

1. **Abdelwahed, W. Degobert, G. Stainmesse, S. y Fessi, H. (2006).** *Formulation, process and storage considerations.* Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. México. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De: https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DES_HIDRATAACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

2. **Alibas, O.I., Akbudak, B. y Akbudak, N. (2007).** *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (LycopersiconesculentumMill.).* Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. México. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De: https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DES_HIDRATAACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mil

3. **Anzaldúa-Morales, Antonio (1983).** *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica Zaragoza.* Editorial Acribia. España. Fecha de consulta **18 de marzo de 2017.**

4. **Carlos Baixauli Soria, (julio de 2016).** *Cómo mejorar los cultivos ante el cambio climático.* Grupo cooperativo Cajamar. Madrid. Fecha de consulta: 18 de marzo de 2018.

De: <https://compromisosocial.es/como-mejorar-los-cultivos-ante-el-cambio-climatico/>

5. Coca Morante, M. (2012). MARIO COCA MORANTE. Manual práctico en manejo de principales enfermedades de cultivos hortícolas en Bolivia. (Boletín Técnico - Laboratorio de Fitopatología FCAPFyV, UMSS. Cochabamba. Fecha de consulta: 6 de mayo de 2017.

De: <https://docplayer.es/58764708-Mario-coca-morante-manual-practico-en-manejo-de-principales-enfermedades-de-cultivos-horticolos-en-bolivia.html>

6. Diaz-Maroto, M.C., Gonzalez-Vinas, M.A, Cabezudo, M.D. (2003). *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)*. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. México. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De: https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DESHIDRATACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

7. Edna Elizabeth González Díaz (julio de 2007). *Análisis Comparativo de las Propiedades Organolépticas de Zanahoria Deshidratada con y sin Pretratamiento Osmótico*. Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Ingeniería Escuela de Ingeniería Química. Guatemala. Fecha de consulta 15 de marzo de 2017.

De: http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1029_Q.pdf

8. El huerto 2.0 (2011). Tipos de tomates. México. Fecha de consulta: 10 de abril de 2017.

De: <https://elhuerto20.wordpress.com/yag/cultivo-de-tomates/page/2/>

9. Elizabeth Hernández Alarcón (2005). *Evaluación Sensorial*. (Universidad Nacional Abierta y a distancia – Unad). Bogotá. Fecha de consulta 7 de mayo de 2017.

De: <http://www.inocua.org/site/Archivos/libros/m%20evaluacion%20sensorial.pdf>

10. Farmacopea (2010). *Determinación de la distribución del tamaño de partícula por tamizado analítico*. FEUM. México. Fecha de consulta: 5 de marzo de 2018.

De: <http://www.farmacopea.org.mx/Repositorio/Documentos/385.pdf>

11. FAOSFAT (2018). *Estadísticas agrícolas de tomate: producción, superficie y rendimiento*. OLMO AXAYACATL. México. Fecha de consulta: 25 de agosto de 2018.

De: <https://blogagricultura.com/estadisticas-tomate-produccion/>

12. Feng, H. 2002. *Analysis of microwaveassistedfluidizedbeddrying of particulateproductwith a simplifiedheat and mass transfer model*. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. México. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De:https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DES_HIDRATAACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

13. Feng, H., Tang, J., Cavalieri, R.P. y Plump, O.A. (2001). *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (LycopersiconesculentumMill.)*. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. México. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De:https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DES_HIDRATAACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill

ulentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

14. Franks, F. (1998). *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (LycopersiconesculentumMill.)*. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. México. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De: https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DESHIDRACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

15. Garza, L. 1985. Las hortalizas cultivadas en México, características botánicas. Departamento de Fitotecnia. UACH. Chapingo, México. 4 p.

16. Gloria Inés Giraldo Gómez (1999). *Métodos de Estudio de Vida de Anaquel de los Alimentos*. (Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales Facultad de Ciencias y Administración Departamento de Ciencias). Colombia. Fecha de consulta 7 de mayo de 2017.

