

## BIBLIOGRAFÍA

(s.f.).

Agencia Boliviana de Información ABI. (2017).

*Agrovin*. (22 de Marzo de 2021). Obtenido de <https://agrovin.com/polisacaridos-que-son-y-para-que-sirven/>

Aguirre, G. (28 de Octubre de 2023). *Los Tiempos*. Obtenido de <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20231028/bolivia-adquiere-nueva-variedad-pina-costa-rica-produccion-exportacion>

Ardiles, O. S. (2019). *Fruta de Piña*.

AREVALO, S. T. (2019). AGUA EN LOS ALIMENTOS. *AGUA EN LOS ALIMENTOS*, FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. Obtenido de [https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/5052/Syumey\\_Tesis\\_Titulo\\_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/5052/Syumey_Tesis_Titulo_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ayala, Z. J., Vega, V., Rosas, D., Palafox, C. H., & Villa, R. J. (2011). Agro-industrial potential of exotic fruit byproducts as a source of food additives. *Food Research International*.

*Bardman*. (10 de Enero de 2022). Obtenido de <https://mx.birdman.com/blogs/recetas-saludables-veganas/jugo-de-pina-sus-beneficios-y-propiedades>

Bartholomew, D. (2014). *Hystory and perspective on the role of ethylene in pineapple flowering*.

Benitez, V., Cantera, S., Aguilera, Y., Molla, E., Esteban, R. M., Diaz, M. F., & Martin, C.

M. (2013). Impact of germination on starch, dietary fiber and physicochemical properties in non-conventional legumes. *Food Research*.

Brenes-Prendas, S., & Agüero-Alvarado, R. (2007). *Reconocimiento Taxonomico de arvenses y descripcion de su manejo, en cuatro fincas productoras de piña*. Costa Rica: Agronomia Mesoamericana.

Brow, C. D. (2018). Propiedades sensoriales de frutas tropicales. Editorial de Ciencias Alimentarias.

Budai, S. (2006). Quimica de los alimentos. Mexico DF.: Universidad Alambra.

Calatayud, A., & Katz, R. (2019). Cadena de suministro 4.0. *Mejores prácticas internacionales y hoja de ruta para América Latina*, <http://doi.org/10.18235/0001956>.

Cardona, Ossa, C. C., Rodriguez, Cortes, M., & Sanchez Hoyos, R. (2022). Optimizacion de una formulacion de antioxidantes, con la tecnica de impregnacion al vacio para mejorar el color de los palmitos de iraca. *Revista de Investigacion Agraria y Ambiental*. Obtenido de <http://doi.org/10.22490/21456453.6014>

Carvalho, T. (2020). *The Pineapple Ananas comosus*. The Natural Frontiers of a Global Empire. Obtenido de <https://doi.org/10.3390/h9030089>

Castro, L., & Gonzales, M. (2020). Food Safety Considerations in the Production of Pineapple Peel Flour. *Journal of Food Processing and Preservation*.

Celine, N., Mohd, S., & Nadirul , H. (2023). Potential Role of Bromelain in Wound Healing Application.

Chandra, S. (2013). Assessment of functional properties of different flours. *African Journal of Agricultural Reserarch*, <https://doi.org/10.5897/AJAR2013.6905>.

Collins, J. (1960). *The Pineapple, botany, cultivation and utilization*. London: Leonard Hill London.

CONFERENCIA DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE COMERCIO Y

DESARROLLO. (2011). *Fundo de la UNCTAD para la informacion sobre los mercados de productos basicos agriculturas*. New York y Ginebra : Nations unies CNUCED.

Crestani, M., Barbieri, R., Hawerroth, F., Carvalho, F., & Oliviera, A. (2010). *Das americas para o Mundo*.

Cui, S., Nie, S., & Roberts, K. T. (2011). Functional properties of dietary fiber. *Effect of processinf on physico-chemical characteristics of dietary fibre concentrates obtained from peach peel and pulp*.

Czerwinski, M., & Wierzbicka, A. (2020). Morphological Characteristics and Cultivation of Pineapple (*Ananas comosus*) in Tropical and Subtropical Regions. *Journal of Horticultural Science*, 101-120.

d'Eeckenbrugge, G., Duval, M., & Leal, F. (2018). The Pineable Success Strory. *From Domestication to Pantropical*. Obtenido de [https://doi.org/10.1007/978-3-030-00614-3\\_1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-00614-3_1)

Denoya, G. I. (2012). Efecto de la aplicación de tratamientos combinados de aditivos sobre la inhibición del pardeamiento enzimático en manzanas cv. Granny Smith mínimamente procesadas. *Revista de investigaciones agropecuarias*, 38(3), 263-267.

