

BIBLIOGRAFÍA

- Arias, F., (2013). El proyecto de investigación - Introducción a la metodológica científica. Caracas República Bolivariana de Venezuela: Episteme. Obtenido de: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/El-proyecto-de-investigacion>
- Basto, G. (1985). Bases para el desarrollo de la agroindustria en hierbas aromáticas deshidratadas. Planta de vegetales y hortalizas de la industria. Obtenido de: <https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle>
- Cajamarca, R. (2010). Evaluación nutricional de la oca (*Oxalis tuberosa* sara-oca) Fresca, endulzada y deshidratada en secador de bandejas. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Ecuador Obtenido de: unprg.edu.pe
- CARPOICA (2006). Cosecha y poscosecha de frutas y hortalizas. Publicación SENA – CENICAFÉ. Impresión Fudesco. Armenia, Quindío. 27p. Obtenido de: hat.openai.com/auth/login
- Casp, A. y J. Abril. (2003). Procesos de conservación de alimentos. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, España. p. 325-340. Obtenido de: [SINTITUL-9 revfacagronluz.org.ve](http://SINTITUL-9.revfacagronluz.org.ve)
- CEANID (2023). Centro de análisis investigación y desarrollo. UAJMS tarija
- Codex Alimentarius. (2007). Cereales, legumbres, leguminosas y productos proteínicos vegetales. Obtenido de: Vista de elaboración experimental de harina, de consumo humano, a partir de oca amarilla (*oxalis tuberosa*) cultivada en la localidad de iscayachi, departamento de tarija (uajms.edu.bo)
- Delgado, S. (2020). Elaboración de pasta alimenticia con sustitución parcial de harina de brócoli. Rimbio Ecuador. Obtenido de: <http://dspace.u-nach.edu.ec/bitstream>
- Donath, E (2018) Elaboración Artesanal De Frutas Y Hortalizas. Edit. Acribia, España. 300-450 Obtenido de: <https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca>

- Edmon, J. (19978). Principios de Horticultura. 3Ed. Editorial Continental. México.
274–288 p. Obtenido de: [https:// www.scielo.org.mx/scielo.php](https://www.scielo.org.mx/scielo.php)
- Espinosa P. (2018). Raíces y tubérculos andinos: consumo, aceptabilidad y rocesamiento.
Centro Internacional de la Papa y la coliflor Quito Ecuador, pp.135. Obtenido de:
<https://books.google.com.ec/books>
- Fao. (1998). Costos De Producción. Zugarramurdi, A.; Parín, M.A.; Lupín,
H.M.Ingeniería económica aplicada a la industria pesquera.*FAO Documento
Técnico de Pesca*. Roma,FAO.1998-268p.Obtenidode:<https://www.fao.org>
- Fito, P. y otros tres autores; Advanced food process engineering to model real foods
and processes: The SAFES methodology, J. Food Engineering: (2007).
Obtenido de: <https://www.scielo.cl/scielo.php>
- Gutierrez, H., & De la Vera, R. (2008). Análisis y Diseño De Experimentos. Mexico:
McGRAW-HILL/INTERAMERICANAEDITORES,S.A.deC.V.Obtenido de:
[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/analisis y diseño experimentos](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/analisis%20y%20dise%C3%B1o%20experimentos)
- Hernández, J. (2018). Cultivos marginados: otra perspectiva de 1942, Roma, 1992.
Obtenida de: <http://www.fao.org>
- Hessayon, D. G. (2002). Manual de horticultura. Blume Obtenido de: alvarado delgado
bruno sebastian.pdf Obtenido de: lamolina.edu.pe
- Ibarz R., Barbosa C (2005). “Operaciones unitarias de ingeniería de alimentos.
Obtenido de: <https://www.mundiprensa.com>
- INFOALIMENTACIÓN 2019 Deshidratación. La forma más antigua y sana de
conservar alimentos Obtenido de: www.infoalimentacion.com
- Magder (2010) Unidad de Estadística Rurales y Agropecuarias. Obtenido de:
<https://biblioteca.uajms.edu.bo>