De: <http://www.bdigital.unal.edu.co/51276/1/metodosdeestudiodevidadeanaqueldelosalimentos.pdf>

17. HORTAMAR (2018). *Productos*. España. fecha de consulta: 5 de marzo de 2018.

De: <https://hortamar.es/productos/>

18. Huu-Thuan, B., Makhlouf. J. y Ratti, C. (2010). *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (LycopersiconesculentumMill.)*. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. México. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De:https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DES_HIDRATACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

19. IBCE. *Bolivia: Importaciones de Trigo y Harina de Trigo.* Fecha de consulta 25 de mayo de 2017.

De: <http://ibce.org.bo/publicaciones-ibcecifras-pdf.php?id=326>

20. Jiokap et al., (2001). *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (LycopersiconesculentumMill.).* Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. Mexico. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De:https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DES_HIDRATACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

21. IBNORCA. *Catálogo de Normas Bolivianas.* Fecha de consulta 10 de mayo 2017.

De:http://www.ibnorca.org/images/archivos/docs-normalizacion/CATALOGO_2016_FINAL.pdf

22. Juan F. Coronel, Toro L. Pérez, Lombard M. de Oliva (2016). *Colección de Tablas, Gráficas y Ecuaciones de Transmisión de Calor.* Universidad de Sevilla. Sevilla – España. Fecha de consulta 15 de mayo de 2017.

De: http://www.esi2.us.es/~jfc/Descargas/TC/Coleccion_tablas_graficas_TC.pdf

23. Koziol m. y Jiménez G. (2012) *Desarrollo de producto: Salsa para fideos a base de tomate en polvo “Alpa-Puka” para reconstituir.* Universidad San Francisco de Quito. Ecuador. Fecha de consulta 15 de mayo de 2017.

De:<http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/3895>

24. Liliana Pérez Lavalle (2010). *Evaluación De Las Fracciones Granulométricas De La Harina De Sorgo (Sorghum Bicolor (L.) Moench) Para La Elaboración De Una Pasta Alimenticia Liliana Pérez Lavalle.* (Universidad Nacional de Colombia Programa Interfacultades Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos). Bogotá - Colombia. Fecha de consulta 10 de junio de 2017.

De: <http://bdigital.unal.edu.co/2781/1/107403.2010.pdf>

25. Lourdes Gabriela Gonzáles Torres (mayo de 2017). *Elaboración de Harina a Base de Banano Verde para la Formulación de Pastas Dirigidas a Personas con Intolerancia al Gluten.* (Universidad Rafael Landívar - Facultad de Ingeniería - Licenciatura en Ingeniería en Industria de Alimentos). Guatemala. Fecha de consulta 15 de mayo de 2017.

De: <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2017/02/07/Gonzalez-Lourdes.pdf>

26. NatureChoice, SAT. (2012). *Tomate pera.* (ficha técnica de producto Dpto. de calidad. ITPC-RR.11.Rev01). España. Fecha de consulta: 15 de mayo de 2017.
Disponible en:

<http://www.productonaturechice.com/tomate/FichaTomatePera.pdf>

27. Ocon J. y Tojo G. (1980). *Problemas de Ingeniería Química.* Editorial Aguilar. España. Fecha de consulta 20 de marzo de 2017.

28. Patricia Della Rocca (2010). *Secado de alimentos por métodos combinados: Deshidratación osmótica y secado por microondas y aire caliente.* Universidad Tecnológica Nacional. Facultad regional Buenos Aires. Argentina. Fecha de consulta 15 de mayo de 2017.

De: <http://posgrado.frba.utn.edu.ar/investigacion/tesis/MTA-2010-Rocca.pdf>

29. Pedro Fito Maupoey, Ana María Andrés Grau, José Manuel Barat Baviera, Ana María Albors Sorolla (2001). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente.* (Universidad Politécnica de Valencia) España. Fecha de consulta 25 de mayo de 2017.

De: https://gdocu.upv.es/alfresco/service/api/node/content/workspace/SpacesStore/e8b523c5-4970-4ae6-b2a3-86f576e81359/TOC_4092_02_01.pdf?guest=true

30. PracticalActionTechnologyChallengingPoverty. *Guía De Construcción De Secadora De Bandejas Semi-Continua.* Fecha de consulta 20 de mayo de 2018.

De: <https://www.ctc-n.org/sites/www.ctc-n.org/files/resources/4f05796a-f99c-4e72-ae31-20ed1661b3dc.pdf>

31. Primo (1979). *Química agrícola III.* editorial Alambra. Colombia. Fecha de consulta: 7 de junio de 2018.

32. Programa De Apoyo A La Microempresa Rural de América Latina Y El Caribe -Promer. *Deshidratación de Tomates Procedimientos Generales.* Fecha de consulta 15 de mayo de 2017.