Di Cairano, M., Condelli, N., Caruso, M., Marti, A., Cela, N., & Galgano, F. (2020). Functional properties and predicted glycemic index of gluten free cereal, pseudocereal and legume flours. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109860>.

Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. (1991). *Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica*. Costa Rica.

El Plural. (2024). Obtenido de [https://www.elplural.com/oxigena2/gastro/beneficios-pina-mucho-mas-fruta-tropical\\_331191102](https://www.elplural.com/oxigena2/gastro/beneficios-pina-mucho-mas-fruta-tropical_331191102)

*Energostel*. (s.f.). Obtenido de <https://energosteel.com/es/estructura-de-un-molino-de-bolas/>

Escalante, I. (2012). *Manual para la producción de una piña de calidad*.

Escobar, Oliverio Fernández, A., Solorzano, Erazo, C. Y., Segarra, Torrez, C. V., . . . Díaz, R. G. (2022). *Extracción de mucilago de cáscara de Theobroma cacao L. para el uso de clarificación de jugos de Saccharum officinarum y Tecnología*. Obtenido de <http://doi.org/10.18779/cyt.v15i1.540>

Facultad Regional de Haedo. (s.f.). Obtenido de [https://frh.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/51508/mod\\_folder/content/0/Secado.pdf?forcedownload=1](https://frh.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/51508/mod_folder/content/0/Secado.pdf?forcedownload=1)

FAO. (2007). *Report on Functional Foods*. Obtenido de

[http://www.fao.org/ag/AGN/agns/files/Functional\\_Foods\\_Report\\_Nov2007.pdf](http://www.fao.org/ag/AGN/agns/files/Functional_Foods_Report_Nov2007.pdf)

FDA Fundacion de desarrollo agropecuario. (2018). *El cultivo de la piña*. Santo Domingo.

Fernando, B. P. (2023). *DESCRIPCIÓN DEL APORTE MINERAL DEL LACTOSUERO Y FRUTOS TROPICALES DEL ECUADOR EN BEBIDAS HIDRATANTES*.

Fito Maupoey, P. (2001). *Introduccion al secado de alimentos por aire caliente*.

Food Control. (2020).

Food Control Journal. (2020).

Fundacion de Desarrollo Agropecuario, INC. RD. (2018). El cultivo de la piña.

Fundacion Mayo para la Educacion y la Investigacion Medicas. (04 de Noviembre de 2022). *Clinica Mayo*. Obtenido de <https://www.mayoclinic.org/es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/fiber/art-20043983>

Garcia Procaccini, L. M., Monti , M., & Huarte, M. (2016). *Utilizacion de compuestos quimicos para mantener la calidad en productos minimamente procesados de papa*. Obtenido de <http://doi.org/10.37066/RALAP.V18I2.216>

Garcia Ruiz, R., & Morales Salinas, L. (2019). Root System Characteristics and Soil Interaction of Pineapple (*Ananas comusus*) in Tropical Cultivation. *Journal of Tropical Crop Science*.

Garcia, G. (12 de Enero de 2023). *the FOOD TECH*. Obtenido de <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/cual-es-el-consumo-de-fibra-en-america-latina/>

Gimferrer Morato, N. (2009). *Del grano a la Harina*.

Gómez, A. (26 de Junio de 2024). *Infobae*. Obtenido de

<https://www.infobae.com/mexico/2024/06/27/asi-es-como-la-pectina-en-tu-manzana-ayuda-a-reducir-el-colesterol-en-la-sangre-y-cuanto-debes-comer-para-obtener-este-beneficio/>

Gomez, M., & Perez, L. (2020). Optimal Planting Times for Pineapple (*Ananas comusus*) in Various Climatic Regions. *Journal of Tropical Crop Science*.

Gonzales. (6 de Agosto de 2020). *Cuidate*. Obtenido de

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/fibra.html>

Gorinstein, S., Zachwieja, Z., Folta, M., Barton, H., Piotrowicz, J., Sembre, M., . . . Martin-Belloso, O. (2001). Comparative content of dietary fiber, total phenolics, and minerals in persimmons and apples. *Journal Agricultural and food Chemistry*.

Granger Brown, G. (1955). *Operaciones básicas de la ingeniería química*.

