

BIBLIOGRAFÍA

Alimentos Argentinos. “Producción de Jugos Cítricos Concentrados”. Fecha de consulta 03/01/2016, disponible y revisada en: www.alimentosargentinos.gob.ar

AEMP. “Autoridad de Fiscalización y Control Social de Empresas”. Fecha de consulta el 16 de octubre 2016, disponible y revisada en: www.autoridadempresas.gob.bo

Amezaga C.A. (2010). “Planta Procesadora de Jugos Concentrados de Cítricos y Mermeladas en PIL Tarija S.A. Utilizando Tecnología de Filtración por Membranas”. Proyecto de Grado (Lic. en Ing. Química) Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia)

Ashurt P.R. “Producción y Envasado de Zumos y Bebidas de Frutas sin Gas”. Editorial ACRIBIA S.A. Zaragoza (España) 1999. 2º Edición.

Avalo B. y Col., 2009. “Proceso de Concentración del Jugo Natural de Naranja en un Evaporador de Tres Efectos”. Fecha de consulta el 26 de junio de 2016, disponible y revisada en: www.scielo.org.ve

Brennan J.G., 1998. “Las operaciones de la Ingeniería de los Alimento-Ciencia y Tecnología de los Alimentos”. Edición ACRIBIA, 1998. 3ª Edición.

Catarina C.P. y col., (2012). “Industrialización de Cítricos y Valor Agregado”. Fecha de consulta 22 de marzo de 2016, disponible y revisada en: <http://repository.lasallista.edu.co>

CODEX. “Norma general del Codex para Zumos y Néctares de Fruta”. Fecha de consulta 22 el junio de 2016, disponible y revisada en: www.fao.org/codex/standards/10154/cxs_247s.pdf

Davies F.S.; Albrigo L.G. “Los Cítricos”. Editorial ACRIBIA S.A. Zaragoza (España) 1999.

Directo del campo (2015). Concepto, Características y Origen de la Mandarina (2015). Fecha de consulta 26 de junio 2015, revisada y disponible en: www.directodelcampo.com/desctags/Manadarina

Erazo C.M. “Diagnóstico del Cultivo de Cítricos”. Edición propia, Bermejo Junio 1993

GEA Filtración. Filtración por Membranas. Fecha de consulta el 20 de abril 2016, disponible y revisada en: www.geafiltración.com

GEA Niro. Concentración por Congelación. Fecha de consulta el 24 de abril de 2016, disponible y revisada en: www.geaniro.com.mx

Gimferrer M.N., 2012. “Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Seguridad Alimentaria”. Fecha de consulta el 20 de octubre de 2016, disponible y revisada en: www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnología/2012/03/09/

Gómez D.N. (2008). “Separación de Aromas en etapas del procesado de Zumos de Frutas y Bebidas”. Tesis de Grado (Doctorado). Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales. Departamento de Ingeniería Química y Química Inorgánica. Fecha de consulta 23/06/2016, disponible y revisada en: www.tesisenred.net

Gómez R. G, (2011). “El Cultivo de la Mandarina (Citrus Reticulata) en el Municipio Martínez de la Torre Veracruz”. Trabajo de Experiencia Recepcional (Licenciado en Ing. de Agronomía). Universidad Veracruzana. Facultad de Ciencias Agrícolas. Veracruz.

Infoagro (2012). “Antecedentes y Distintas Especies de Cítricos”. Fecha de consulta 22 de junio de 2015, disponible y revisada en: www.infoagro.com/citricos/mandarina.as

Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Producción de la mandarina en Bolivia y en el departamento de Tarija. Dirección-C. Méndez entre Av. Domingo Paz y Bolívar N°0843. Encargada Lic. Viviana Vega Flores, telf. 6644432-6645334.

INTA. “Origen, Historia y Distribución de los Cítricos Cultivado”. Fecha de consulta 23 de junio de 2015, disponible y revisada en: <http://inta.gob.ar/documentos/manual-para-productores-de-naranja-y-mandarina-de-la-region-del-rio-uruguay/pdf>.

Kern D.Q. “Procesos de transferencia de Calor”. Editorial: McGraw Hill Book Company Inc. Trigésima primera reimpresión, 1999.

Lemon Concentrate. “Zummo Concentrado de Mandarina”. Fecha de consulta 22/06/2015, disponible y revisada en: <http://lemonconcentrate.com/es/aceite-esencial-de-mandarina>

Madrid V. (1986). “Manual de Industrias Alimentarias”. 3ª Edición. Editorial A.M.V. España.

Montgomery D.C. “Diseño y Análisis de Experimentos”. 2ª Edición, editorial Limusa S.A. México 2004.

Morín C. “Cultivos de los Cítricos”. 1ª Edición, editorial II CA, Costa Rica 1985.

Murillo G.O., 2012. “Ficha Técnica de Industrialización de la Naranja (Citrus sinensis)”. Licenciada en Tecnología de Alimentos. Fecha de consulta el 23 de enero de 2016, disponible y revisada en: www.cnp.go.cr

Norma Argentina. “Código Alimentario Argentino”. Fecha de consulta el 30 de julio 2016, disponible y revisada en: www.santafe.gov.ar

Ocon y Col. “Problemas de Ingeniería Química Operaciones Básicas”. Tomo I. 3ª Edición, editorial Aguilar, 1980.

Ochoa F. y Asociados, S.C. “ Jugos de Frutas y Verduras”. Fecha de consulta 23/06/2016, disponible y revisada en: www.inaes.gob.mx

Organización de la Agricultura y Alimentos (FAO). “Países Productores de la Mandarina”. Fecha de consulta 24/06/2015 disponible y revisada en: www.fao.org

Primo Y.E. “Química Agrícola III Alimentos”. 1ª Edición, 1982.

Río C. J.A, (2010). “Componentes nutricionales de los Cítricos”. Fecha de consulta el 07 de abril de 2016, disponible y revisada en: www.parquesnaturales.gva.es

Rueda V. R.I. (2005). “Diseño de una Planta para la Concentración de Jugos Cítricos y la Obtención de Aceites Esenciales y otros Subproductos”. Tesis de Grado (Licenciado en Ing. Química). Universidad Industrial Santander. Facultad de Ingeniería Físico Químicas. Bucaramanga.

Servicio Departamental Agropecuario (SEDAG-2015). Variedades de Mandarinas producidas en el Departamento de Tarija y Variedad más consumida en la Región. Dirección-Av. El Comercio, zona El Mercado Campesino.

Vargas F.M., 2002. “Elaboración de Pulpa Concentrada de Durazno”. Proyecto de Grado (Licenciada en Ing. Química) Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia)