

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

- Ávila Cubillos, E. (2015). *Mermelada*. Bogotá: Núcleo Ambiental S.A.S. Disponible en:<https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/14318/Mermelada.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Recuperado el 15 de Julio de 2020
- Alimentarius, C. (CODEX STAN 296-2009). *Norma del codex para las confituras, jaleas y mermeladas*. Recuperado el 29 de agosto de 2020, www.fao.org/input/download/standards/11254/CXS_296s.pdf. Archivo PDF.
- Alvarez Flores, M. (2011). *Efecto del tiempo de almacenamiento y tipo de procesamiento en los antioxidantes de nopal*. México. Recuperado el 13 de julio de 2020, de [https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5\(2\)-Flores-Alvarez-et-al-2011.pdf](https://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5(2)-Flores-Alvarez-et-al-2011.pdf).
- Arias Pinto, C. A. (2014). *Estudio de factibilidad para la instalación de una fábrica de mermelada de tuna en la ciudad de Guayaquil*. Denominación: Trabajo de grado, publicado. Universidad de Guayaquil. Guayaquil – Ecuador. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/3941/1/TESIS%20DE%20GRADO%20-%20ARIAS%20PINTO%20CARLOS%20ANDRES.pdf>. Recuperado el 17 de julio de 2020
- Avendaño Torres, E. (2008). *Conociendo la cadena productiva de tuna y cochinilla*. Ayacucho. Recuperado el 27 de julio de 2020, de <https://www.bing.com/search?q=Avenda%20C3%B1o+Torres%20C+E.+%282008%29.Conociendo+la+cadena+productiva+de+tuna+y+cochinilla.+Ayacucho&cvicid=9bb6ad018b5949f9add9c8abfd8db6b9&aqs=edge..69i57.2475j0j1&pglt=43&FORM=ANNAB1&PC=U531>.
- Azafran. (27 de Febrero de 2020). *Las diferencias que nos presentan los colores de la tuna*. Recuperado el 16 de septiembre de 2020, de azafrán Bolivia: <https://azafranbolivia.com/tuna-fruta-colores-diferencias>.

- Barona Solarte, A. (2007). *Mermeladas*. Colombia: 2007 © Manejo de Sólidos y Fluidos. Cali – Valle.
- Barragan Garcia, A. (2011). *Evaluación de procesos para la elaboración de conservas de frutos de agraz*. Colombia.
- Benavides Callejas , B. R., & Quiroga Ariza, J. (2013). *Implementacion de la distribución en planta en la manufacturera de artículos de seguridad Kadis E.U.* Bogota. Recuperado el 15 de septiembre de 2021, de <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/9433/IMPLEMENTACI%C3%93N%20DE%20LA%20DISTRIBUCI%C3%93N%20EN%20PLANTA%20KADIS%20EU.pdf?sequence=1>.
- Carrasco, S. (9 de septiembre de 2019). *Sumedico.com*. Recuperado el 12 de julio de 2020, de <https://sumedico.lasillarota.com/nutricion/beneficios-de-comer-tunas-de-acuerdo-a-su-color-tuna-verde-tuna-roja-tuna-amarilla-tuna-blanca/317758>
- Carro Paz, R., & Gonzalez Gomez, D. (22 de Abril de 2013). *Localización e instalaciones*. Recuperado el 28 de septiembre de 2021, de http://nulan.mdp.edu.ar/1619/1/14_localizacion_instalaciones.pdf.
- Castro Marcelo, J., Paredes Rodriguez, C., & Muñoz Alva, D. (2009). *Cultivo de tuna*. Peru. Recuperado el 13 de septiembre de 2020, de https://www.academia.edu/16438678/MANUAL_TECNICO_DE_TUNA.
- Ceza. (2011). *Centro de estudios de zonas árizadas*. Chile. Recuperado el 14 de julio de 2020, de www.uchile.cl/facultades/cs_agronomicas/ceza.
- Coaricona, F.Y. (2017). *Diseño de plantas agroindustriales*. Recuperado el 23 de septiembre de 2021, de <https://m.monografias.com/trabajos81/diseño-plantas-agroindustriales/diseño-plantas-agroindustriales4.shtml>.
- Chuquimia Atencio, W. E. (2018). Trabajo dirigido Gobierno Autónomo Municipal El Puente. La Paz-Bolivia.

