

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, J. (2012). Métodos de Conservación de Alimentos. Loma, Tlalnepantla: Red Tercer Milenio.
- Alave, P. (2008). Evaluación de crecimiento micelial de hongos comestibles en tres cereales como sustratos. Tesis de grado para optar título de Ingeniero Agrónomo. Universidad Mayor de San Andrés, La Paz.
- Andrés; Cañumir V. Juan Antonio; Cortez A, Mónica. (2000). Producción de hongo ostra. Chillan, Chile.: Instituto de investigaciones agropecuarias.
- Ardón López, C. E. (2007). La Producción De Los Hongos Comestibles. Maestría En Docencia Universitaria Con Especialidad En Evaluación Educativa. Universidad De San Carlos De Guatemala, Guatemala.
- Arias, J. P. (2013). Estudio del efecto de pretratamiento en la deshidratación de mortuño sobre la velocidad de secado y contenido polifenoles solubles y antocianinas. Proyecto previo a la obtención de título de Ingeniería Química. Escuela Politécnica Nacional, Quito.
- Armendariz, J. L. (2011). Preelaboración y conservación de los alimentos. Obtenido de <http://books.google.com.bo>. Paraninfo, Madrid.
- Barba, M. J., & López, J. I. (2017). Guía práctica para el cultivo de Setas. Casa Abierta Al Tiempo. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, Iztapalapa, Mexico.
- BeefyGreen. (9 de Diciembre de 2019). Recuperado el 4 de Noviembre de 2020, de Oyster mushroom guide.
- Benavides et al. (1 de Junio de 2015). corporación universitaria sallista. Recuperado el 25 de junio de 2020, de <http://repository.lasallista.edu.com>
- Biocor E.U.R.O.P.E. (7 de junio de 2016). Recuperado el 1 de julio de 2020, de: <https://www.biocor.es>
- Boa, E. (2005). Los hongos silvestres, perspectiva global para su uso e importancia para la población. Roma, Italia: FAO.
- Caruso, D., & Lang, M. (2017). Snack Saludable En Base A Hongo Shiitake Apto Para Celíacos. Proyecto Final De Ingeniería En Alimentos. Universidad Argentina De La Empresa, Argentina.
- Casp, A., & Abril, J. (2003). Proceso de Conservación de Alimentos (Segunda ed.). Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

- Castellanos, E., & Trejo, E. (2008). Control de calidad de hongos comestibles. Proyecto de Investigación para Población indígena productora y consumidora de setas comestibles del género *Pleurotus* spp. del estado de Chiapas. Universidad Politécnica De Chiapas, Mexico.
- CEANID. (2021) Resultados de la composición fisicoquímica y microbiológica del hongo comestible "*Pleurotus ostreatus*". Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo CEANID
- CEANID. (2021) Resultados de la composición fisicoquímica y microbiológica del hongo comestible seco en polvo. Obtenido: Centro de Análisis y Desarrollo CEANID
- chia-Wei phan et al. (2015). therapeutic potential of culinary-medicinal mushrooms for the management of neurodegenerative diseases: diversity, metabolite, and mechanism. *critical reviews in biotechnology*, 35(3), 355-368, doi: 10.3109/07388551.2014.887649.
- Codex Alimentarius. (1981). Norma General Del Codex Para Hongos Comestibles Y Sus Productos. Obtenido En <https://www.fao.org>. Codex Stan 38-1985.
- Cortez, T. M. (2016). "calidad Microbiológica, Físico-Química Y Organoléptica Del Hongo Comestible (*Pleurotus Ostreatus*) Fresco Y Deshidratado, Cultivados En Tres Residuos De Cosecha". (Tesis de pregrado). Universidad Tecnica Estatal De Quebedo, Los Rios- Ecuador.
- Cruz, D; Pascual, LF; Battaglia, M; López de León, E. (2010). Guía técnica de producción de hongos comestibles *Pleurotus ostreatus*. *Journal of Agriculture and Environment for International Development*. Instituto Agronomico per l'Oltremare de Florencia (IAO), Guatemala.
- De Michelis, A., & Rajchenberg, M. (2006). *Hongos Comestibles: Teoría y practica para la recoleccion, elaboracion y conservacion* (Primera ed.). Bariloche, Argentina: INTA EEA Bariloche.
- Durán, F. (2006). *Manual del Ingeniero de Alimentos*. Colombia: Grupo Latino Ltda.
- Espinoza, E. (Octubre de 2018). Las variables y su operacionalización en la investigación educativa. Parte I . *Revista Conrado*, 36-46. Obtenido de *Revista Conrado*: Recuperado de <http://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado>
- Ferre, J. (10 de Noviembre de 2004). El Diseño Factorial Completo 2K. Obtenido de <http://www.quimica.urv.es/quimio/general/doecast.pdf>

