

## BIBLIOGRAFÍA

1. **Arévalo JC., Guzmán I. y Rodríguez D., 2008.** Diseño del Modelo de Empresa Agroindustrial para el auto sostenimiento y desarrollo de los nuevos asentamientos organizados. Facultad de Ingeniería Universidad Francisco Gavidia. San Salvador, El Salvador, C.A.
2. **Biotecnia, 2012.** Tecnología de deshidratación para la preservación de tomate. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. Sonora, México. [www.biotecnia.uson.mx](http://www.biotecnia.uson.mx)
3. **Cámara Agropecuaria de Tarija. (CAT), 2014.** Registro estadístico de la producción 2013. Lic. Esteban Miranda, Gerente General.
4. **Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana (CEIRD), 2012.** Dominicana Exporta. Perfil Económico del tomate. República Dominicana. Disp. en: [http://www.ceird.gov.do/ceird/estudios\\_economicos/estudios\\_productos/perfiles/tomate.pdf](http://www.ceird.gov.do/ceird/estudios_economicos/estudios_productos/perfiles/tomate.pdf)
5. **Centro de Investigación agrícola Tropical (CIAT), 2012.** Manual del cultivo de tomate para pequeños productores de los Valles. Gobierno departamental prefectura Santa Cruz, Bolivia.
6. **Echarrys K. y Ramírez A., 2002.** Evaluación Física y Química de sete pastas de tomate para la obtención de salsa tipo ketchup. Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela.
7. **El huerto 2.0, 2016. Tipos de tomates.** Disponible en: <https://elhuerto20.wordpress.com/cultivo-de-hortalizas/cultivo-de-solanaceas/tomates/>
8. **Especificaciones técnicas: Pasta de tomate tipo Hot Break.** Disponible en: <http://www.icatom.com/Especificaciones%20Tecnicas%20-%20Pasta%20Tomate%20Hot%20Break.pdf>
9. **FAO. Taller de Frutas y Hortalizas:** Ed. Trillas México.
10. **Gómez M., 2009.** Deshidratado de tomate Saladette en un secador de charolas giratorias. Universidad tecnológica de la Mixteca. Huajapan de León, Oaxaca, México

- 11. HORTO info – Diario digital de actividad hortofrutícola, 2013.**  
<http://www.hortoinfo.es/index.php/noticias/1543-tomate-mundo-15-07>
- 12. IBNORCA, 2008. Norma Boliviana (235-78);** conservas de vegetales–frutas–definiciones
- 13. INE, 2014.** Producción de tomate en Bolivia. Disponible en:  
<https://www.ine.gob.bo/indice/general.aspx?codigo=40104>
- 14. INTA - Rivero M, Quiroga M. González O. y Moranga L., 2013.** Postcosecha de Tomate. Ediciones del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, N° 1-2013, Laboratorio de Postcosecha E.E.A. Mendoza, Argentina.
- 15. Jiménez Carro A., 2002.** Evaporadores. Universidad Autónoma Metropolitana, México. Disponible en:  
<http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mlci/evaporacion.pdf>
- 16. Karen. Características del tomate.** Disponible en:  
<http://karen-star96.blogspot.com/2009/06/caracterizticas-del-tomate.html>
- 17. La Razón Edición Impresa, 2015.** Edición del 4 de Marzo del 2015. Disponible en:  
[http://www.la-razon.com/economia/Grupo-Venado-negocia-productos-mercados\\_0\\_2227577354.html](http://www.la-razon.com/economia/Grupo-Venado-negocia-productos-mercados_0_2227577354.html)
- 18. Malajovich, MA. 2010.** Las pectinasas en la Industria de jugos de frutas. Biotecnología – Enseñanza y divulgación, Dra. María Antonia Malajovich, [www.bteduc.bio.br](http://www.bteduc.bio.br)
- 19. Manuel C., 2008.** Evaporación. Publicado el 20 de Marzo del 2008. Disponible en  
<http://evaporacion21.blogspot.com/>
- 20. Marcano R., 2010.** Tema II Evaporadores - Fenómenos de Transporte. Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda, Venezuela. Disponible en:  
<https://marcanord.files.wordpress.com/2013/06/tema-2-evaporadores.pdf>
- 21. McCabe et all. (1998)** operaciones Unitarias en Ingeniería Química. Editorial McGraw-Hill. España.
- 22. Nature Choice, 2012.** Ficha Técnica del producto: tomate. Disponible en:  
<http://www.productonaturechoice.com/tomate/FichaTomatePera.pdf>
- 23. Ortiz C., 2016.** Tesis: Elaboración de tomate deshidratado. Investigación Aplicada de la Carrera de Ingeniería Química de la UAJMS. Tarija, Bolivia.

- 24. Pérez E., 2011.** Práctica N° 4 Viscosidad, consistencia y textura en los alimentos. Escuela de Biología Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Central de Venezuela.
- 25. Perry R. H., Green D.W., Maloney J. O., 1996.** Manual del Ingeniero Químico Tomo II. Ed. McGRAW-HILL, 20-23
- 26. Proceso de elaboración de salsa de tomate.** Disponible en:  
<http://www.monografias.com/trabajos40/salsa-de-tomate/salsa-de-tomate2.shtml>
- 27. Sánchez F., 1999.** Industrialización del tomate – Elaboración de pasta de tomate. Tesis de la Carrera de Ingeniería Química de la UAJMS. Tarija, Bolivia.
- 28. SEI Contreras Ingeniería.** Evaporadores de circulación forzada  
Disponible en: <http://ingcontreras.com.ar/es/equipos/evaporador-circulacion-forzada>
- 29. Sing, R.,** Introducción a la Ingeniería de los Alimentos, Ed. Acribia. S.A. Zaragoza España.
- 30. Sharma, S.; Mulvaney, S. y Rizvi, S., 2003.** Operaciones Unitarias y Práctica de laboratorio. Editorial Limusa S.A. México, D.F. 348 p.
- 31. Smith Van Ness.** Introducción a la termodinámica en Ingeniería Química; Ed. Mc Graw Hill México 1988
- 32. Vidales, G. D., (2000).** El mundo del envase: manual para el diseño y producción de embalajes. México.
- 33. Villarroel Rubén.** Tomates, Instituto Interamericanos de Cooperación para la Agricultura; San José Costa Rica 1982.
- 34. Nature Choice, SAT. (2012).** Tomate pera. (Ficha técnica de producto Dpto. de Calidad. ITPC-RR.11.Rev01). España.  
<http://www.productonaturechoice.com/tomate/FichaTomatePera.pdf>
- 35. Wen Fong Kwong, (19 de agosto de 2011).** “El Origen de”... El Kétchup. Disponible en: <https://www.fayerwayer.com/2011/08/el-origen-de-el-ketchup/>
- 36. Wikipedia, 2016.** Solanum Lycopersicum. Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum\\_lycopersicum](https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_lycopersicum)