De: <http://www.horticom.com/pd/imagenes/58/907/58907.pdf>

33. Quimi Net (2010). *diferentes técnicas de secado de alimentos.* QumiNet.com. México. Fecha de consulta: 7 de marzo de 2018.

De: <https://www.quiminet.com/articulos/diferentes-tecnicas-de-secado-de-alimentos-45027.htm>

34. Ramon Cruz Placencia (2009). *Trituración y Moliendas.* Slide Share. Fecha de consulta: 1 de marzo de 2018.

De: <https://es.slideshare.net/sharo007/trituracin-y-moliendas>

35. Revisión bibliográfica. *Deshidratación*. Fecha de consulta 25 de junio de 2017.

De: <http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/2540/Capitulo2.pdf>

36. Revista Colombiana de Química, V 22 (1 y 2). 1992. Composición fisicoquímica del tomate (*Solanumlycopersicum*). Bogotá, Colombia. Fecha de consulta: 17 de mayo de 2018.

De: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/rcolquim/>

37. Richard E. Calle B. y Jaime J. Aparicio (2011). *Diseño de una Planta de Deshidratación de Hierbas Aromáticas*. (Escuela Superior Politécnica del Litoral Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción). Guayaquil – Ecuador. Fecha de consulta 6 de junio de 2017.

De: <http://studylib.es/doc/8673948/escuela-superior-polit%C3%A9cnica-del>

38. Sacilik, K., Keskin, E.A., Konuralp, R. (2006) *Mathematicalmodelling of solar tunneldrying of thinlayerorganictomato*. Irán. Fecha de consulta: 15 de mayo de 2017. Disponible en:

<http://www.cigrjournal.org/index.php/Ejournal/article/viewFile/2206/1711>

39. Schiffmann, R. F. (1995). *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (*Lycopersiconesculentum*Mill.)*. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. Mexico. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De: https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DESHIDRATACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

40. Sokhansanj y jayas, mujumdar. (1995).*Manual de Preservación y Procesamiento de Vegetales.* Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De: <https://books.google.com.bo/books?id=eBlfHjfAx9oC&printsec=frontcover>

41. Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos. *Cambios en las propiedades de frutas y verduras durante la deshidratación con aire caliente y su susceptibilidad al deterioro microbiano.* Fecha de consulta 6 de junio de 2017.

De: [https://www.udlap.mx/wp/tsia/files/No6-Vol-1/TSIA-6\(1\)-Ceballos-Ortiz-et-al-2012.pdf](https://www.udlap.mx/wp/tsia/files/No6-Vol-1/TSIA-6(1)-Ceballos-Ortiz-et-al-2012.pdf)

42. Turner, I.W. y Jolly, P.G. (1991). *Tecnologías de Deshidratación para la Preservación de Tomate (LycopersiconesculentumMill.).* Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. Mexico. Fecha de consulta: 18 de marzo 2018.

De:https://www.researchgate.net/publication/241740147_TECNOLOGIAS_DE_DESHIDRATACION_PARA_LA_PRESERVACION_DE_TOMATE_Lycopersicon_esculentum_Mill_DEHYDRATION_TECHNOLOGY_FOR_THE_PRESERVATION_OF_TOMATO_Lycopersicon_esculentum_Mill

43. Uso de Carta Psicrométrica. *Psicrometría.* Fecha de consulta 20 de junio de 2018.

De:<http://posgrado.ier.unam.mx/static/admision/bioclimatica/Bioclimatica-guia-3.pdf>

44. Vegenat (2014).*Productos deshidratados.* España. Fecha de consulta: 18 de marzo de 2018.

De:http://www.vegenat.es/es/ad_localizacion_agrotecnica

45. Wkren L, McCabe -Julian C. Smith - Peter Harriott (1991). *Operaciones Unitarias en Ingeniería Química.* Fecha de consulta 10 de marzo de 2018.

46. Yolanda Aguilera Gutiérrez (2009). *Harinas De Leguminosas Deshidratadas: Caracterización Nutricional y Valoración de sus Propiedades Tecnofuncionales.*(Universidad Autónoma de Madrid Facultad de Ciencias. Departamento de Química Agrícola). Madrid. Fecha de consulta 25 de mayo de 2017.

De:<http://digital.csic.es/bitstream/10261/101592/1/Harinas%20de%20leguminosas%20deshidratadas.pdf>