

# **BIBLIOGRAFÍA**

- 1.Arboleda J. S. (2020)** *Desarrollo de caramelos a base de cáscara de naranja (Citrus X sinensis) con la adición de miel de abeja* (Ingeniero Agroindustrial) Universidad Católica de Santiago de Guayaquil (Ecuador)
- 2.Carrillo, M.; Reyes, A. (2018, enero)** *Vida útil de los alimentos* Lifetime food [Artículo en línea] pp 2-4. Fecha de consulta: 15 de octubre de 2022. Disponible en: <https://www.ciba.org.mx/index.php/CIBA/article/view/20/64>
- 3.Chaviano. (2021).** *Composición química de la miel de abeja y su relación con los beneficios a la salud.* Versalles: Scielo
- 4.Cienciosi D, . (2018).** Phenolic Compounds in Honey and Their Associated Health Benefits.
- 5.Casp, V. A., & Abril, R. J. (2003).** *Procesos de conservación de alimentos* (2a. ed.). [Libro en línea] Fecha de consulta: 13 de noviembre de 2022 Disponible en: <https://ebookcentral.proquest.com>
- 6.Cazar, I. M. (2016)** *Análisis Fisicoquímico para la determinación de la calidad de las frutas* (Licenciada en Ciencias Químicas) Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Quito (Ecuador)
- 7.Catálogo ANDA, (4 de julio de 2019)** *CENSO AGROPECUARIO ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA, 2013.* Recuperado el 15 de abril de 2022 de: <http://anda.ine.gob.bo/index.php/catalog/24>
- 8.CODEX STAN 247-2005 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS** [Libro en línea] Fecha de consulta: 10 de octubre de 2022. Disponible en: <https://cofemersimir.gob.mx/expediente/6220/mir/15632/archivo/547479>
- 9.Drndarski, T.; (2019, noviembre)** *Industrialización de Cítricos. Elaboración de jugo concentrado y aceite esencial. Tecnología Alimentaria* [Artículo en línea] Fecha de consulta: 26 de noviembre de 2022. Disponible en: [https://tecnologiaalimentaria.com/proceso\\_citricos.php](https://tecnologiaalimentaria.com/proceso_citricos.php)
- 10.Figueras, M. (2020)** *La miel, Terapéutica y con propiedades nutricionales* [Artículo en línea] Fecha de consulta: 28 de abril de 2022 de: <https://fundaciondelcorazon.com/corazon-facil/blog-impulso-vital/2402-miel-terapeutica-propiedades-nutricionales.html#:~:text=Destacan%20los%20az%C3%BAcares%2C%20%C3%A1cidos%20org%C3%A1nicos,%20falvonoides%20polifenoles%20y%20enzimas>

- 11.Fundación Española de la Nutrición (2018)** *Valor Nutricional de las Naranjas y Clementinas* [Revista en línea] pág. 8 Fecha de consulta: 22 de abril de 2022 de: <https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/432011819.pdf>
- 12.Frutas y Hortalizas (2018)** *Naranja, Citrus Sinensis/Rutaceae* [Artículo en línea] Fecha de consulta: 22 de abril de 2022 de: <https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Presentacion-Naranja.html>
- 13.Gutierrez Escobar; J. A. (2020, abril)** *Obtención de aceites esenciales a partir de la cáscara de naranja por el método prensado de frío.* (Ingeniero Industrial) Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ingeniería. La Paz (Bolivia)
- 14.Herrero, M. (2022, junio 12)** *Formulación de productos alimenticios* Muñoz y Puntaje [Artículo en línea] Fecha de consulta 16 de octubre de 2022. Disponible en: <https://munozypujante.com/formulacion-de-productos-alimentarios/>
- 15.Instituto Nacional de Estadística INE (28 de julio 2017)** *Mandarina y Naranja, Principales Cultivos Cítricos en Bolivia* Fecha de consulta: 28 de abril de 2022. Disponible en: <https://www.ine.gob.bo/index.php/mandarina-y-naranja-principales-cultivos-citricos-en-bolivia/>
- 16.Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN (2008)** *Jugos, Pulpas, Concentrados, Néctares, Bebidas defrutas y vegetales* Norma Técnica Ecuatoriana INEN 2 337:2008 Fecha de consulta: 29 de abril de 2022. Disponible en: <https://ia902908.us.archive.org/11/items/ec.nte.2337.2008/ec.nte.2337.2008.pdf>
- 17.Latham, M. (2002)** *Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo* Colección FAO: Alimentación y Nutrición N° 29 [Libro en línea] Fecha de consulta 16 de mayo de 2023. Disponible en: <https://www.fao.org/3/w0073s/w0073s00.htm#Contents>
- 18.Martínez Madero, J. B. (1997).** *Definición de prototipo de proceso de jugo de naranja acéptico.*(Ingeniero Industrial y de Sistemas) Universidad de Monterrey, División de Ingeniería, Ciencias Naturales y Exactas. Nuevo León (Mexico).
- 19.Mesaik MA, D. N. (14 de Enero de 2019).** *Characterization of Immunomodulatory activities of honey glycoproteins and glycopeptides.* Agric Food Chem.
- 20.Millán, M., y Ciro, H. (Junio, 2019)** *Caracterización mecánica y físico-química del banano tipo exportación (Cavendish Valery)* [Artículo en línea]. Corporación Universitaria

Lasallista, 2012. Disponible en:  
<http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/136/1/10.%2016%203-192.pdf>

- 21. Pinzón-Bedoya, Martha Lucía, Cardona Tamayo Angélica María. (2008)** *Caracterización de la cáscara de naranja para su uso como material bioadsorbente*. Revista de la Facultad de Ciencias Básicas [Artículo en línea]. 6(1), 1-23 Fecha de Consulta 14 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90312176003>
- 22. Ramirez Herrera, M. (2010)** *Estandarización y Control de Calidad en Procesos de Recibo, Almacenamiento. Distribución y Servida de Alimentos*. (Ingeniero de Alimentos) Corporación Universitaria Lasallista, Facultad de Ingenierías. Caldas. (Antioquia)
- 23. Schvab, Maria del C., Ferreyra, Maria M., Gerard, Liliana M., Davies Cristina V.** *PARÁMETROS DE CALIDAD DE JUGOS DE NARANJA ENTRERRIANAS*. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha [Artículo en línea]. 2013, 14(1), 85-92 Fecha de Consulta 27 de Agosto de 2023. ISSN: 1665-0204. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81327871015>
- 24. Ustamante, M. (2001)** *Plagas más importantes del cultivo de la naranja* [libro en línea] Escuela Agrícola Panamericana. Fecha de consulta: 12 de abril de 2022. Disponible en: [https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/2638/1/210867\\_0245.pdf](https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/2638/1/210867_0245.pdf)
- 25. William G. Cochran y Gertrude M Cox, (1965)** *Diseños Experimentales* [libro en línea] Fecha de consulta: 5 de mayo de 2023. Disponible en <https://www.urbe.edu/UDWLibrary/InfoBook.do?id=5068>
- 26. Zandamela. (2019).** *Caracterización físicoquímica y evaluación sanitaria de la miel*. Barcelona: Departamento de Ciencia Animal. Facultad Autónoma de Barcelona. Obtenido de <https://www.tesisenred.net/handle/10803/5701>