- Copyright. (06 de septiembre de 2016). *Tipos de mermeladas*. Recuperado el 27 de agosto de 2020, de <http://tipos.com.mx/?s=tipos+mermelada&x=20&y=21>.
- Coronado Trinidad, M., & Hilario Rosales, R. (2001). *Elaboración de mermeladas*. Perú: Lima, CIED. Recuperado el 11 de julio de 2020, de https://www.academia.edu/11050519/PROCESAMIENTO_DE_ALIMENTOS_PARA_PEQUE%C3%91AS_Y_MICRO_EMPRESAS_AGROINDUSTRIALES.
- Delgado. (27 de Noviembre de 2010). *Vitónica: mermeladas y cómpotas son mas saludables de lo que pensamos*. Recuperado el 19 de septiembre de 2020, de <https://www.vitonica.com/hidratos/mermeladas-y-compotas-son-mas-saludables-de-lo-que-pensamos>.
- Educación tecnológica*. (07 de Abril de 2019). Recuperado el 26 de julio de 2020, de <https://etecnologica771.blogspot.com/2019/04/et2-procesos-productivos-semi.html>.
- Fernandez, E, F. A. (25 de marzo de 2019). *EL SIGLO*. Recuperado el 22 de octubre de 2020, de <https://elsiglo.com.gt>.
- Ferreira Guerrero, S. G. (2015). *Estudio de prefactibilidad - producción de confituras*. San Rafael.
- García Freixes, J. (30 de junio de 2014). CERVISIMAG. Recuperado el 12 de octubre de 2021, de <https://cervisimag.com/es/b/blog/reciclaje-1/p/guia-de-compra-10-factores-para-elegir-la-maquinaria-que-tu-empresa-necesita-77-275>
- Gartzia, P., & Caors, I. (03 de marzo de 2014). *Eroski Consumer*. Recuperado el 12 de Julio de 2020, de <https://www.consumer.es/alimentacion/mermeladas-cinco-usos-gastronomicos-originales.html>
- Gonzales , R., Morales , T., Olivares , E., & Aranda, J. (2001). Conservación de una variedad de tuna, bajo diferentes manejos poscosecha. *ciencia UANL*, IV (3), 1.

- Guevara Perez, A. (2015). *Elaboración de pulpas, zumos, nectares, deshidratados, hosmodeshidratados y fruta confitada*. Lima. Recuperado el 8 de Agosto de 2020, de https://www.academia.edu/37072349/UNIVERSIDADNACIONAL_LA_MOLINA_FACULTAD_DE_INDUSTRIAS_ALIMENTARIAS_DEPARTAMENTO_DE_TECNOLOGIA_DE_ALIMENTOS_Y_PRODUCTOS_AGROPECUARIOS_ELABORACION_DE_PULPAS_ZUMOS_NECTARES_DESHIDRATADOS_OSMODESHIDRATADOS_Y_FRUTA_CONFITADA.
- Ibañez Fauched, A. (2012). *Producción y exportación de mermeladas de frutas exóticas a Francia*. Perú.
- IBNORCA. (2008). *Norma Boliviana NB 319014:2008 frutas- tuna - requisitos*.
- INE. (2013). *Primer censo agropecuario 2013*. Instituto Nacional de Estadística Bolivia. Recuperado el 28 de julio de 2020, de <http://datos.ine.gob.bo/binbol/RpWebEngine.exe/Portal?BASE=CNA2013&lang=esp>
- Infoleyes. (2002). *Reglamento ambiental del sector industrial manufacturero*. Disponible en: <https://bolivia.infoleyes.com/norma/2280/reglamento-ambiental-del-sector-industrial-manufacturero-rasim>. Recuperado el 18 de julio de 2021
- López Orozco, M. (agosto de 2011). Formulación de una mermelada a partir de pulpa y cáscara de tunas (*Opuntia spp.*) elaborada a nivel planta piloto. *Acta Universitaria*, 21(2), 35. Recuperado el 8 de Julio de 2020, de <https://www.semanticscholar.org/paper/Formulación-de-una-mermelada-a>.
- Marchena, A. (19 de octubre de 2015). *Mermelada de Tuna*. Obtenido de <https://www.camari.org/index.php/catalogo/alimentos/conservas/mermelada-de-tuna-stevida-detail> Recuperado el 10 de junio de 2021