- Fito P, Andrés A, Barat J, Albors A. (2016). Introducción al secado de alimentos por aire caliente (Primera ed.). Valencia: Universidad Politécnica de Valencia.
- France, A., Coñumir V, J. A., & Cortez A, M. (2000). producción de hongo ostra. Chillan, Chile.: Instituto de investigaciones agropecuarias.
- Gaitan, R., Salmenes, D., Perez, R., & Mata, G. (2006). Manual Práctico de Cultivo de Setas: Aislamiento, siembra y producción. Xalapa, Veracruz, Mexico: Instituto de Ecología.
- Garcia, Q. (25 de Noviembre de 2014). Microbiología. Obtenido de Tipos de hongos : http://microbiologia3bequipo5.blogspot.com/2014/11/tipos-de-hongos_25.html
- Gary, T. (2016). Food Preservation and Biodeterioration (Segunda ed.). Pondicherry, India: Offices.
- Gutierrez, H., & Vara, R. (2012). Análisis y diseño de experimentos (Tercera ed.). Mexico: McGraw-Hill.
- Hernandez, E. (2005). Evaluacion Sensorial. Recuperado de: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53534739/767925145.4902Evaluacion_sensorial.PDF. Universidad Nacional Abierta Y Adistancia – UNAD, Bogota.
- Hidalgo, G. V. (2018). Evaluación de las actividades biológicas de compuestos bioactivos del hongo *Agaricus blazei*. Proyecto de Investigación-previa la obtención del Título de Ingeniera Bioquímica. Universidad Técnica De Ambato-Facultad De Ciencia E Ingeniería En Alimentos, Ambato, Ecuador.
- Hongos de chile. (8 de Octubre de 2019). Recuperado el 8 de agosto de 2020, de Biodiversidad, conservacion y cultivo de los hongos en chile: <https://hongos.cl/es/a-caracteristicas-de-los-hongos-toxicos>
- Huitrón, Y., & Nava, S. (2020). Las Bondades de un Hongo llamado *Pleurotus Ostreatus*. Frontera Biotecnológica.
- Ibarz, A., & Barbosa, G. (2005). Operaciones Unitarias en la Ingeniería de Alimentos. Madrid, España: Mundi-Prensa.
- Igoe, R. (2011). Dictionary of Food Ingredients. San Diego, USA: Springer.
- Jimenez, C., & Vidal, C. (2009). Diseño de un Sistema de Secado de Cafe. Universidad Central De Venezuela. Trabajo de Grado para obter el titulo Ingeniero Quimico.

- Keith R, M., & Sara K, B. (1 de noviembre de 2010). *Biologia Experimental Y Medicina*. Recuperado el 25 de junio de 2020, de *Biologia Experimental Y Medicina*: <http://journals.sagepub.com>
- López, E. (2015). *Orellanas: Deliciosa Medicina*. Recuperado el 2 de julio de 2020, de: http://www.visionchamanica.com/alimentacion_sana/Orellanas.htm
- Lovera, A. (31 de julio de 2017). *cultura colectiva*. Recuperado el 1 de septiembre de 2020, de *hongos alucigenos: que efectos causan en el cuerpo*: <https://culturacolectiva.com/tecnologia/hongos-alucigenos-efectos/amp>
- Maccapa, L. (2021). *Producción de hongo ostra (Pleurotus ostreatus (Jacq.) P.Kumm) sobre residuos lignocelulósicos en la provincia de Puno*. Tesis para optar el título profesional de: Ingeniero Agronomo. obtenido de http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/15621/Maccapa_Pocco_Leyden.pdf?sequence=1&isAllowed=y, Puno, Peru.
- Maldonado, C. E. (26 de mayo de 2020). *Mi Setas*. (W. Lopez, Entrevistador)
- Margret, A. A., & Nelson, J.* (Marzo de 2013). *Marvelous medicinal mushrooms*. *International journal of pharmacy and biological sciences*, III, 611-615.
- Martínez, M., Sobal, M., Morales, P., Martinez, W., & Mayett, Y. (2004). *Los hongos comestibles propiedades nutricionales, medicinales, y su contribución a la alimentación mexicana*. investigación interinstitucional. Colegio de Postgraduados, Texcoco, Mexico.
- Mazzinghi, E. (9 de Enero de 2012). *El encanto de bolivia*. *La nacion*.
- Melgarejo, E. (2015). *"Algunos Usos De Los Hongos Silvestres De Bolivia En El Contexto Sudamericano"*. (trabajo de investigacion). Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba, Bolivia.
- Mendieta, R., & Picado, A. (2002). *Diseño tecnológico de un sistema separador-secador para su utilización en la recuperación de cerveza residual y posterior secado de la levadura sobrante*. Trabajo de Diploma presentado para optar al título de Ingeniero Químico. Universidad Nacional de Ingeniería, Nicaragua. doi:10.13140/RG.2.2.29665.86888
- Montgomery, D. (2004). *Diseño y analisis de experimentos*. Mexico: Limusa Wiley.
- Morales, Y. (2019). *Elaboración De Crema Deshidratada De Hongos Ostra (Pleurotus Ostreatus), Cultivado En La Parroquia Tarqui Provincia De Pastaza*. Proyecto

de Investigación previo a la obtención del Título de: Ingeniería Agroindustrial. Universidad Estatal Amazónica, Pastaza, Ecuador.

