

BIBLIOGRAFÍA

- Ayala, N., Calle, A. (2016). *Aplicación de técnicas de deshidratación, maceración y escaldado, para la conservación de manzanas red delicious, flor de mayo y emilia*. Recuperado de: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25845/1/Proyecto%20de%20Intervenci%C3%B3n.pdf>
- Álvarez, I., Flores, H. (2015). *Producción de fruta deshidratada para su exportación a Alemania*. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/23978/PG-2049.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Carrasco, M. (2019). *Frutas deshidratadas*. Recuperado de: <https://sites.google.com/site/cursodefutasdeshidratadas/home>
- CEANID. (2022). “*Análisis fisicoquímicos de manzana roja, variedad princesa*”. Obtenido de Centro de análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológico de manzana roja, variedad princesa*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis fisicoquímico de manzana roja deshidratada*”. Obtenido de Centro de análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológico de manzana roja deshidratada*”. Obtenido de Centro de análisis y Desarrollo CEANID.
- Christ, M. (2022). *Liofilización y concentración al vacío (CVR)*. Recuperado de: <https://www.martinchrist.de/es/liofilizacion/lo-basico>
- Choque, L., Coronel, E. (2018). *Propuesta de producción de snacks saludables de frutos liofilizados life snack para estudiantes de la escuela de ingeniería industrial de la universidad ricardo palma*. Recuperado de: https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/1968/IND_T030_48490800_T%20%20Choque%20G%C3%B3mez%20Luis%20Angel%20Eduardo.pdf?sequence=1
- Choque, G., Chavarría, J. (2012). *Producción de manzana*. Recuperado de: <https://formaciontecnicabolivia.org/webdocs/publicaciones/2015/manzanosweb.pdf>
- Denardi, F., Hough, A. (1987) Comportamiento de variedades de manzana. Recuperado de: <http://www.ainfo.inia.uy/digital/bitstream/item/2404/1/18429250309155548.pdf>
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), Bolivia, 2012. [En línea]. Disponible en: (<http://apps.fao.org>) [2021, 12 de octubre].

- Feippe, A., Muller, I., Echeverria, G., Lamarca, N., Chiesa, N., Viñas, I., Albin, A., Teixido, N. (2007). *Evaluación y promoción de la calidad de la carne y otros productos agroalimentarios uruguayos en base a los estándares de calidad de la unión europea y en función de los distintos sistemas productivos del Uruguay: componente frutas manzana y citrus*. Recuperado de: <http://www.inia.uy/Publicaciones/Documentos%20compartidos/18429240309114010.pdf>
- Fernández, S. (2020). *Diseño de experimentos: diseño factorial*. Recuperado de: https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/339723/TFM_Fernandez_Bao_Sheila.pdf?sequence=1
- Gimferrer, N. (2009). *Escaldado de alimentos para mayor inocuidad*. Recuperado de: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/escaldado-de-alimentos-para-mayor-inocuidad.html>
- GoogleArts&Culture (2018). *Diseño experimental*. Recuperado de: <https://artsandculture.google.com/entity/m02lr?hl=es>
- Haro, A., M, M. (2022). *Manzana. Puleva*. Recuperado de: <https://www.lechepuleva.es/aprende-a-cuidarte/tu-alimentacion-de-la-a-z/m/manzana>
- Hinojosa, C. A (2014). *Evaluación de la producción de pelón (durazno deshidratado) en dos variedades de durazno en el cantón de Paicho Puleva*. (Tesis) Recuperado de: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3754
- IBNORCA, (2022). *Conservas de vegetales - Determinación de la acidez (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 454:1981)* Recuperado de: <https://www.ibnorca.com>
- INE/IBCE (2021). *Importación de manzana*. Recuperado de: <https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/comercio-exterior/importacion/>
- Jadán, F. (2016). *Control del pardeamiento enzimático en manzanas cortadas (Red deliciosa) mediante un sistema de envasado activo*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/5722/572261627006/html/>
- L.A.C.I.A. (2022). “Equipos de proceso, instrumentos de laboratorio y material de laboratorio”. Laboratorio Académico de la carrera de Ingeniería de Alimentos.
- Lee, S. (2014). *Control del pardeamiento enzimático en manzanas cortadas mediante un sistema de envasado activo*. Recuperado de: <https://www.docsity.com/es/pardeamiento-enzimatico-1/5459863/>