- Martin, F. (14 de Octubre de 2015). *Restauración colectiva*. Recuperado el 12 de agosto de 2020, de <https://www.restauracioncolectiva.com/n/conceptos-basicos-sobre-la-liofilizacion-proceso-ventajas-y-aplicaciones>
- Montero, K., Tizamo, V., Malpa, E., & Gonzales, C. (2010). *Los costos industriales*. Guayana.
- Nava, W. J. (2017). *Clasificación de los costos*.
- Ocampos Lopez, E. (11 de Marzo de 2018). *Correo del sur*. Recuperado el 27 de Septiembre de 2021, de https://correodelsur.com/ecos/20180311_la-sorprendente-tuna.html
- Ordóñez Pereda , J. A., Cambero Rodriguez, M. I., Fernandez Alvarez, L., Fernandez Alvaréz, M., Garcia, G., Garcia Sanz, M. L., Selgas Contreras , M. D. (2019). *Tecnologías alimentarias- procesos de transformación*. Madrid. Obtenido de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788491712985.pdf>. Recuperado el 12 de junio 2021
- Orona, K. (28 de Agosto de 2019). *Conoce los tipos de tuna y sus beneficios*. Obtenido de El universal: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/conoce-los-tipos-de-tuna-y-sus-beneficios>. Recuperado el 2 de Agosto de 2021
- Ortega Chilino, A., & Meneses Monzon, C. (2006). *Proyecto de inversión para la elaboración de mermelada del fruto del xoconostle*.
- Parzanese, M. (2016). *Tecnologías para la Industria Alimentaria - Deshidratación osmótica*. Recuperado el 2 de julio de 2021, de http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_06_Osmotica.pdf .
- Pavlovich I vanov, A. (2012). *Confituras, mermeladas y jaleas*. México: De Vecchi,S.A. de C.V.

- Pérez, M. (20 de junio de 2021). *Concepto definición*. Recuperado el 20 de Agosto de 2021, de <https://conceptodefinicion.de/costo/>
- Rajuria, G., & Tiwari, B. (2018). *Zumos - Extracción, Composición, Calidad y Análisis*. Recuperado el 20 de Junio de 2021, de <https://www.elsevier.com/books/fruit-juices/rajauria/978-0-12-802230-6>.
- Raul, C. (2019). *Distribución en planta (layout)*. Recuperado el 20 de agosto de 2021, de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/152734/Distribuci%c3%b3n%20en%20Planta.pdf?sequence=5&isAllowed=y>.
- Redesma. (2007). *Ley 1333 del medio ambiente*. Recuperado el 20 de julio de 2021, de https://www.kioscoverde.bo/wp-content/uploads/2016/11/RASIM_PDF-1.pdf.
- Roman, C. (24 de Marzo de 2017). *scribd*. Recuperado el 10 de julio de 2020, de aplicaciones de la mermelada: <https://es.scribd.com/document/3428880777/aplicaciones-de-La-mermelada>
- Saenz, C., & Burger, H. (2006). *Utilización agroindustrial del nopal (Boletines de servicios agrícolas)*. Food y Agriculture org.,2006. Roma: Cadmo Rosell.
- Sainz, M. (11 de Marzo de 2018). *La sorprendente tuna*. Correo del sur. Recuperado el 25 de mayo de 2021, de https://correodelsur.com/ecos/20180311_la-sorprendentetuna.html#:~:text=Tiene%20una%20superficie%20cultivada%20de,cajas%20anuales%E2%80%94%20corresponde%20a%20Chuquisaca.
- Suarez Calcina, E. (5 de Diciembre de 2017). *Proceso productivo de mermeladas - Docsity*. Obtenido de <https://www.docsity.com/es/proceso-productivo-de-mermeladas/2324492/>. Recuperado el 23 de mayo de 2021
- Tuset, S. (14 de Abril de 2011). *Condorchem Envitech*. Recuperado el 5 de Agosto de 2020, de <https://blog.condorchem.com/870/>
- Valenzuela, B. (25 de Julio de 2016). *Proceso productivo de la mermelada*. Recuperado el 28 de Agosto de 2020, de <https://es.calameo.com/read/>

Vizcarra Mamani, B. F. (2017). *Evaluación de maduración y características sensoriales en post cosecha de tuna variedad amarilla (Opuntia ficus indica) en conducciones de almacenamiento en el centro poblado de san cristobal region moquegua . Moquegua.*

Weler, V. (18 de Marzo de 2016). *EL sorbato de potasio provoca daños en la actividad de su ADN.* Recuperado el 17 de Agosto de 2020, de <https://www.fooddewslatam.com>.