodos y aplicaciones**". En U. P. Milber, & D. H. Matilde, Introducccion al analisis sensorial de alimentos. Universidad Nacional Agraria La Molina.