Greenfield, H., & Southgate, D. (2003). *Datos de composicion de alimentos*. Roma: Traducción española FAO 2006.

H. M., S., & Campos, J. (2019). Climate Requirements and Cultivation Techniques for Pineapple *Ananas comusus* in Tropical Regions. *Journal of Tropical agriculture*.

Hossain, M. (2016). World pineapple production. *African Journal of Food Agriculture*.

INE Instituto Nacional de Estadística. (2019). *Estadísticas Agrícolas de Bolivia*.

INIAF. (2015). *Informe de producción Agrícola de Piña en Bolivia*.

INTA, I. N. (2001). *Cultivo de Piña*. Managua NI. : H. Obregon Guia Tecnologia N° 7.

ISSUU. (2020). Obtenido de

[https://issuu.com/horticulturaposcosecha/docs/informe\\_diciembre\\_2017](https://issuu.com/horticulturaposcosecha/docs/informe_diciembre_2017)

Izquierdo, I. (25 de Abril de 2024). *Infobae*. Obtenido de

<https://www.infobae.com/mexico/2024/04/26/estos-son-los-extraordinarios-beneficios-de-la-cáscara-de-pina/>

Journal of Food Processing and Preservation. (2021).

Journal of Food Quality. (2019).

Journal OF horticulture and Postharvest Research. (2022). Morphological and physico-chemical characteristics of three local pineapple [*Ananas comosus* (L.) Merr.] cultivars grown. *Journal homepage*.

KATHERINE, L. B. (2022). *UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR*. Obtenido de

<https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/LANDI%20BOMBON%20ERICKA%20KATHERINE.PDF>

Kaur, M., Sandhu, K., Arora, A., & Sharma, A. (2015). Gluten free biscuits prepared from buckwheat flour by incorporation of various gums: Physicochemical and sensory properties. *Food Science and Technology*, <https://doi.org/10.1007/s00217-015-2417-y>.

Klein, C. S. (Marzo de 2022). Obtenido de

<https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/188605/Caracterizacion-de-los-oligosacaridos-de-la-familia-rafinosa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Lawless, H. T., & Heymann, H. (1998). *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. New York: Chapman y Hall.
- Leal, F., & Coppens d'Eekenbrugge, G. (2018). *History, Distribution and World*. CABI.
- Lecumberri, E., Mateos, R., Izquierdo, P., Ruperez, P., Goya, L., & Bravo, L. (2007). Dietary fibre composition, antioxidant capacity and physico-chemical properties of a fibre-rich product from cocoa. *Food Chemistry*.
- Maceda, A. (2021). *Scielo*. Obtenido de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-04712021000200300](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-04712021000200300)
- Mann, B. (11 de Mayo de 2020). Obtenido de <https://europe.sullair.com/es/blog/la-relacion-adversa-entre-el-aire-comprimido-y-el-agua>
- Manual de produccion de piña para su exportacion. (2014).
- Martines, E., & Leonel, L. (2010). Analisis y Aplicacion del contenido de humedad en solidos.
- Mathews, C., Van Holde, K., & Ahern, K. (2004). *Bioquimica* (Tercera Edicion ed.). España: Pearson.
- Mayorga Gross, A. L. (2013). *Desarrollo de fibra dietetica a partir de un sub producto industrial de piña y su aplicacion en un producto alimenticio*. San Jose Costa Rica.
- McCabe, W. L. (2002). *Operaciones Unitarias*.
- MDRyT, M. d. (2017). *Analisis de Produccion de Piña en Bolivia*.



Mendez. (7 de Noviembre de 2023). Obtenido de

<https://www.myminstrumentostecnicos.com/equipos-de-laboratorio/contenido-de-humedad-en-alimentos-y-productos/>

Mogollon, P., Lizarazo, C., & Quintero, Y. (2010). *Determinacion de la actividad e inhibicion de la polifenoloxidasa en el lulo (Solanum quitoense lam).*

Montilla, M., & Alvarez, C. (2007). *Produccion de alcohol Etilico a partir de cáscara de piña (Ananas sativus).* ALIMENTICA N°6: 22-25.

Morales Apaza, D. N. (2021). *aplicacion de la economia circular mediante el aprovechamiento maximo de la piña.*

*Mordor Intelligence.* (2024). Obtenido de <https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/food-fibers-market>

Murcia, J. F. (24 de Enero de 2020). Obtenido de

<https://www.redalyc.org/journal/3420/342065400005/html/>

Naciones Unidas para el Comercio y Desarrollo UNCTAD. (09 de Septiembre de 2020).