- Padma, S. (2019). *Essentials and Applications of Food Engineering*. Estados Unidos: Taylor & Francis Group.
- Patel, Y., Naraian, R. & Singh, V. (2012). Medicinal Properties Of Pleurotus Species (Oystermushroom) A Riwem. *World Journal of Fungal and Plant Biology*, 3(1), 1.12, doi: 10.5829/idosi.wjfpb.2012.3.1.303.
- Perez, G. (2018). *Estudio De La Experiencia De Cultivo Del Hongo Seta Pleurotus Ostreatus En La Ciudad De Arequipa*. Trabajo De Investigacion. Universidad Autonoma San Francisco, Arequipa-Peru.
- Ramírez Anguiano, A. C. (2009). *Estudio De Las Propiedades Bioactivas De Hongos Comestibles Para El Diseño De Productos Cárnicos Funcionales*. Tesis Doctoral. Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.
- Ramírez, A. C. (2009). *Estudio De Las Propiedades Bioactivas De Hongos Comestibles Para El Diseño De Productos Cárnicos Funcionales*. Tesis Doctoral. Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.
- Rodríguez, S. (1999). *Ingeniería de la Industria Alimentaria (Vol. III)*. España: Síntesis.
- Roncero, I. (2015). *Propiedades Nutricionales Y Saludables De Los Hongos*. informe obtenido en <https://www.adenyd.com>. Centro Tecnológico De Investigación Del Champiñon De La Rioja, España.
- Sachin, J. (2010). *Drying of Foods, Vegetables and Fruits*. Singapur: Law, C.L. y Mujumdar, A.S.
- Sánchez, J. E., & Royse, D. J. (2017). *La biología, el cultivo y las propiedades nutricionales de las setas Pleurotus Spp*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, Mexico: El Colegio de la Frontera Sur.
- Sanchez, J., & Mata, G. (2012). *Hongos comestibles y medicinales en iberoamerica*. Tapachula, Chiapas, Mexico: ECOSUR.
- Santillán, M. M., & Morocho, V. E. (2018). *Evaluación de sustratos lignocelulósicos para la producción del hongo ostra (Pleurotus ostreatus), en la parroquia Tarqui*. Proyecto Previo A La Obtención Del Título De Ingeniera Agropecuaria. Universidad Estatal Amazónica, Pastaza, Ecuador.

- Saravacos, G., & Maroulis, Z. (2011). *Food Process Engineering Operations*. Philadelphia: CRC Press.
- Severiano, P. (Septiembre de 2019). "Qué es y cómo se utiliza la evaluación sensorial" Obtenido de <http://dx.doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70287>
- Sierra Galvan, S. (2010). *Hongos comestibles y su cultivo. (Historia, desarrollo Actual y perspectivas en Mexico y el mundo)*. Facultad de ciencias, UNAM, Mexico.
- Singh, P., & Heldman, D. (2009). *Introducción a la ingeniería de los alimentos (Segunda ed.)*. Zaragoza: Acribia, S.A.
- Tzia, C., & Varzakas, T. (2015). *Food Engineering Handbook*. Estados Unidos: Taylor & Francis Group,.
- Valeriano, j. j. (2011). *Efecto de sustrato en la produccion del hongo comestible shitake en ambiente protegido en el departamento de Tarija. (Tesis de Grado)*. Universidad Mayor De San Andres, La Paz, Bolivia.
- Valiente, A. (1994). *En Problemas de balance de materia y energia en la industria alimentaria*. México: Alhambra mexicana.
- Vallejo et al. (2017). *Calidad Alimenticia Del Hongo Pleurotus Ostreatus, Fresco Y Deshidratado Cultivado En Tres Residuos Agricolas. Investigación De Calidad Microbiológica, Fisicoquímica, Y Organoléptica Del Hongo Pleurotus Ostreatus, Fresco Y*. Universidad Tecnológica Equinoccial; Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Ecuador.
- Valverde, M., Hernadez, T., & Paredez, O. (29 de Septiembre de 2014). *Edible Mushrooms: Improving Human Health and Promoting*. *International Journal of Microbiology*, 1-14, doi: 10.1155/2015/376387.
- Zambrana, A. (1 de septiembre de 2010). *Invernaderos Agricolas*. Recuperado el 1 de julio de 2020, <http://invernaderos-agricolas.blospot.com/2010/09/el-cultivo-hongo-seta-pleurotus.html?m=1>
- Zuluaga, N. (2017). *El análisis sensorial de alimentos como herramienta para la caracterización y control de calidad de lácteos.. repositorio.unal.edu.co*, Medellín, Colombia.