- Maldonado, S., et al (2018). "Producción y comercialización de yacón (*Smallanthus sonchifolius*) en comunidades rurales del noroeste argentino". pp. 119-125.
Obtenidode:<http://ve.scielo.org>
- Martínez K., Lira M (2010). Evaluación de diferentes variedades de *Oxalis* tuberosa (oca) para la obtención de harina con fines industriales, Quevedo-Los ríos-Ecuador. Obtenido de: vista de elaboración experimental de harina, de consumo humano, a partir de oca amarilla (*oxalis tuberosa*) cultivada en la localidad de iscayachi, departamento de tarija (uajms.edu.bo)
- Matthews, P.J. (2006). Written Records of Taro in the Eastern Mediterranean. In Ethnobotany: At the Junction of the Continents and the Disciplines (Z.F. Ertug Ed.) Ege Yayinlari: Istanbul. 419-426 p. Obtenido de: T.AGROP.B.UEA.
- Mendoza (2012). Efecto del Escaldado sobre el Color y Cinética de Degradación Térmica de la Vitamina C de la Pulpa de Mango de Hilacha Obtenido de: <https://dx.doi.org>
- Michelis, (2002) DESHIDRATACION Y DESECADO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y HONGOS. Procedimientos hogareños y comerciales de pequeña escala. INTA Ediciones. Obtenido de: [https://inta.gob.ar/documentos/deshidratacion y desecado de frutas hortalizas y hongos](https://inta.gob.ar/documentos/deshidratacion-y-desechado-de-frutas-hortalizas-y-hongos). Procedimientos hogarenos y comerciales depequena-escala
- Montgomery, D. (2004). Diseño Y Análisis De Experimentos. BALDE RAS 95, México:Imusa,S.A.DeC.V.GrupoNoriegaEditores.Obtenidode:[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/scribd.vdownloaders.com diseno y analisi de experimentos.pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/scribd.vdownloaders.com%20diseno%20y%20analisi%20de%20experimentos.pdf)
- Pérez, P. (2003). Modelos de curvas de deshidratado de plátano Roatán en verde (*Musa acuminata*). t e s i s para obtener el grado de maestría en tecnológica en agroindustria. Institución de enseñanza e investigación en ciencias agrícolas. Córdoba

- Requena Peláez, J. M. (2013). Central Sindical Independiente y de Funcionarios. Obtenido de: <https://archivos.csif.es/archivos/andalucia>
- Robles, N. (2016). Efecto del tiempo y temperatura de pasteurización en el contenido de vitamina c y capacidad antioxidante en zumo de oca (*Oxalis tuberosa* Mol). Tesis para optar el título profesional. Universidad Nacional del Altiplano. Puno - Perú. Disponible en: <http://181.176.163.136/bitstream/handle/UNed=y>
- Saravacos D., Maroulis B (2011). Operaciones de ingeniería de procesos, 1^{ra} edición. Obtenido de: <https://www.taylorfrancis.com>
- Severiano P, Patricia. ¿Qué es y cómo se utiliza la evaluación sensorial Obtenido de: <https://doi.org/10.22201>
- Singh, B.P (1996). Effect of post-harvest calcium treatments on the storage life of guava fruits. *Indian Journal of Agricultural Sciences*, 51(1): 44-47. Obtenido de: Microsoft Word upv.es
- Torres, J.D. (2017). Optimización de las condiciones de operación de tratamientos osmóticos destinados al procesado mínimo de mango (*Mangifera indica* L.). Tesis doctoral. Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España. Obtenido de: Microsoft Word - Copia de TO JUNTO.doc
- Valdéz S, (2022). “Obtención de harina de oca variedad amarilla”
- Vega, G (2005). Effect of air-drying temperature on physico-chemical properties, antioxidant capacity, colour and total phenolic content of red pepper. Obtenido de: BC-TES-3878
- Zamora, E. (2016). El cultivo de la coliflor. *Producción de hortalizas*, 13, 1-2. Obtenido de: alvarado-delgado-bruno-sebastian.pdf
- Zuleta A. (2006) De la Casa L, Greco C, Binaghi J, Ronayne de Ferrer P. 2006. Estudio preliminar de la composición de dos variedades de semillas de piñón de

araucaria. Resumen presentado en la XXIX Reunión Anual de CASLAN.
Obtenido de: armado.qxp (csic.es)