- Martines, E., Lira, L. (2010). *Análisis y aplicación de las expresiones del contenido de humedad en sólidos*. Recuperado de: <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
- Mayer, L., Bertoluzzo, S., Bertoluzzo, M. (2006). *Conservación de alimentos, diseño y construcción de un liofilizador*. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4287428.pdf>
- Montesinos, J. L. (2014). *Fruta deshidratada: ¿Qué es y cómo se fabrica?*: Recuperado de <https://comefruta.es/fruta-deshidratada-que-es>
- Ochoa, E., Ornelas, J. J., Ruiz, S., Ibarra, V., Perez, J. D., Guevara, J. C., Aguilar, C. N. (2013). *Tecnologías de deshidratación para la preservación de tomate (lycopersicon esculentum mill.)*. Recuperado de: <https://biotecnia.unison.mx/index.php/biotecnia/article/download/148/140/293>
- Parzanese, M. (2014). *Tecnologías para la Industria Alimentaria*. Recuperado el 12 de noviembre de 2021, de Deshidratación Osmótica: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_06_Osmotica.
- Parzanese, M. (2010). *Liofilización de alimentos: dos métodos de conservación en uno*. Recuperado de: <https://infoalimentos.org.ar/temas/inocuidad-de-los-alimentos/438-liofilizacion-de-alimentos-dos-metodos-de-conservacion-en-uno>
- Páez, S. A. (2005). *Efecto de la aplicación de productos químicos en invierno sobre la brotación del manzano (malus doméstica bork) cv. Gala*. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/6065/T-897.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Pérez, E., Vargas, M. S. (2014). *Preservación de Streptococcus pyogenes mediante liofilización utilizando leche descremada al 1% como agente crioprotector*. Recuperado de: <http://repositorioinstitucional.uson.mx/bitstream/20.500.12984/4537/1/perezfriaselihul.pdf>
- PROAGRO. (2016). *Importación de frutas*. Recuperado de: <https://www.pressreader.com/bolivia/lostiempos/20210104/281522228712985>
- Pxhere (2018). *Manzana variedad Princesa*. Recuperado de: <https://pxhere.com/es/Photo/1093832>
- Ramírez, B. (2019). *Cinética de la degradación del ácido ascorbico durante la deshidratación del aguaymanto (physalis peruviana i.)*. Recuperado de: <http://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12952/5154/RAMIREZ%20DURAND%20-%20FIQ%20-%202019.pdf?%202019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Ramírez, J. S. (2006). *Liofilización de alimentos*. Recuperado de: <https://docplayer.es/66871539-Liofilizacion-juan-sebastian-ramirez-navas.html>
- Rios, M. M., Márquez, C. J. Velásquez, H. J. C. (2005). *Deshidratación osmótica de frutos de papaya hawaiana (carica papaya l.) en cuatro agentes edulcorantes*. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci..arttext&pid=S0304-28472005000200013>
- Rocha, J. (2019). *Productores locales de manzana hacen frente a la baja producción y creciente importación de Chile*. Recuperado de: <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20190319/productores-locales-manzana-hacenfrente-baja-produccion-creciente>
- Romero, I., Fernandez Caballero, C., Sanchez-Ballesta, M. T., Escribano, M. I., & Merodio, C. (2009). *Influencia del estado de madurez sobre los fenoles metabolismo y actividad antioxidante en uva de mesa expuesta a diferentes tratamientos con CO2*. Recuperado de: https://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1006/179/1/Rosas%20Dominguez_2011_MC.pdf
- Romero, C., Azania, C. (2020). *Indicadores de cosecha de frutales que se producen en la selva central*. Recuperado de: <https://www.studocu.com/pe/document/universidad-nacional-daniel-alcides-carrion/fruticultura/indice-de-madurez-defrutales-tropicales/8897938>
- Saracho, J.M. *Deshidratación de durazno*. Recuperado de: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=13262
- Singh, P., & Heldman, D. (2009). *Introducción a la ingeniería de alimentos*. Zaragoza: Acribia, S. A.
- Tinta, I., Flores, H. (2015). *Producción de fruta deshidratada para su exportación a Alemania*. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/23978/PG-2049.pdf?sequence=1>
- Urgilez, J. (2014). *Evaluación de las Propiedades Físicas, Químicas, Microbiológicas y Sensoriales de un Salami Cocido y Acidificado, Bajo en Grasa y Fuente de Fibra Dietética Adicionada*. Recuperado de: <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/b017ef41-d5ab-4122-968b-332f7287a7f1/content>
- USDA. (2017). *Malus doméstica*. Obtenido de <https://www.usda.gov/topics/food-and-nutrition>
- Valiente, A. (1994). *Problemas de balance y energía en la industria alimentaria*. Mexico: Alhambra mexicana. Obtenido de <https://books.google.com.bo/books?id=OhD739fkiDcC&printsec=frontcover&dq=antonio+valiente+barderas&hl=es->

- Vargas, D. P. (2015). *Efecto de la liofilización sobre propiedades fisicoquímicas y vida útil de cocona (Solanum sessiliflorum Dunal) en polvo*. Recuperado de: https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/53964/Diana_Patricia_Vargas_Mu%C3%B1oz.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Velásquez, M. C. (2019). *Determinación Del Índice de Madurez en Frutas y Hortalizas*. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/Determinacion-402990059/Del-Indice-de-Madurez-en-Frutas-y-Hortalizas>
- Yujra, M. (2017). *El efecto de la importación de manzanas y su incidencia en la producción nacional: periodo 2000-2016*. Recuperado de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/15171/T-2324.pdf?sequence=2>
- Zamora, K. (2017). *Los 6 Beneficios de la Fruta Deshidratada*. Recuperado de: <https://es.linkedin.com/pulse/los-6-beneficios-de-la-fruta-deshidratada-don-e-fr%C3%A9n-karina-zamora>