Obtenido de

[https://unctad.org/es/PublicationsLibrary/INFOCOMM\\_cp09\\_Pineapple\\_es.pdf](https://unctad.org/es/PublicationsLibrary/INFOCOMM_cp09_Pineapple_es.pdf).

Navarro, K., Mejia, H., & Chedid, J. (2018). *Metodología de Gestión de Inventarios para determinar los niveles de integración y colaboración en una cadena de suministro.*

Obtenido de <http://doi.org/10.4067/s0718-33052017000200326>

Nelly. (2020). ANÁLISIS DE FIBRA DIETÉTICA. 16.

Oakenfull, D. (2001). Physical chemistry of dietary fiber. *CRC Handbook of dietary fiber in human nutrition*.

Ovando-Chacon, S., & Waliszewski, K. (2005). *Preparativos de celulasas comerciales y aplicaciones en procesos extractivos*. Universidad y Ciencia.

PARED CELULAR. (2023). Obtenido de <https://mmegias.webs.uvigo.es/5-celulas/ampliaciones/2-pared-celular.php>

Pasquel, A. (2019). UNA APROXIMACIÓN A LA INDUSTRIA. *Revista Amazónica de Investigación*, 8.

Perez, J., Muñoz-Dorado, A., De la Rubia, T., & Martinez, E. (s.f.). *Biodegradation and biological treatments of cellulose, hemicellulose and lignin: an overview*. *Int. Microbiol.*

Programa Cooperativo de Investigacion y Transferencia de Tecnologia Agropecuaria para la Subregion Andina. (2002). *Manejo pre y post-cosecha de frutales y hortalizas para exportacion*.

Purseglove, J. (1968). *Tropical Crops*. New York : Jhon Wiley Sons.

Quintana, F., & Perez, J. (2018). *Evaluacion del Rendimiento del Cultivo de Piña en Santa Cruz*. Santa Cruz.

Raghavendra, S. N., Ramachandra, S. S., Rastagi, N., Raghavarao, K. S., Kumar, S., & Tharanathan, R. N. (2006). Grinding characteristic and hydration properties of coconut residue: a source of dietary fiber. *Journal of Food Engineering*.

- Ramírez, G. H. (6 de Abril de 2021). *UAEH*. Obtenido de <file:///C:/Users/user/Downloads/7232-Manuscrito-40974-1-10-20210629.pdf>
- Report on Functional Foods. (2007). Obtenido de [http://www.fao.org/ag/AGN/agns/files/Functional\\_Foods\\_Report\\_Nov2007.pdf](http://www.fao.org/ag/AGN/agns/files/Functional_Foods_Report_Nov2007.pdf)
- Rodriguez, J., & Sanchez, P. (2021). Soil Requirements and Management for Pineapple (*Ananas comosus*) Cultivation. *Agricultural Soil Science Journal*.
- Rosa, E., Ribeiro, Ferreira de Araujo, P., Gudolle, Braga, C., & Ciocheta, T. (2013). *VALIDATION OF A QUICK AND EFFECTIVE METHOD FOR DETERMINING NITRATE IN MEET PRODUCTS*. Obtenido de <http://doi.org/10.34117/BJDV7N1-230>
- Rosell, C. M., Barro, F., Sousa, C., & Mena, M. (2014). Cereals for developing gluten-free products and analytical tolls for gluten detection.
- SALGADO, M. J. (Septiembre de 2019). Obtenido de [https://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/21538/JacomeSalgado\\_\\_Miguel\\_TFG\\_2018.pdf](https://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/21538/JacomeSalgado__Miguel_TFG_2018.pdf)
- Sandoval, I. (2011). *Guia tecnica del cultivo de la piña*.
- Sapers, G. M. (1993). Control of enzymatic browning in pre-peeled potatoes by surface digestion. *Journal of food science*, 58(5), 1076-1078.
- Serrate, F. C. (2019). Obtenido de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/121948/Cardona%20%20ACTIVIDA>

D%20DEL%20AGUA%20EN%20ALIMENTOS:%20CONCEPTO,%20MEDIDA  
%20Y%20APLICACIONES.pdf?sequence=1

*Siebtech.* (2022). Obtenido de <https://www.siebtechnik-tema.nl/es/molino-de-discos/>

Smit, J., & Johnson, A. (2021). Microbiological Safety and Hygiene Practices during  
Pineapple Peel Washing.

Statology: How to Interpret Adjusted R-Squared. (2024). *Statistics Simplified Statology*.

