

BIBLIOGRAFÍA

ÁLVAREZ, L. "Vendedora del Mercado Campesino". Mercado campesino. Tarija.2018.

BARAT, M."Introducción al Secado de los Alimentos". Editorial:Unwer. Politécnica de Valencia. España. 2016.

BARBOSA, G; VEGA,H. "Deshidratación de alimentos". Editorial: ACRIBIA S.A. Zaragoza-España. Página 91. 2000.

CARDOZO, F."Casa de la Ciencia de Sevilla-CSIC". Pabellón de Perú de la exposición Iberoamericana de 1929. Revisado el 25/09/2010 en: http://www.fundaciondelacumbre/Peru/_365795//dm.udc.es.Sevilla.

CARRASCO, A. "El proceso culinario de fritura y el uso del aceite de oliva". Editorial: ACEITES E.H. Madrid. 2002.

CÁMARA AGROPECUARIA TARIJA, "Datos oficiales agronomía del departamento de Tarija Cercado"Revisado el 10/04/2010 en:http://www.tarijaproductiva_papalisa_produccion96-595.pdf.

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. 2017.

COLLAZOS, S. "Composición Físicoquímico del olluco". Editorial: ACRIBIA.S.A. Zaragoza-España.2010.

CLAVIJO, E."Producción orgánica de los cultivos Andinos". Editorial: Nutrición y Salud. Bolivia. 2014.

CORAL,C."Diseño Factorial". Revisado el 10/04/2014 en: http://www.disenofactorial/estadística_104091/dm.udc.es/ asignaturas/estadística.

FLORES, P. "Chips". Editorial: Universidad de Barcelona. Revisado el 30/04/2013 en: <http://www.petiteboulangene.blogspot.com/2009/04chips.html.pdf>.

GIMFERRER, M. " Escaldado de los Alimentos". Editorial: Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Tecnología de los Alimentos. Valencia. Revisado el 03/05/2012 en: <http://www.rienet.upv.es/bitstream/handle/10251/1932tesisUP2345.pdf>.

GUEVARA, A. "Introducción al secado de los Alimentos". Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Escuela de posgrado. Maestría en Ciencias con mención en Ingeniería de procesos industriales. Perú. 2010.

HERNÁNDEZ, J. "Proceso la Fritura". Congreso Internacional de computación aplicada en la Industria Alimenticia. Proceso de Fritura de los Alimentos. Volumen 2. Páginas 127-133. Revisado el 12/08/2010 en: <http://geocoties.com/Eureka/Plaza/2433.pdf>. San José-Costa Rica.

I.N.E-Instituto Nacional de Estadística. "II Censo agropecuario de 1984 resultados departamentales" .Publicado en 1990. Revisado el 23/03/2008 en: [http://www.ftierra.org/index.php?uption.comdocman&task_doc](http://www.ftierra.org/index.php?uption=comdocman&task_doc).

IDIAP-Instituto de Investigación Agropecuario de Panamá "Guía para el manejo íntegro del cultivo de olluco". Revisado el 18/03/2010 en: [http://www.bdigital.binal.ac.pa/bdp/cultivo de olluco.pdf](http://www.bdigital.binal.ac.pa/bdp/cultivo%20de%20olluco.pdf).

LEÓN, J. "Botánica del cultivo de olluco". Volumen I. Editorial: Agroamérica del HCA. San Jose-Costa Rica. Página 1511. 2010.

LEWIS, M., J. "Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado". Editorial Acribia S.A. Zaragoza-España. 1993.

LICATA, M. "ALIMENTOS". Revisado el 22/08/2009 en: <http://www.zanadiet.com-458//upv.html>.

LÓPEZ, R. "Cultivos asociados con el olluco". Editorial: Estrella. Ecuador. 2003.

LÓPEZ, E. "Manual para el cultivo de olluco para la región semiárida pampeana". Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Argentina. Revisado el 18/03/2013 en:http://www.inta.glob.ar/documentos/manual_del_cultivo_de_olluco_para_la_región_semiárida_pampeana.pdf.

LOMAS, E.,MARÍA DEL CARMEN. "Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos". Editorial Acribia S.A. Zaragoza-España. 2002.

LTA."Laboratorio Taller de Alimentos". Carrera de Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia. 2018.

