

# **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA

- Consospó, (2016). Elaboración de gomitas de papaya endulzadas con stevia. Recuperado de <http://repositorio.unicach.mx:8080/handle/20.500.12114/647>
- Echeandia, J. (2007). Sweet on China. Candy Industry. Recuperado de <http://www.candyindustry.com>
- HARIBO. (2011). Recuperado de <http://www.haribo.com/planet/es/startseite.php>Heaney,
- Robles Riofrio, D. A. (2015). Elaboración De Gomitas En Base A Pulpa De Remolacha (Beta Vulgaris L). Recuperado de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/21256/1/64791\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/21256/1/64791_1.pdf)
- Portilla Guerra, D. R. (2013). Estabilidad de vitamina C en gomas masticables elaboradas a partir del liofilizado de la fruta dovyalis abyssinica comparado con gomas de ácido ascórbico sintético. Recuperado de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/4373/1/T-UCE-0008-42.pdf>
- INE. (2017). Padcaya, primer productor de naranja en Tarija. Recuperado de <https://www.ine.gob.bo/index.php/padcaya-primer-productor-de-naranja-en-tarija/>
- Pérez Peralta, A. (2019). Aplicación de métodos combinados para aumentar la vida útil del jugo de naranja. Recuperado de <https://repositorioinstitucional.buap.mx/handle/20.500.12371/4634>
- Ivanvel. (2019). Las naranjas Navel y sus extraordinarias propiedades. Recuperado de <https://citricas.com/las-naranjas-navel-o-de-ombbligo-y-sus-extraordinarias-propiedades/>
- IBNORCA. (2018). Conservas de vegetales - Jugo de naranja – Requisitos. Recuperado de NB 372

- Schvab, M., Ferreyra, M., Gerard, L., y Davies, C. (2013). PARÁMETROS DE CALIDAD DE JUGOS DE NARANJA ENTERRIANAS. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/813/81327871015.pdf>
- Saiz, P. (2014). Cúrcuma I (Curcuma longa L.). Recuperado de <https://eprints.ucm.es/id/eprint/27836/1/C%C3%9ARCUMA%20%20Paula%20Saiz.pdf>
- Escalante, J. L. (2018). Miel: propiedades, beneficios y valor nutricional. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20181107/452751289259/miel-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Manzano, J. (2014). Beneficios y propiedades de la miel. Recuperado de <https://ecocolmena.com/beneficios-y-propiedades-de-la-miel-natural-de-las-abejas/>
- Cantú, J. C. (2014). Cúrcuma con miel de abejas: un remedio que no tiene precio. Recuperado de <https://www.lavidalucida.com/curcuma-con-miel-de-abejas-un-remedio.html>
- Bunzel D., y Fernández, F. (2019). Mezcla y dosificación: cuando la precisión cuenta. Recuperado de <https://www.engormix.com/balanceados/articulos/mezcla-dosificacion-cuando-precision-t44329.htm>
- Escalante, J.L. (2018). Azúcar: propiedades, beneficios y valor nutricional. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20181206/453381086953/alimentos-propiedades-valor-nutricional-beneficios-azucar.html>
- Valenzuela, I. (2015). ¿Qué es la pasteurización?. Recuperado de <https://www.vix.com/es/btg/curiosidades/4272/que-es-la-pasteurizacion>

Nutrera Yopez, A. K. (2019). EXTRACCIÓN DEL JUGO DE CAÑA. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/94981847/EXTRACCION-DEL-JUGO-DE-CANA>

Allan Piguave, L. E., y Vera Rosales, C. J. (2012). OBTENCIÓN DE BEBIDAS CONGELADAS. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/4688/1/T184.pdf>

Zambrano Cantos, R. I. (2014). CONSERVACIÓN DE ZUMO DE NARANJA (CITRUS SINENSIS) UTILIZANDO DOSIS DE MIEL DE ABEJA Y CANELA COMO CONSERVANTE NATURAL”. Recuperado de <https://core.ac.uk/download/pdf/157800119.pdf>

INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN. (2012). Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria PRODUCTOS DE CONFITERÍA. CAMELOS, PASTILLAS, GRAGEAS, GOMITAS Y TURRONES.REQUISITOS NTE INEN 2217:2012. Recuperado de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2217.pdf>

Castelló, Barrera, Pérez y Betoret (2017). Mezcla de sólidos. Recuperado de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/82133/Castell%C3%B3%3BBarrera%3BP%C3%A9rez%20%20Mezcla%20de%20s%C3%B3lidos.pdf?sequence=1>

Fhalmeria. (2017). El calentamiento en el interior de los alimentos para su conservación. Recuperado de <https://www.fhalmeria.com/noticia-9620/el-calentamiento-en-el-interior-de-los-alimentos-para-su-conservacion>