

## BIBLIOGRAFÍA

- ANTEZANA, VALERA, AMALIA.** *“Apuntes del curso Formación de recursos Humanos en Evaluación Sensorial”*, Carrera Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Caracho, Tarija-Bolivia, 2001. Pág.11, 12, 20, 22.
- AASANA** *“Aeronavegación Asociación Servicios Nacionales”*, Tarija-Bolivia, 2006.
- BARBOSA, C, GUSTAVO, V.** *“Conservación no Térmica de Alimentos”*. Editorial Acribia S.A., Zaragoza-España, 1999. Pág. 224, 225, 232, 233.
- BANDERAS, VALIENTE.** *“Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria”*. Editorial Limusa, Ediciones Noriega, D.F. México, 1994. Pág. 20, 25, 26, 30.
- CLUB GOURMET** *“Puré de manzana”*, [http://www.sgclubdelgourmet.com/webs\\_gastronomicas.htm](http://www.sgclubdelgourmet.com/webs_gastronomicas.htm), Consulta, 2003
- CORONADO, T, MYRIAN;  
HILARIO, R, ROALDO.** *“Elaboración de Mermeladas”*. Centro de Investigación, Educación y Desarrollo, CIED, Lima-Perú, 2001. Pág. 30, 34,.35



- FACORRO, L. A. RUIZ, LORENZO.** *“Curso de Termodinámica”*. Editorial Nueva Librería s.r.l, 14<sup>a</sup> Edición, Buenos Aires-Argentina, 1997. Pág. 70, 71
- FICHA TÉCNICA DE TELCHI.** *“Ácido Cítrico”*. DISTRIBUIDORA EL SUR, Tarija-Bolivia, 2003. Pág. 1.
- FICHA TÉCNICA DE TELCHI.** *“Ácido Ascórbico”*. DISTRIBUIDORA EL SUR, Tarija-Bolivia, 2003. Pág. 2
- FICHA TÉCNICA DE TELCHI.** *“Esencia de Manzana roja”*. DISTRIBUIDORA EL SUR, Tarija-Bolivia, 2003. Pág. 3
- FLORES, ORTEGA, ZULMA, A.** *“Deshidratación de la Cebolla Variedad Morada Mediante Aire Caliente”*. Carrera de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis de Grado, Tarija-Bolivia, 2006. Cap. 4.
- FRANCIS, CAROLINE.** *“Todo Sobre Frutas.....”*. Editorial Edad, Madrid, 1997. Pág. 35, 39.
- HOLDSWORDTH, S, D.** *“Conservación de Frutas y Hortalizas”*. Editorial Acribia S.A., España, 1988. Pág. 43, 124,125.
- INFOAGRO** *“El Manzano”*  
<http://www.infoagro.com/frutas/futastradicionales/manzanahtm#inicio#inicio#>,  
 Consulta, 2002

- INFORMACIÓN TECNICA.** *“Sistema de Unidades Factores de Conversión en Información Técnica”*. Editor ALCO controles, 2000. Pág. 305.
- JEAN ADRIAN, DEGIN FRANGNE.** *“La Ciencia de los Alimentos de la A a la Z”*. Editorial Acribia S.A., Zaragoza-España, 1990. Pág. 30.
- LACERCA, ALBERTO, M.** *“Industrialización Casera de Frutas y Hortalizas”*. Editorial Albatros, Buenos Aires Republica Argentina, 1987. Pág. 15, 25, 209.
- LEWIS, M, J.** *“Propiedades Físicas de los Alimentos y los Sistemas de Procesado”*. Editorial Acribia S.A., Zaragoza-España, 1993. Pág. 227, 228, 230, 231, 232, 233.
- LÓPEZ, LORENZO, VENANCIO.** *“Conservación de Frutas y Hortalizas Procesamiento a Pequeña Escala”*. Editorial Acribia S.A., 1<sup>ra</sup> Edición, Zaragoza-España, 1976. Pág. 16, 18, 19, 69, 70, 71.
- LUCK, ERICK.** *“Conservación Química de los Alimentos”*. Editorial Acribia S.A., Zaragoza-España, 1981. Pág. 25, 26
- MACIA.** *“Unidad de Estadísticas Agropecuarias y Rurales-MACIA”*, Bolivia, 2002. Pág. 80

