

BIBLIOGRAFÍA

1. **Álvarez, M., et al (2006).** *Utilización de Productos Deshidratados de Remanentes de Banano (cáscara verde y madura, raquis y bráctea) en la Elaboración de Productos Alimenticios.* Trabajo de graduación (ingeniero agrónomo). Universidad Earth. Guácimo (Costa Rica).
2. **Arias, M., et al (2005).** *Plan de Desarrollo de Producto para la Harina de Banano.* Trabajo de investigación (licenciatura en mercadotecnia). Universidad Dr. José Matías Delgado, Facultad de Economía Dr. Santiago I. Barberena. La Libertad (Nueva San Salvador).
3. **Augstburger, F., et al (2001).** *BANANO*, en: *Agricultura Orgánica en el Trópico y Subtrópico*, 2da edición, 2001. Naturland e.V.
4. **Castañeda, Cl., (2013).** *Comparación de la escala hedónica de nueve puntos con la escala hedónica general de magnitud (gLMS) utilizada por personas de dos regiones de América Latina.* Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano. Honduras.
5. **Colque, R., (2007).** *Obtención de Harina de Ajipa.* Investigación aplicada (ingeniería en alimentos). Universidad Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
6. **Delgadillo, S. (1993).** *Obtención de jarabe glucosado por vía ácida a partir de plátano verde.* Proyecto de grado (ingeniería química). Universidad autónoma Gabriel Rene Moreno, Facultad de Ciencias y Tecnología. Santa Cruz de la Sierra (Bolivia).
7. **García, E., (2008)-** *Perfil de mercado harina de banano.* Área de investigación y desarrollo, AMPEX. Chiclayo-Lambayene, Perú.
8. **Guerrero, D., et al (2012).** *Diseño de la Línea Producción Harina, Puré y Deshidratado a Base de Banano Orgánico.* Universidad de Piura, Facultad de Ingeniería. Piura.
9. **Herrera, C., (2012)-** *evaluación fisicoquímica y propiedades funcionales de la harina y almidón nativo de cambur variedad musa AAA subgrupo Cavendish.* Proyecto de Grado (Ingeniería Química). Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.
10. **INE, (2009).** *Perfil de mercado del Banano.* Cochabamba (Bolivia).
11. **IBCE (2008).** *“producir y exportar con responsabilidad social, generando empleo”*, en: ¡Exportemos!, N° 24, 2008. Artes gráficas SAGITARIO S.R.L. La Paz-Bolivia.

12. **Lomas, M., (2010).** *Introducción al Cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos.* ACRIBIA, S.A. Zaragoza (España).
13. **Lozada, A., et al (2013).** *Diseño de una Planta Deshidratadora de Banano Usando Secador de Gabinetes para la Producción de Harina.* Proyecto de Grado (ingeniero mecánico). Escuela Superior Politécnica del Litoral, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción. Guayaquil (Ecuador).
14. **Méndez, A., (2010).** *Evaluación de la Extracción de Almidón del Banano Verde Producto de Desecho de las Industrias Bananeras y Evaluación de su función como Excipiente en la Formulación de Comprimidos.* Proyecto FODECYT. Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Guatemala.
15. **Montgomery, D., (2004).** *Diseño y Análisis de Experimentos.* Limusa S.A. de México, D.F.
16. **Ordoñez, B., (2007).** *Elaboración de Harina de Camote.* Investigación aplicada (ingeniería en alimentos). Universidad Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
17. **Pérez, E., et al (2009).** *Situación actual de las harinas de banano: Usos potenciales en la agroindustria nacional.* Producción Agropecuaria. Universidad Nacional Experimental Sur del Lago, Facultad de Ciencias. Venezuela.
18. **Rivera, E. N. (2012).** *Elaboración de vino de banana.* Proyecto de grado (Ingeniería en alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).
19. **Rodríguez J., (2003).** *Procedimiento para la elaboración de harina de plátano como producto alimentario.*
20. **Romero, J., et al (2007).** *Estudio de la Influencia de Diferentes Procesos de Secado sobre algunas Propiedades Físicas de Rodajas de Banano.* Proyecto de grado (ingeniero de producción agroindustrial). Universidad de la Sabana, Facultad de Ingeniería de Producción Agroindustrial. Chía.
21. **Sánchez, Y., (2012).** *Obtención de Harina de Okara a Escala Laboratorio.* Proyecto de Grado (ingeniería química). Universidad Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

22. **Santiago, L. (2005).** *Valor Nutritivo de Harina de Banano Verde*. Informe de tesis (nutricionista). Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia. Guatemala (Guatemala).
23. **Singh, P., Heldman, D., (1984).** *Introducción a la Ingeniería de Alimentos*, 2^a. ed. ACRIBIA S.A. Zaragoza (España).
24. **Soto, V. (2010).** *Cuantificación de Almidón Total y de Almidón Resistente en Harina de Plátano Verde (Musa Cavendishii) y Banana Verde (Musa Paradisiáca)*, en: *Revista Boliviana de Química*, n° 2. Volumen 27. Diciembre de 2010.
25. **Sucunuta, A., et al (2009).** *Diseño de una Planta Deshidratadora de Banano Usando Secador de Gabinetes para la Producción de Harina*. Escuela Superior Politécnica del Litoral, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción. Guayaquil (Ecuador).
26. **Valenzuela, L., (2010).** *Estudio de pre-factibilidad para la implementación de una empresa dedicada a la producción y exportación de harina de banano orgánico a Estados Unidos*. Tesis (ingeniería industrial). Pontificia Universidad Católica del Perú, Facultad de Ingeniería Industrial. San Miguel (Perú).
27. **Valiente, A., (1994).** *Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria*. LIMUSA, S.A. de C.V. México D.F.