

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

- Ayuno.es. (18 de Diciembre de 2017). *Propiedades y beneficios de la piña para la salud*.
- Bernabe, R. T. (2018). *ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD DE UNA PLANTA DE DESHIDRATACIÓN*.
- Camacho, C. A. (2006). *COMPORTAMIENTO DEL PERÍODO DE COSECHA DE FRUTA DE*. Costa Rica, San Carlos.
- Cardona Serrate, F. (2020). *Alteraciones no microbianas en alimentos: el pardeamiento y el enranciamiento*.
- Concepto, L. E., & 2022. (s.f.).
- Cordoba, 2009; Pérez & Cardozo, 2005. (s.f.).
- Díaz, C. E. (s.f.). *Evaluación de tecnologías de secado en las propiedades fisicoquímicas del banano*.
- Domínguez, C. R. (2011). *CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y SU CONTRIBUCIÓN A LA*. Hermosillo, Sonora.
- Dra. Ana Haro García, Farmacéutica y Tecnóloga de los Alimentos. Diplomada en Nutrición. (s.f.). *PULEVA*.
- Flora, K. (01 de Febrero de 2021). *FoodUnfolded*. Obtenido de Comida deshidratada, ¿cómo se hace?: <https://www.foodunfolded.com/es/articulo/comida-deshidratada-como-se-hace#:~:text=Los%20registros%20muestran%20que%20las,por%20largos%20periodos%20de%20tiempo>.
- García Pérez, G., & Grágeda, R. (s.f.). *Manual de buenas prácticas agrícolas y de empaque de piña ananas comosus*. Obtenido de Senasag: <https://www.senasag.gob.bo/>
- Hernandez, A., & Cornejo, F. (s.f.). *Desarrollo de rodajas deshidratadas de piña*. Guayaquil.
- Humacata, N. (Diciembre de 2019). Elaboración experimental de orejones de durazno mediante deshidratación por ósmosis y secado térmico. Tarija, Bolivia.
- INE. (25 de Septiembre de 2017). *INE*. Obtenido de <https://www.ine.gob.bo/index.php/entre-rios-principal-productor-de-pina-en-bolivia/>
- InfoAlimentos. (2022). Obtenido de Deshidratación y desecado en la conservación de alimentos: <https://infoalimentos.org.ar/temas/inocuidad-de-los-alimentos/304-deshidratacion-y-desecado-dos-metodos-de-conservacion-de-alimentos-muy-antiguos-que-aun-estan->

- Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. (s.f.).
- Sierra, R. A. (Abril de 2010). ESTUDIO DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE LA ARVEJA. Guatemala.
- Social, S. (2020). *HIVE BLOG*. Obtenido de HIVE BLOG: <https://hive.blog/hive-196387/@capp/composici-n-qu-mica-de-la-pi-a-y-beneficios-que-ap-1595086638>
- Solano, M. (21 de Mayo de 2019). *Frutas Deshidratadas: Un producto con valor agregado con un crecimiento del 49%*. Obtenido de <https://myperuglobal.com/frutas-deshidratadas-un-producto-con-valor-agregado-con-un-crecimiento-del-49/>
- Terra Food Tech. (s.f). *Elaboración de conservas*. Obtenido de Método de conservación de los alimentos: <https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/>
- UNCTAD. (s.f.). *Perfil de la piña*. Obtenido de [unctad.org/commodities Commodities@unctad.org](https://unctad.org/commodities/Commodities@unctad.org)
- Universidad de San Carlos de Guatemala. (s.f.). *InfoAgro*.
- Urgentebo, 2022. (s.f.).
- Wais, N. (2011). *Secado combinado de frutas: deshidratación osmótica y microondas*. La Plata.