

BIBLIOGRAFÍA

BARBOSA, CÁNOVAS, GUSTAVO, V. Y VEGA, MERCADO, HUMBERTO. *“Deshidratación de alimentos”*. Editorial: ACRIBIA S.A. Zaragoza-España. Página 91. 2000.

BERMÚDEZ, FERMÍN, JORGE, LUIS Y MAIZ, ERICES, VANDER. *“Diseño y construcción de un secador de alimentos de origen vegetal en el estado de Amazonas”*. Editorial: Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ingeniería. Caracas- Venezuela. 2004. Revisado el 03/05/2013 en: <http://saber.ucv.ve/jspui/bitstream/123456789/595/1/TRABAJO%20ESPECIAL%20DE%20GRADO.pdf>.

BONO, CABRÉ, ROSER. *“Diseños experimentales”*. Editorial: Universidad de Barcelona, Departamento de Metodología de las Ciencias del Comportamiento. Barcelona-España. 2013. Revisado el 20/05/2013 en: www.ub.edu/deia/.../111006211828_Disenos_experimentales_WOP_P.ppt.

CALLE, BENÍTEZ, RICHARD, EDUARDO Y APARICIO, BAIDAL, JAIME, JULIO. *“Diseño de una planta de deshidratación de hierbas aromáticas”*. Editorial: Escuela Superior Politécnica del Litoral, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción. Guayaquil- Ecuador. 2011. Revisado el: 03/05/2013 en: <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16919/3/TESIS%20FINAL.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. 2013.

CODEX ALIMENTARIUS. *“Norma del Codex para la harina de trigo”*. Revisado el 04/04/2013 en: http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/50/CXS_152s.pdf.

CONTRERAS, MONZÓN, CAROLINA. *“Influencia del método de secado en parámetros de calidad relacionados con la estructura y el color de la manzana y fresas deshidratadas”*. Editorial: Universidad Politécnica de Valencia, Departamento de Tecnología de los Alimentos. Valencia. 2006. Revisado el 03/05/2013 en: <http://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/1932/tesisUPV2345.pdf>.

FAO. *“Procesado de productos hortofrutícolas y secado de flores”*. Revisado el 04/05/2013 en: http://www.fao.org/inpho_archive/content/documents/vlibrary/ae075s/ae075s22.htm.

FLORES, EVA. *“Clasificación de las harinas de trigo”*. Revisado el 30/04/2013 en: <http://petiteboulangerie.blogspot.com/2009/09/clasificacion-de-las-harinas-de-trigo.html>.

HUANCA, APAZA, WILDOR. *“Cultivo de zapallo - (Cucúrbita máxima Dutch)”*. Revisado el 06/02/2013 en: <http://www.monografias.com/trabajos59/cultivo-zapallo/cultivo-zapallo2.shtml>.

IDIAP - INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA DE PANAMÁ. **“Guía para el manejo íntegro del cultivo de zapallo”**. Revisado el 18/03/2013 en: <http://bdigital.binal.ac.pa/bdp/idiap/cultivodezapallo.pdf>.

I.N.E - INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. **“II Censo Agropecuario de 1984 resultados departamentales”**. Publicado en 1990. Revisado el 23/03/2013 en: www.ftierra.org/ft/index.php?option=com_docman&task=doc.

LANG, MARÍA Y ERMINE, PABLO. **“Manual para el cultivo de zapallo para la región semiárida pampeana”**. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Argentina. 2011. Revisado el 18/03/2013 en: <http://inta.gob.ar/documentos/manual-del-cultivo-de-zapallo-para-la-region-semiarida-pampeana/>.

LEÓN, JORGE. **“Botánica de los cultivos tropicales”**. Volumen I. Editorial: Agroamérica del HCA. San José-Costa Rica. Página 151. 2000.

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

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

MAOCHO, FÉLIX. **“Huerto familiar – Cultivo de la calabaza”**. Revisado el 18/03/2013 en: <http://felixmaocho.wordpress.com/2011/08/21/huerto-familiar-cultivo-de-la-calabaza/>.

MARIN, MAYRA Y AYMONIER, FRANÇOIS. **“Ayote, Calabaza, Cucúrbita”**. Revisado el 28/04/2013 en: <http://www.liberterre.fr/gaiagnostic/semillas/ayote1.html>.

MARTÍ, MANUEL, ALFREDO. **“Unión Vegetariana Argentina”**. Revisado el 20/04/2013 en: www.uva.org.ar.

MEYER, MARCO, R. Y PALTRINIERI, GAETANO. **“Manuales para educación agropecuaria. Elaboración de frutas y hortalizas”**. Volumen I. Editorial: Trillas. Página 32. 1996.

MILLER, DENNIS D. **“Química de alimentos-manual de laboratorio”**. Editorial: Limusa Wiley. Departamento de ciencia de los alimentos. Cornell University. Ithaca-Nueva York. Páginas 69-71. 2001.

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

PAMPLONA, ROGER, JORGE. **“El poder medicinal de los alimentos”**. Volumen I. Editorial: SAFELIZ S.L. Argentina. Páginas 104 – 105. 2003.

PEÑA, GONZALO, MARTÍN. ***“Tabla de composición de alimentos”***. Revisado el 22/04/2013 en: <http://www.sennutricion.org/es/2013/05/10/tabla-de-composicion-de-alimentos-martin-pea>.

PINO, FERNANDO. ***“Propiedades del Zapallo”***. Revisado el 31/03/2013 en: <http://www.otramedicina.com/4180/propiedades-del-zapallo>.

REVOLLO, MELISSA. ***“El zapallo sana quemaduras, la próstata y hasta la hemorroides”***. Revisado el 08/03/2013 en: <http://www.opinion.com.bo/opinion/articulos/2011/0124/noticias.php?id=208>.

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

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

RAMÍREZ, RUIZ, ERICK. ***“Apuntes de balance de materia y energía”***. Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia. 2011.

SINGH, R., PAUL Y HELDMAN, DENNIS, R. ***“Introducción a la ingeniería de alimentos”***. Editorial: ACRIBIA S.A. Zaragoza-España. 1997.

UREÑA, PERALTA, MILBER Y D'ARRIGO, HUAYPAYA, MATILDA. ***“Evaluación sensorial de los alimentos”***. Editorial: 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. 1994.

WATTS; YLIMAKI; JEFFERY Y ELÍAS. ***“Métodos sensoriales básicos para la evaluación de 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. Revisado el 20/05/2013 en: <http://idl-bnc.idrc.ca/dspace/bitstream/10625/12666/1/89276.pdf>.

ZRAZHEVSKYI, DMYTRO. ***“Bolivia-Departamento de Tarija”***. Revisado el 20/05/2013 en: http://www.bolivianland.net/UserFiles/File/0ParaDescripciones/Tarija/Tarija_Bolivia_WebEsp.pdf.