

BIBLIOGRAFÍA

ANÓNIMO. **“4. revisión bibliográfica. 4.1 chile”**.2009. Revisado el 15/03/2013
en:Catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/meiq/celis_c_a/capítulo 4.pdf.

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

BRISTHAR. **“Aditivos alimenticios- ácido cítrico”** Bristhar Laboratorios, C.A. Caracas-Venezuela. 2010. Revisado el 02/10/2010 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 20/03/2010
en:www.minec.gob.sv/cajadeherramientasue/images/stories/fichas/honduras/hn-salsas.pdf.

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

DeWitt, Dave & Bosland, Paul. 1994, “The Pepper Garden”. Whole Chile Pepper Book, Little, Brown & Company. USA.

Departamento de nutrición del ministerio de salud del Perú. **“Análisis Dietéticos”**. Lima – Perú, 1978.

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.

EUNICEB. Propiedades del vinagre blanco. Revisado el 21/04/2013 en:
<http://www.diariodespertador.com/index.php/sociedad/belleza/439-propiedades-del-vinagre>.

FDTA-Valles Fundación para el Desarrollo tecnológico y Agropecuario de los Valles, Ají I Manual de cultivo/ FDTA-Valles, Cochabamba: Poligraf, 2007. 72 p.

Gofindarajan, V. S. & Sathyanarayana, M. N. "Capsicum-production, technology, chemistry and quality". Impact on physiology, nutrition & metabolism, structure, pungency, pain and desensitization sequences. Crit. Rev. Food Sci. Nutri., 29, 435-474. USA, 1991.

INSTITUTO DE LA SAL. "Todo sobre la sal". Revisado el 09/05/2011; en <http://www.institutodelasal.com/index.php?page=usos>

LEVAPAN. "**Salsa de ají**". 2010. Revisado el 20/03/2013 en: [http://levapan.ejecom.com/site.php?content=128-salsa-de ají](http://levapan.ejecom.com/site.php?content=128-salsa-de%20aj%C3%AD).

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

LEDESMA. "Propiedades del azúcar" Revisado en: <http://www.azucarledesma.com.ar/Propiedades.php>

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

LÓPEZ, VALREZO, ESTUARTE, 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.

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.

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.

PROLUXSA. **“El vinagre blanco”**. Ciudad de Panamá. Revisado el 02/08/2011; en:
<http://www.proluxsa.com/spanish/elvinagre.html>

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

RIMH: Laboratorio de Aguas, Suelos, Alimentos y Analisis Ambiental. Tarija-Bolivia.2014

ROCABADO, FERNANDO. **“Análisis de la cadena de valor agro-alimentaria del ají”**. Fundación para el desarrollo de tecnología agropecuaria Valles. Proyecto MAPA. Cochabamba-Bolivia. 2011.

Salabert, Eva. “Aceite de oliva, beneficios del oro líquido”. Editorial Web Consultas. Revisado el 10/09/2013. En: webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/el-aceite-de-oliva-en-la-dieta-mediterranea-5135.

UAM-UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MEXICO. **“Evaporación”**. Revisado el 28/12/2013
en:<http://docencia.izt.uam.mx/sgpe/files/users/uami/mlci/evaporacion.pdf>

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. y Girón, O. **Evaluación Sensorial de los Alimentos**. Editorial Agraria. Universidad Nacional Agraria de la Molina. Lima Perú, 1999.

VALIENTE, BARDERAS, ANTONIO. **“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.

WIKIPEDIA. “Capsicum baccatum”. Fundación Wikipedia, Inc., 2011. Revisado en http://es.m.wikipedia.org/wiki/Capasicum_baccatum

TANINOS. "**Ají escabeche o ají amarillo**". ALNILCOSA DEL PERU S.A.C, 2011. Revisado en <http://taninos.tripod.com/ajiescabeche.htm>

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>