MARTÍNEZ, D."Desarrollo de nuevo producto alimenticio a base de quinua". Universidad San Francisco de Quito. Colegio de Asignatura Alimentaria y Nutrición. Quito. 2011.

MENDOZA, J."Cultivos Andinos: Conservación y usos desde la perspectiva ecológica". Editorial: Pontifica. Perú. 2016.

MORATO, N. "Escaldado de alimentos para mayor inocuidad". Editorial: Trillas. Colombia. 2012.

MONTEROS, M. "Propiedades de los alimentos". Editorial: Acribia S.A. Zaragoza-España. 2009.

MONTERO, F."Conversiones Generales". Revisado el 23/06/2009 en: <http://www.educar.conversion.com/convertit-ml-a-g>. Colombia.

MOLINA, N. "Conservación aplicando calor". Revisado el 10/02/2012 en: http://www.conservaciondealimentos_archive/documets/aeo075522.htm.pdf.

MOLINA, E. "Productos fritos". Revisado el 15/10/2012 en: <http://web.vollapomx/tsia/Gles/2013/12/TSIA-62Molina-Fernandez-et-al-.pdf>.

MORÓN, F."Ministerio de Salud del Instituto y Centro Nacional de Alimentación y Nutrición". Revisado el 26/01/2015 en: [hppt://www.ministeriodesalud-ollucovalornutricional256/6*/5-.pdf](http://www.ministeriodesalud-ollucovalornutricional256/6*/5-.pdf).

MUÑOZ, G. "Labores de siembra, cultivo y siembra en campos de producción de olluco". I Curso Internacional sobre la producción del Olluco. Quito. Ecuador. 2012.

OLAVE, K. "Las bondades del olluco". Editorial: Diario Uno. Lima –Perú. 2014.

PANTOJA, D. "Diseño Experimental". Volumen 8. Editorial: América. Argentina. 2010.

PUEBLA, L."Secadores Alimentarios" Editorial: Libertad Nacional de Ecuador. Volumen III. Ecuador. 2014.

QUISBERT, A."Obtención de harina de zapallo". Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Trabajo final de Grado. Tarija 2013.

RAMÍREZ, E. "Apuntes de balance de Materia y Energía". Carrera de Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia. 2011.

ROJAS, F. "Tabla de composición de los Alimentos". Revisado el 22/04/2010 en: http://www.sennutricion.org/es/2013/05/10tabla_de_composicion_de_los_alimentos_mortin_pea.pdf.

ROCCA, T. " Métodos de conservación de los alimentos". Revisado el 31/04/2010 en: <http://www.sciencedirect.com/science/article/51575092213065.pdf>.

RUIZ, A. "Olluco beneficios y propiedades para la piel". Revisado el 04/08/2017 en: <http://www.beneficiosypropiedadesdelolluco.org/input/download/5010853>.

SALVADOR, E."Tecnología de los Alimentos". Volumen II. Editorial: Agro américa del HCA. San José-Costa Rica. Página 68-134. 2010.

SÁNCHEZ, F."Frituras de Alimentos". Fundación técnica de Grasas y Aceites. Revisado el 04/05/2013 en: [hppt://www.acdza.es/wp-content/uploads/2011/02/Informe-OCU_fritado.pdf](http://www.acdza.es/wp-content/uploads/2011/02/Informe-OCU_fritado.pdf). México. 2013.

TAPIA, H."Características del olluco y su valor nutricional neto". Editorial: Iberoamericana S.A. de C.V.pdf. México.2011.

UREÑA, M. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". Editorial: Universidad Nacional Agraria de la Molina. Lima-Peru.1999.

VALIENTE, A"Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria". Editorial: Limusa Noriega Editores.Mexico.1994.

VENEGAS, J."Guía de Buenas Prácticas para fritura de los Alimentos". Ministerio de Salud Pública. Dirección General de la Salud división de Norma e Investigación, Uruguay, 2011.

WATT, Y; COL, E. "Métodos sensoriales básicos para la evaluación de los alimentos alimentos". Editorial: Departamento de alimentos y nutrición, facultad de ecología Humana, Universidad de Manitoba e Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Página 5.1992.

ZRAZHEVSKYI, D. "Datos generales del departamento de Tarija".Revisado el 17/06/2013 en:[hppt//www.datosgeograficosdetarija.com.bo](http://www.datosgeograficosdetarija.com.bo)