

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Ismael y Flores Edwin. (2023). *Taxonomía de la cebolla*. Tarija - Bolivia: Herbario de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”.
- Atarama Valdiviezo, L. (2018). *Sistematización de diseño de molinos de martillos fijos para granos*. Tesis Ingeniero Mecánico Eléctrico. Universidad De Piura Facultad de Ingeniería, Lima - Perú.
- Badui Dergal, S. (2006). *Químicas de los alimentos* (Quinta ed.). Mexico: Editorial Pearson Educación.
- Barrea, C. (2007). *Estudio de la deshidratación osmótica y del secado por aire caliente como operaciones de estabilidad de productos de manzana dehidratadas*. Tesis Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia Facultad de Tecnología, Valencia - España.
- Barro Mealla, G. (2018). *Factores determinantes de la producción y productividad de cebolla en la Comunidad El Puente Provincia Méndez*. Tesis de Licenciamiento en Administración de Empresas. Universidad “Juan Misael Saracho” Facultad de Economía, Tarija – Bolivia.
- Benítez Garcia, V. (2011). *Caracterización de subproductos de cebolla como fuente de fibra alimentaria y otros compuestos bioactivos*. Tesis doctoral inédita Facultad de Ciencias Departamento de Química Agrícola. Universidad Autónoma de Madrid. Departamento de Química Agrícola, Madrid - España. Disponible en: <https://digital.csic.es/bitstream/10261/101601/1/subproductos%20de%20cebolla.pdf>
- CEANID. (2023) Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo. Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”. Tarija- Bolivia.
- Cahuana Toronchagua, M. (2014). *Psicrometría y acondicionamiento del aire*. (Peru, Ed.) Obtenido de Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa – Perú, de <https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/c0eca68b-080d-40f7-9942-22c3a1ab3850/content>

- Cano Cruz, O. (2014). *Tipos de Secado en Alimentos*. Monografía (Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro Facultad de Ciencia y Tecnología, Mexico.
- Carambula, P. (2018). Diferentes cortes de cebolla. *Libros de recetas*, 2-3. Obtenido de <https://libroderecetas.com/como-cocinar/cortes-de-cebolla>
- Cedeño Anchundia, V. (2017). *Deshidratacion de frutas*. Tesis de Ingeniería en Alimentos. Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabi, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1720/1/ULEAM-IAL-0025.pdf>
- Centeno, L. (Abril de 2017). *Cocina y vino*. Tipos de variedades de cebolla. Obtenido de <https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/especiales/5-tipos-cebolla-usos-la-cocina/>
- Dirección de Análisis Productivo (DAPRO), (2020). *Informe Estadístico de la Cebolla*. Bolivia.
- Eroski, C. (2023). *Guía práctica de verduras*. Fundacion Eroski. Obtenido de <https://verduras.consumer.es/cebolla/introduccion>
- Ferro, L. L. (2022). *Análisis de pungencia laboratorio*, Pag. 4-5. Obtenido de <https://www.ferlabs.com/servicios/analisis-de-pungencia>
- Galarza Mendez, R. (2014). La humedad en la atmosfera. Bases físicas, instrumentos y aplicaciones. Universidad de Colima, Mexico.
- García Laureano, R. (22 de Agosto de 2019). *Procesos Industriales*. Molienda Obtenido de: <http://proindustriales.blogspot.com/2013/05/molienda.html>
- Gasga Morales, A. (2014). *Factibilidad tecnológica de aprovechar la energía solar térmica para deshidratar alimentos*. Tesis Ingeniero Mecánico. Universidad Nacional Autonoma de Mexico Facultad de Ingeniería, Mexico. Obtenido de <http://www.ptolomeo.unam.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/132.248.52.100/3538/Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gutiérrez Liñaan, J. (2017). *Diseño de Experimento Factorial*. Tesis Lic. de Ingeniero Agrónomo en Producción. Universidad UAEM Zumpango Facultad de Tecnología, Mexico.

- Ibarz, A. Barbosa- Canovas, G. V. (2005). Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos. Madrid - España: Mundi-Prensa.
- INE. (2017) Instituto Nacional de Estadística. *Produccion de papa, tomate y cebolla en Bolivia es mayor a su importación*. La Paz - Bolivia: SIGED y REDATAM. Obtenido de <https://www.ine.gob.bo/index.php/produccion-de-papa-tomate-y-cebolla-en-bolivia-es-mayor-a-su-importacion/>
- Jose, P., & Carlos, S. (2018). *Simulación de un proceso de secado de carne asistido por energía solar para la obtención de carne deshidratada*. Cochabamba - Bolivia: simulación de un proceso de secado de carne asistido por energía solar para la obtención de carne de camelidos deshidratada (charque). Obtenido de <https://www.studocu.com/bo/document/universidad-privada-del-valle/investigacion-de-operaciones-ii/simulacion-de-un-proceso-de-secado-de-carne-asistido-por-energia-solar-para-la-obtencion-de-carne-deshidratada-final/58697397>
- Juárez, E. (2005). *Uso de la energía solar, en deshidratación de frutas y verduras*. Tesis Ingeniero Químico. Universidad Autónoma de Puebla Facultad de Ingeniería Química, Facultad de Tecnología, Puebla - Mexico. Obtenido de www.cienciasaplicadas.buap.mx/convocatoria/memorias_2005/017.pdf
- Leiva Gutierrez, P. (4 de Abril de 2022). *Cotecno*. Analisis granulométrico. Obtenido de: <https://www.cotecno.cl/granulometria-analisis-granulometrico-suelos/>
- Lema A. (2004). *Características del proceso de secado en capa delgada del perejil*. Asociación Argentina de Energías Renovables y Medio Ambiente (ASADES), Córdoba – Argentina, Editorial Asades.
- Lewis, M. J. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Editorial Acirbia, S.A. Zaragoza - España.
- López García, L. (14 de Diciembre de 2018). *Equipos y Laboratorio de Colombia*. Obtenido de Determinación de tamaño de partículas en polvo por tamizado: info@equiposylaboratorio.com
- Machicado Valle, O. R. (2022). *Análisis socioeconómico de la producción de cebolla (Allium cepa L.) dentro el proceso de saneamiento interno de tierras en la comunidad Catacora, Municipio de Batallas*. Tesis Licenciado en Ingeniería

