

BIBLIOGRAFIA

- [1] Alufoil, (2016). *European Aluminium Foil Association*. Fecha de consulta: diciembre de 2016, en <http://www.alufoil.org>.
- [2] Apicultura en el Mundo, (2009). Universidad de Córdoba, España. Disponible en: <http://www.wikipedia.org/wiki/miel>. Fecha de consulta: junio de 2016.
- [3] Badui, D. S. (1999). *Química de los Alimentos*. Edit. Pearson Educación. 3ª. Edic. México. D. F. p. 45-47, 409, 418-419, 446-449. Fecha de consulta: enero de 2017.
- [4] BioEnciclopedia. (Noviembre, 2013). *Miel de abeja*. Derechos reservados 2015 Bioenciclopedia. Disponible en: www.bioenciclopedia.com/tag/miel/ . Fecha de consulta: enero 2017.
- [5] Borja, Wara. (2010). *Factores Críticos de Mercado Miel*. Centro de Programación Agropecuario Campesino. Fecha de consulta: abril de 2016.
- [6] Calderón, Susana. (2010). *Elaboración de caramelos duros*, en: <https://es.scribd.com/doc/181936758/elaboracion-de-caramelos-duros>. Fecha de consulta: mayo 2016.
- [7] CEANID (2017). Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo.
- [8] CECASEM, (2013). *Proceso de cultivo de abejas y Producción de miel*. Fecha de consulta: abril de 2016.
- [9] Cedeño, M. Cornejo, F. (2009). *Determinación de la Temperatura Vítreo de Transición en Caramelos Duros*. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Fecha de consulta: enero de 2017.
- [10] Correo del Sur, (2016). *Mieles Mi abejita producción en Sucre*. Fecha de consulta: 31 de marzo de 2017, de <http://correodelsur.com/capitales/20160202.mieles-mi-abejita-produccion-de-sucre>.

- [11] Czerwenka, J. Galarza, E. Huanca, J.A. Pérez, C. Berzaín, A. Ferreira. (2012), *Manejo apícola en la reserva nacional de flora y fauna Tariquía*. Experiencias de la Cooperación Alemana con Cooperación MAPZA-BIAP. Fecha de consulta: julio de 2016.
- [12] Delgadillo, O. (2016). *Caramelizacion*. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Química. Química de Alimentos. Fecha de consulta: enero de 2017.
- [13] Diagnostico Nacional de la Producción de miel. FAO. (2011), *Crianza de Abejas (apicultura y meliponicultura)*. "Fondo del Programa de Cooperación Técnica". Fecha de consulta: mayo de 2016.
- [14] Dimensionamiento de los Equipos. (2009). *Capitulo3*. Fecha de consulta: noviembre de 2016.
- [15] Diseños Factoriales, (2008). Disponible en:
<http://datateca.unad.edu.co/contenidos/201020/Capitulo6.pdf> . Fecha de consulta: septiembre de 2016.
- [16] Dr. Ulloa José, Dr. Mondragón Pedro, QFB Rodríguez Rogelio, QFB Reséndiz Juan. M en C. Rosas Pedro. (2010). "*La Miel de Abeja y su importancia*". Revista fuente año 2, N° 4, Septiembre 2010. Fecha de consulta: junio de 2016.
- [17] EcuRed, (2015). *Conocimiento con todos y para todos*. Fecha de consulta: febrero de 2017, de http://www.ecured.cu/Balanza_analitica
- [18] El Mundo, (2016). *Glucosa*. Fecha de consulta: noviembre de 2016, disponible en <http://www.dmedicina.com>
- [19] FAUTAPO. (2014). *Producción de miel de abeja*. Fundación Educación para el Desarrollo. Cooperación Suiza en Bolivia. Formación técnica profesional. Fecha de consulta: junio de 2016.

[20] Gutiérrez, G., Rodríguez, A. y Vit, P. (2008). *Miel de abejas: Una fuente de antioxidantes*, en: Fuerza Farmacéutica, Año 12. Vol. I Enero 2008. Fecha de consulta: julio 2016.

[21] Havsteen, BH. (2002). “*The biochemistry and significance of flavonoids*”. Pharmacology and therapeutics 96,6 7-2002. Fecha de consulta: abril de 2016.

[22] IBNORCA (2007). *Normas técnicas y guías de implementación de normas del sector Miel*. Normas Bolivianas de Calidad. Fecha de consulta: mayo de 2016.

[23] INEN, (2012). *Productos de confitería, caramelos, pastillas, gaceas, gomitas y turrone. Requisitos*. Norma Técnica Ecuatoriana. Primera Edición. Fecha de consulta: febrero 2017.

[24] INN. (1968^a). Chile. *Instituto Nacional de Normalización*. Fecha de consulta: mayo de 2016.

[25] Kern, Donald. (1999). *Procesos de Transferencia de Calor*. Trigésima Primera Reimpresión México, 1999. Compañía editorial Continental, S.A. MEXICO. Fecha de consulta: noviembre de 2016.

[26] Lab. Químico. TP, (2010). Laboratorio Químico. Fecha de consulta: enero de 2016, de <http://www.tplaboratorioquimico.com>

[27] Martínez, M. (2009, diciembre 8). *Agua Destilada*. Fecha de consulta 7 de febrero de 2017. Disponible en: <http://www.aguapuraysana.com>

[28] Paniagua L. (2006). *Modelización del mejor ajuste de isoterma de sorción, para la miel y el caramelo duro, elaborado en Industria Procesadora de Guatemala, S.A. (NIASA)*. Universidad de San Carlos de Guatemala. Tesis (Ingeniero Químico). Facultad de Ingeniería. Escuela de Ingeniería. Fecha de consulta: marzo 2016.

[29] Rodríguez Cardozo, Paola. (2014). *Elaboración de Caramelos de miel de abeja*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis (Ingeniero de Alimentos).Facultad de Ciencias y Tecnología. Fecha de consulta marzo 2017.

[30] SENASICA, (2008). *Manual de buenas Practicas de Producción de Miel*. Servicio nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria Universidad Autónoma de México. Fecha de consulta: agosto de 2016.

[31] Statista. (2017). *Ranking de los principales países productores de miel a nivel mundial en 2015 (en millones de toneladas)*. Fecha de consulta: junio de 2017. Disponible en: <http://es.statista.com/estadisticas/612365/principales-paises-productores-de-miel-a-nivel-mundial-en-2015>.

[32] Silva, Christian. (2011). *Capítulo 1. Fabricación de turrón en chocolate*. Fecha de consulta: marzo de 2017.

[33] UNAD, (2008). *Escala Hedónica*. Fecha de consulta: febrero de 2017, en [http://detateca.unad.edu.co/contenidos/401552/capitulo 8/832escala henica.html](http://detateca.unad.edu.co/contenidos/401552/capitulo%208/832escala%20henica.html)

[34] Valiente. (2013). *Ingeniería del Calor*. Capitulo III *‘Cambiadores de Calor de Serpentes y Chaqueta’*. Fecha de consulta: noviembre de 2016.