

BIBLIOGRAFÍA

ANÓNIMO. “*4. revisión bibliográfica. 4.1 chile*”. 2003. Revisado el 15/03/2013 en: Catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/meiq/celis_c_a/capítulo 4.pdf

APEGA. “*Ajies Peruanos sazón para el mundo*”. Editorial: El Comercio S.A. Sociedad Peruana de Gastronomía. Perú. 2009.

BASURTO, RODRÍGUEZ, LORENZO. “*El ají escabeche o ají amarillo (Capsicum baccatum var. pendulum)*”. Editorial: Alnicolsa del Perú S.A.C. Perú. 2011. Revisado el 15/03/2013 en: <http://taninos.tripod.com/ajiescabeche.htm>

BRISTHAR. “*Aditivos alimenticios-ácido cítrico*”. Bristhar Laboratorios, C.A. Caracas-Venezuela. 2010. Revisado el 05/05/2013 en: <http://www.bristhar.com.ve/acidocitrico.html>

CARDOZO, BAZCO, NEYDA, ELENA. “*Elaboración de salsa de maní para diversos tipos de carnes*”. Editorial: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Trabajo de Grado, Ingeniería de Alimentos-Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia. 2011.

CEANID. “*Centro de análisis, investigación y desarrollo*”. Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia. 2013.

CHAVARRÍA, LOURDES. “*Salsas*”. Unión Europea. 2010. Revisado el 20/03/2013 en: www.minec.gob.sv/cajadeherramientasue/images/stories/fichas/honduras/hn-salsas.pdf

CHAVEZ, ERIKA. “*Sistemas agrícolas tradicionales: Ají-maní-maíz*”. Revisado el 12/03/2013 en: <http://www.gdru.org.bo/sites/default/files/Sistemas%20agr%C3%ADcolas%20tradicionales%20Aj%C3%AD-Man%C3%AD-Ma%C3%ADz.PDF> Bolivia octubre, 2009.

COB, CALAN, NOEMI, NUBIA. “*Introducción al procesamiento de las frutas y hortalizas*”. Presentación de PowerPoint. Revisado el 15/03/2013 en: www.google.com.bo/url?sa=t&rct=j&q=introduccion%20al%20procesamiento%20de%20frutas%20y%20hortalizas&source

CODEx STAN306R-2011. “*Norma regional para la salsa de ají (chiles) (codex stan 306R-2011)*”. Revisado el 30/03/2013 en: www.codexalimentarius.org/input/download/standards/.../CXS_306Rs.pdf

ENA - ESCUELA NACIONAL DE AGRICULTURA. **“Manual sobre procesamiento de hortalizas”**. “Roberto Quiñónez”. Revisado el 20/03/2013 en: http://www.redmujeres.org/biblioteca%20digital/procesamiento_hortalizas.pdf

FDTA, FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO TECNOLÓGICO AGORPECUARIO DE LOS VALLES. **“Fortalecimiento de los procesos de exportación de ajíes nativos de Bolivia a mercados de América Latina y la Unión Europea”**. Fundación Valles. Cochabamba-Bolivia. 2009. Revisado el 07/03/2013 en: http://www.fdtavalles.org/index.php?option=com_content&view=article&id=72&Itemid=65&lang=es

GARCÍA, JUAN, ANTONIO. **“Llajua boliviana”**. Editorial: Glovedia. Revisado el 31/03/2013 en: <http://ve.globedia.com/llajua-boliviana>. Venezuela. 2012.

JARRÍN, MOTTE, SANDRA. **“Las propiedades del ají”**. Boletín Nutricional FUNIBER (Fundación Universitaria Iberoamericana) área de salud y nutrición. Perú. 2010. Revisado el 15/03/2013 en: <http://blogs.funiber.org/salud-y-nutricion/autor/sandrajarrin>

LEVAPAN. **“Salsa de ají”**. 2010. Revisado el 20/03/2013 en: <http://levapan.ejecom.com/site.php?content=128-salsa-de-aji>

LEWIS, M., J. **“Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado”**. Editorial Acribia S.A. Zaragoza – España. 1993.

LOMAS, E., MARÍA DEL CARMEN. **“Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos”**. Editorial Acribia S.A. Zaragoza –España. 2002.

LÓPEZ, VALREZO, ESTUARDO, DANIEL. **“Desarrollo de un nuevo condimento con ají (*capsicum frutescens* L.) y chocho (*lupinus mutabilis sweet*)”**. Editorial: Universidad Tecnológica Equinoccial. Tesis de grado, Facultad de Ciencias de la Ingeniería en Industrialización de Alimentos. Quito-Ecuador. 2005.

LÓPEZ, RIQUELME, GERMAN, OCTAVIO. **“Chilli-la especia del nuevo mundo”**. Artículo: Facultad de Ciencias-Universidad Nacional Autónoma México. 2003.

MARTÍNEZ, SANCHEZ, GERMAN. **“Análisis de agro negocios alianza productiva y comercial ají”**. Cauca, Perú, 2008. Revisado el 25/03/2013 en: <http://observatorio.misionrural.net/alianzas/productos/aji/7munivalle/preinversion.pdf>

MEILGAARD, MORTEN; CIVILLE, GAIL, VANCE y CARR, B, THOMAS. **“Sensory evaluation techniques”**. 3º Edición. Boca Raton. Florida, 1987. Revisado el 20/05/2013 en: http://www.percepnet.com/documenta/CS02_04.pdf

MELGAREJO; HERNÁNDEZ; BARRERA Y BARDALES. “*Caracterización y usos potenciales del banco de germoplasma de ají amazónico*”. Editorial: Gráficas Ducal Ltda. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas-Sinchi. Universidad Nacional de Colombia. 2004.