Agronómica. Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Agronomía, La Paz-Bolivia <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/32080/T-3078.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Martínez Quintero, E. (2018). *Tecnología de producción y almacenamiento de cebolla de bulbo (Allium cepa L.)*. Colombia: UPTC, 2018. 240p.

Martínez, P. (2019). *Tipos de corte profesional para la cocina*. Repagas, Pag. (1-6). <https://www.repagas.com/tipos.de.corte/#:~:texto=Brnoise,conoce%20como%20a%20la%20jardinera>.

Moreno Guarín, C. (16 de Septiembre de 2016). *Operaciones de separación secado*. Obtenido de: <https://es.slideshare.net/DianaCatalinaMorenoG/operaciones-de-separacin-secado-2>

Moreno, A. (2017). *Secado industrial con energía microondas. En In Aplicaciones Industriales del Calentamiento con Energía Microondas*. Tesis Ingeniería Industrial. Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga - Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34929/1/AL%20820.pdf>

Nevárez Loor, R. (2016). *Efectos de Temperatura y Tiempo de Deshidratación, en Características Físicas y Sensoriales de Cebolla Perla (Allium cepa L) en Polvo*. Tesis Ingeniería Agroindustrial. Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Ecuador.

Pérez Porto Julián y Gardey Ana. (21 de Noviembre de 2017). *Qué es, definición y concepto*. Obtenido de: <https://definicion.de/cebolla/>

Petter, C. (Junio de 2016). *Mundo Huerto*. Obtenido de Partes de la cebolla: <https://www.mundohuerto.com/bulbos>

Porta Umpiérrez, M. (2010). *Variabilidad, heredabilidad y correlaciones de características de interés agronómico en una población local de cebolla (Allium cepa L.) y en sus líneas*. Tesis Licenciatura en Ciencias Biológicas. Universidad de la República, Facultad de Ciencias, Montevideo - Uruguay.

Raigón, M. (2016). La cebolla es uno de los cultivos hortícolas de mayor importancia comercial a nivel mundial. *Horticultura Internacional*, Pag. (45-58). Obtenido de: https://www.horticom.com/revistasonline/horticultura/rhi51/048_051.pdf

- Ramírez Hernández, B. C. (2020). *Origen, desarrollo y legado del uso de las especias*. Guadalajara: Editorial Universidad de Guadalajara. Obtenido de <https://ulibros.com/origen-desarrollo-y-legado-del-uso-de-las-especias-04gb9.html>
- Rosilla, L. (2023). *La variedades de cebolla*. Cordova - Argentina. Obtenido de : <https://masp.lmneuquen.com/agricultura/las-exportaciones-cebollas-crecieron-8-2023-n1058539>
- Ruiz, B. (4 de Julio de 2017). *UNCOMO MD*. Propiedades medicinales de la cebolla morada: <https://www.mundodeportivo.com/uncomo/salud/articulo/propiedades-medicinales-de-la-cebolla-morada-46552.html>
- Sainz, D. (20 de Octubre de 2018). *Instantia*. Obtenido de Cebolla en polvo: <https://instantia.com/por-que-usar-cebolla-en-polvo-y-como-emplearla/#>
- Sanchez, J. (Enero de 1994). *Manual del Cultivo de la Cebolla para las Tierras de Chiriquí*. Instituto de investigacion de Panamá IDIAP. Obtenido de: [https://proyectos.idiap.gob.pa/uploads/adjuntos/Proyecto_Cebolla_\(Collantes_et_al\).pdf](https://proyectos.idiap.gob.pa/uploads/adjuntos/Proyecto_Cebolla_(Collantes_et_al).pdf)
- Singh, R. P., Heldman, D. R. (2009). *Introducción a la ingeniería de alimentos*. Segunda edición. España, ACRIBIA. S.A.
- Smith J. (1996). *Introducción a la termodinámica en ingeniería química*. México: Interamericana Editores S.A.
- Soliman Ahmed H. (1969). *Enfriamiento y secado de alta humedad de maíz*. Manhattan - Kansas: Editores S.A.
- Tuero Suarez, L. (2016). *Sistema para la medición de la humedad relativa usando un DSSP*. Cuba: Universidad Tecnológica de La Habana.
- Valencia, A. (2022). *Efecto de la deshidratación parcial a vacío y acidificación de pulpa de lúcuma (Pouteria lucuma) sobre sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales durante almacenamiento*. Tesis Ingeniero en Industrias Agroalimentarias. Universidad San Ignacio de Loyola Facultad de tecnología

http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/10586/1/2020_Valencia%20Vasquez.PDF

Vila Carvajal, N. (2012). *Tipos de cortes. Diccionario de Gastronomía*, Pag. (2-3).

Obtenido de <https://diccionariodegastronomia.com/word/corte-emince/>