Swaroop Rani, R., & Krishna, N. (2004). *Ensilage of pineapple processing waste for  
methane generation*. Science Direct 523-528.

Tapia, A. (s.f.). Cereales. *Tecnología de Alimentos*.

*TECNAL.* (2023). Obtenido de

[https://tecnal.com.br/es/blog/242\\_molienda\\_proceso\\_que\\_permite\\_la\\_reduccion\\_de  
\\_particulas\\_y\\_mejorar\\_la\\_eficiencia\\_de\\_los\\_pasos\\_de\\_preparacion](https://tecnal.com.br/es/blog/242_molienda_proceso_que_permite_la_reduccion_de_particulas_y_mejorar_la_eficiencia_de_los_pasos_de_preparacion)

Tecnológico Nacional INATEC. (2017). Manual del Protagonista, Cultivo de Frutales.

Teisson, C., & Descroix, F. (2015). Pineapple. En *The Encyclopedia of Tropical Fruits*.  
CAB International.

Tejedor, A. S. (Agosto de 2020). *Química Organica*. Obtenido de

<https://www.eii.uva.es/organica/qoi/tema-03.php>

*Tetra Pak.* (2 de Octubre de 2020). Obtenido de [https://www.tetrapak.com/es-](https://www.tetrapak.com/es-cac/insights/cases-articles/consumers-immunity-boosting-products-pandemic)

[cac/insights/cases-articles/consumers-immunity-boosting-products-pandemic](https://www.tetrapak.com/es-cac/insights/cases-articles/consumers-immunity-boosting-products-pandemic)

*Thermtest*. (14 de Mayo de 2021). Obtenido de <https://thermtest.com/latinamerica/curvas-de-secado-y-aplicaciones-de-ingenieria-geologica>

Tierras, M. d. (2017). *Analisis de produccion de Piña en Bolivia*.

Tinoco, V. (2022). Incorporación de harina de cáscara de piña como fuente de fibra en la elaboración de un. *Universidad De La Salle*, 83.

Umaña, J., Lopera, S., & Gallardo, G. (2013). Caracterización de harinas alternativas de origen vegetal con potencial aplicación en la formulación. *Revista de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*,  
<https://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/230/223>.

UPV. (2020). Obtenido de  
<https://m.riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/147166/Cardona%20-%20ALTERACIONES%20ENZIM%20C3%81TICAS%20EN%20ALIMENTOS%3A%20EL%20PARDEAMIENTO%2C%20EL%20ENRANCIAMIENTO%20Y%20LA%20REACCI%20N....pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Vazquez Yanes, C., & Hernandez Xolocotzi, E. (2019). Morphological Analysis and Cultivation of *Ananas comosus* in Tropical Regions. *International Journal of Tropical Agriculture*.

Velarde, P. (27 de Junio de 2019). *SCRIBD*. Obtenido de  
<https://es.scribd.com/document/370087951/PROCESO-DE-ELABORACION-DE-HARINA-DE-CÁSCARA-DE-PINA-docx>

Velazquez, W. (18 de Marzo de 2020). Bolivia Come Menos Cereal que el resto de la región. *La Razon*.

- Viera, M. (27 de Diciembre de 2022). *Mohino Viera*. Obtenido de <https://moinhosvieira.com.br/es/molino-de-martillos-para-que-sirve/>
- WIKIPEDIA. (2011). Obtenido de (es.wikipedia.org/wiki/Fibra\_dietética)
- Wilson, A. (2018). Practical Guide to Hygiene and Safety in Fruit Processing.
- Woomer, J. S., & Adedeji, A. A. (2020). Current applications of gluten-free grains-a review.
- Yalegama, L., Karunaratne, N. D., Sivakanesan, R., & Chithrangani, J. (2013). Chemical and functional properties of fibre concentrates obtained from by-products of coconut kernel. *Food Chemistry*.
- Zambrano, L. L., Melendez, P. R., & Gallardo, N. T. (2013). Chemical and functional properties of fibre concentrates obtained from by-products of coconut kernel. *Food Chemistry*.
- Zambrano, Z., Melendez, P., & Gallardo, N. (2001). Propiedades funcionales y metodología para su evaluación en fibra dietética. *Fibra dietética en Iberoamérica: tecnología y salud*.
- Zhang, X., & Li, Y. (2021). Vegetative Propagation of Pineapple (Ananas comosus) A review on the Use of Suckers and Crowns. *Horticultural Plant Journal*.