- MADRID, A, VICENTE.** *“Manual de Industrias Alimentarias”*. Editorial Almanza, Madrid-España, 1994. Pág. 457, 458.
- MEYER Y COL** *“Elaboración de Frutas y Hortalizas”*. Editorial Trillas, México, 1996. Pág. 23, 83, 88, 91, 92.
- MONTES, ADOLFO, L.** *“Bromatología II”*. Editorial Universitaria de Buenos Aires, Buenos Aires-Argentina, 1991. Pág. 251, 265.
- MULTON, J, L.** *“Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las industrias Agroalimentarias”*. Editorial Acribia S.A., Zaragoza-España, 1988. Pág. 57, 58.
- MONTGOMERY, DOGLAS, C.** *“Diseño y Análisis de Experimentos”*. Editorial Iberoamericana, México, 1991.
- NORMA CODEX.** *“Compota de Manzana en Conserva”*. CODEX STAN 17-1981, Codex Alimentario Argentina, 1981. Cap. 2.
- OCÓN, TOJO, VIAN, ANGEL.** *“Elementos de Ingeniería Química”*. Madrid-España, Quinta edición, 1976. Pág. 80, 90, 95, 96.
- PRODIZAVAT.** *“Cultivos coudisilos de la Zona Alta”*. Tarija-Bolivia, 1995. Pág. 185,189.

- RAMÍREZ, ERICK.** *“Apuntes de la Materia de Metodología de la Investigación INA 064”*. Carrera Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia, 2006. Pág. 53,55
- RAMÍREZ, ERICK.** *“Apuntes de la Materia de Balance de Materia y Energía en Procesos Alimenticios INA 045”*. Carrera Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia, 2005. Pág. 76, 77, 78.
- RAMÍREZ, ERICK.** *“Conservación de la Manzana Mediante Métodos Combinados”*. Carrera de Ingeniería Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis de Grado, Tarija-Bolivia, 1999. Pág. 17, 60, 80.
- RAMÍREZ, RODRÍGUEZ, HOMERO.** *“El Manzano”*. Editorial Trilus, 2<sup>da</sup> Edición, México, 1993. Pág.7, 11, 14
- ROBINSON, DAVID.** *“Bioquímica y Valor Nutritivo de los Alimentos”*. Editorial Acribia S.A., Zaragoza-España, 1991. Pág.13, 355.
- SETAR** *“Servicios Eléctricos Tarija”*, Tarija-Bolivia, 2007.

- SIVILA, CABALLERO, CLAUDIA.** *“Elaboración de Dulce de Batata”*. Carrera de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis de Grado, Tarija-Bolivia, 2003. Pág. 120
- SOUGHTGATE, DAVID.** *“Conservación de Frutas y Hortalizas”*. Editorial Acribia S.A., 3<sup>ra</sup> Edición, España, 1992. Pág. 16, 27, 91, 92, 94.
- TABLA DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS DE BOLIVIA.** *“Ministerio de previsión social y salud publica”*. La Paz-Bolivia, 1984. Pág. 210, 211.
- TABLA DE ESCALA SALARIAL.** *“Ministerio de Trabajo”*. La Paz-Bolivia, 2007. Pág. 1.
- UREÑA, P, M, D’ ARRIGO, H, M, GIRÓN, M, O.** *“Evaluación Sensorial de los Alimentos”*. Editorial Universidad Agraria, La Molina, Huapaya-Perú, 1999. Pág. 80, 99, 133, Anexo I, VIII.
- WITTCOFF, A, HAROLD.** *“Productos Químicos y Orgánicos Industriales”*. Editorial Limusa, México, 1991. Pág. 403, 410, 413.
- ZENTENO, SUSANA.** *“Elaboración de una Golosina. Turrón de Amaranto”*. Carrera de Ingeniería Química, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tesis de Grado, Tarija-Bolivia, 2002. Pág.150.