MILLER, DENNIS D. “*Química de alimentos-manual de laboratorio*”. Capítulo 9- Eficacia del blanqueado o escaldado, páginas 69-71. Editorial Limusa Wiley. Departamento de ciencia de los alimentos. Cornell University. Ithaca-Nueva York. 2001.

MONTGOMERY, DOUGLAS. “*Diseño y análisis de experimentos*”. Editorial Iberoamericana S.A. de C.V. México, 1991.

MONTES; LOPEZ; HERNÁNDEZ Y RAMÍREZ. “*Recopilación y análisis de la información existente de las especies del género Capsicum que crecen y se cultivan en México*”. Proyecto de investigación INIFAP. México. 2006.

MORALES, VILLAZÓN, NESTOR. “*Tabla boliviana de composición de alimentos*”. Cuarta Edición. Ministerio de salud y deportes. La Paz-Bolivia. 2005.

MRE, MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES Del Perú. “*Perfil de producto: el mercado brasileño para ají (chiles) y pimientos secos, triturados o en polvo originarios del Perú*”. Oficina ejecutiva de promoción económica. San Pablo-Perú. 2008.

NEUMANN, ROBERTO. “*Ajies y capsicina: desde especia, insecticida, defensa personal hasta medicinal*”. Boletín Desideratum. Salta-Argentina. Revisado el 04/04/2013 en: http://www.produccion-animal.com.ar/temas_varios/temas_varios/38-ajies.pdf

NICHO, SALAS, PEDRO. “*Cultivo de ají escabeche Capsicum baccatum var. Pendulum*”. Artículo: Programa Nacional de Investigación en Hortalizas. Estación Experimental Donoso-Huaral-Perú. 2004.

OSSIO, LAZCANO, MARELA. “*El ají es rico y saludable pero sin exagerar*”. Diario La Prensa. La Paz-Bolivia. 2011. Revisado el 16/03/2013 en: http://www.laprensa.com.bo/diario/entretendencias/estilo-de-vida/20111101/el-aji-es-rico-y-saludable-pero-sin-exagerar_10801_18020.html

OROZCO, CHILEL, RODOLFO, MARINELI. “*Extracción supercrítica y cuantificación HPLC de luteína y beta caroteno presente en vegetales de consumo popular*”. Proyecto FODECYT No. 49-2006. Editorial: Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala. 2010. Revisado el 12/04/2013 en: <http://glifos.concyt.gob.gt/asp/getFicha.asp?glx=3903.glx&recnum=2&skin=&maxre>

cnum=2&searchString=(@buscable%20S)%20and%20(@authors%20OROZCO%20and%20CHILEL%20and%20RODOLFO%20and%20MARINELI)&orderBy=

RAMÍREZ, RUIZ, ERICK. *“Apuntes de Evaluación Sensorial”*. Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia. 2010.

RFAA, RECURSOS FITOGENÉTICOS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. *“Fortalecimiento de los Bancos de Germoplasma vegetal del Sistema Nacional de Recursos Genéticos para la Agricultura y la Alimentación GCP/BOL/037/ITA”*. Informe nacional sobre el estado de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. Bolivia. 2009.

ROCABADO, FERNANDO. *“Análisis de la cadena de valor agro-alimentaria del ají”*. Fundación para el desarrollo de tecnología agropecuaria Valles. Proyecto MAPA. Cochabamba-Bolivia. 2001.

TOPARA. *“Ajíes-variedades de ají”*. Revista: Topara orgánico. Chincha-Perú. Revisado el 30/03/2013 en: <http://topara.tripod.com/id14.html>

UAM - UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MEXICO. *“Evaporación”*. Revisado el 28/12/2012 en: <http://docencia.izt.uam.mx/sgpe/files/users/uami/mlc/evaporacion.pdf>

ULLOA, CARMEN. *“Aromas y Sabores Andinos”*. Artículo presentado como conferencia magistral en el V Congreso Ecuatoriano de Botánica en 2005. Editorial: Universidad Mayor de San Andres. La Paz-Bolivia. 2006.

UNC - UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. *“Procesamiento y conservación de frutas”*. Colombia. 2006. Revisado el 19/03/2013 en: <http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/agronomia/2006228/teoria/fundam/p9.htm>

Ureña, M., D'Arrigo M. *EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS*. Editorial Agraria. Universidad Nacional Agraria de la Molina. Lima Perú, 1999.

VALIENTE, BARDERAS, ANTÓNIO. *“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”*. Editorial: Limusa S.A. México. Página 148. 1994.

VARGAS, MIGUEL, ÁNGEL. *“Agua potable-Unidad 3 Agua de mesa”*. Texto guía: Tecnología de Bebidas Alcohólicas. Carrera Ingeniería en Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia. 2012.

WAIZEL, BUCAY, JOSÉ Y CAMACHO, MORFIN, ROXANA. *“El género Capsicum spp. (“chile”)”*. Revista de divulgación científica y tecnológica: ALEPH ZERO. Universidad de las Américas. Puebla-México. 2011.

YÉLAMO, ARCE, CINDY Y LOPEZ, MILAGRO. *“Producción del cultivo de ají dulce empleando practicas agroecológicas en la comunidad rural “el páramo” valle de la Pascua estado Guárico”*. Venezuela. 2011. Revisado el 02/03/2013 en: <http://www.slideshare.net/redzarsky/aji-2011>