

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta J., Martínez B., Cerdá A., Ferrández B., Núñez E. (2018). *Alimentos de la región de Murcia: Brócoli*. Cátedra UCAM-Santander de emprendimiento en el ámbito agroalimentario. Universidad Católica de Murcia. https://www.ucam.edu/sites/default/files/catedras/agrosantander/informe_brocoli_web.pdf
- Aguanta R. (2017) Análisis de rentabilidad en la producción de tres especies de hortalizas en la localidad Ventolera / Aguanta Condori, Roberto. Tarija, Bolivia. https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?lvi=search_result
- AOPEB (2016), La Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia. *Catálogo de productos ecológicos de Bolivia*. La Paz-Bolivia. https://www.ciaorganico.net/documypublic/610_Catalogo_aopeb.pdf
- Arias, F., (1997). El proyecto de investigación - Introducción a la metodología científica. Caracas - República Bolivariana de Venezuela: Episteme. Obtenido de: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1%20(2).pdf)
- Barbosa, G. V. y Vega, M. H. (2000). Deshidratación de Alimentos, Zaragoza - España: Acribia S.A. pp. 235 - 251. Obtenido 23 de julio 2023 de: https://www.editorialacribia.com/libro/deshidratacion-de-alimentos_54064/
- Bastías M, José Miguel, & Cepero B, Yamira. (2016). La vitamina C como un eficaz micronutriente en la fortificación de alimentos. *Revista chilena de nutrición*, 43(1), 8186. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182016000100012>
- Borges CV, Maraschin M, Coelho DS, Leonel M, Gomez HAG, Belin MAF, et al. Nutritional value and antioxidant compounds during the ripening and after domestic cooking of bananas and plantains. *Food Res Int*. 2020;de:10.1016/j.foodres.2020.109061. https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2174-51452023000100002
- Campas O., Sánchez D., Bueno C., Nunez J., Cauhtemoc M., Lopez J. (2009). Biochemical composition and physicochemical properties of broccoli flours. *Informa. Health Care*. 60(1), 37-41. Recuperado en 23 de mayo de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/2009.IJFSN.BROCOLI.pdf>

- CFB. (2015). Camara Forestal De Bolivia. Realidad de los suelos en el departamento de Tarija. La Paz - Bolivia. Recuperado el 10 de mayo de: http://www.vicetierras.gob.bo/uploads/pdf/Realidad_suelos_Tj.pdf
- Chiluisa Guamangallo, S. P. (2014). *Aplicación de diferentes dosis de bioenriquecido con roca fosfórica en el cultivo de brócoli (Brassica oleracea L. var. Itálica Híbrido Legacy) utilizado como coadyuvante gel de sábila (Aloe vera)*. Ambato, Ecuador. Recuperado 15 mayo de 2024, <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/7694>
- CNNPA. (1978). Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 Normas Técnicas Especiais, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA. Recuperado el 3 de mayo de 2023, de: https://nimis.com.br/port/legislacao/cereais_farinhas.htm
- Condori, C. (2016). Comportamiento agronómico de tres variedades de nabo (*Brassica oleracea* L.) bajo abonado orgánico en carpa solar en la localidad de Sapahaqui. (Tesis de grado). UMSA, La Paz-Bolivia. <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/6839/T-2185.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Condori, S. Secadores. (ed) all rights Reserved. Tipos de secadores. Operaciones Unitarias 2. Obtenido de: <https://document/253099484/Tipos-de-Secadores>
- Contreras C, Martín-Esparza ME, Chiralt A, Martínez-Navarrete N. Influence of microwave application on convective drying: Effects on drying kinetics, and optical and mechanical properties of apple and strawberry. *JFoodEng*2008;88(1):55: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/77480/9%20%2073%20Rehydration%20of%20apricot%20and%20apple.pdf?sequence=2>
- Delgado, J., (2020). "Elaboración De Pasta Alimenticia Con Sustitución Parcial De Harina De Brócoli (*Brassica oleracea* var. *italica*). (Tesis de grado). Universidad Nacional De Chimborazo, Riobamba – Ecuador. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6504/1/ELABORACION%20DE%20PASTA%20ALIMENTICIA%20CON%20SUSTITUCION%20PARCIAL%20DE%20HARINA%20DE%20BR%20COLI%20%28Brassica%20oleracea%20var.%20italica%29.pdf>

- Domínguez R., & Martínez M., Carvajal M., Garcia C., Moreno D., (2010). Broccoli-Derived By-Products-A Promising Source of Bioactive Ingredients. *Journal of food science*. 75. C383-92. 10.1111/j.1750-3841.2010.01606.x.obtenido.File:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dominguez-Perlesetal2010JFS754C383-C392.pdf
- Espinoza, JL., Puente, D., Castro, E., (2011). *Aplicación de un proceso de secado asistido infrarrojo para la deshidratación del fruto de murtila (Ugni molinae Turcz.)*. Universidad de Chile. Santiago, Chile. De: http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2011/qfespinoza_jl/pdfAmont/qf-espinoza_jl.pdf
- Esqueti, C. G. (2022). *Obtención de harina de remolacha mediante proceso de secado por aire caliente*. (Tesis de grado). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, UAJMS. Tarija, Bolivia
- FAO. (1995). El sorgo y el mijo en la nutrición humana. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma (Italia). Obtenido de: <https://www.fao.org/3/t0818s/t0818s.htm>
- FAO. (2013). Agricultura mundial: hacia los años 2015-2030. Informe resumido. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura organigrama de la FAO Obtenido, 2023 de <https://www.fao.org/3/y3557s/y3557s00.pdf>
- FEN. (2018). *Fundación española de la nutrición. Brécol - Broccoli Brassica oleracea var. Cymosa. Verduras y hortalizas*. Pág.163-164. recuérado: <https://www.fen.org.es/MercadoAlimentosFEN/pdfs/brecol.pdf>
- García, S. V., Schmalko, M., & Tanzariello, A. (2007). Isotermas de adsorción y cinética de secado de ciertas hortalizas y aromáticas cultivadas en Misiones. *RIA. Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 36(1), 115-129. <https://www.redalyc.org/pdf/864/86436107.pdf>
- Geankopolis, C. J. (1998). *Proceso de transporte y operaciones unitarias*, México: compañía editorial continental, S.A. de C.V. México. <https://fenomenosdetransporte.wordpress.com/wpcontent/uploads/2008/05/geankopolis.pdf>
- González, A. (2012). *Desarrollo de un producto de panificación a partir de una harina compuesta de trigo, garbanzo y brócoli* (Tesis de grado). Universidad De San Buenaventura, Cali. Obtenido noviembre 2023

de:<https://bibliotecadigital.usb.edu.co/server/api/core/bitstreams/049c05c0-c4fd-4770-93f9-b5fb52a39e59/content>

- Gutierrez, H., & De la Vera, R. (2008). *Análisis y Diseño De Experimentos*. Mexico: Mcgraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V. Obtenido de: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/analisis_y_diseno_experimentos-1%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/analisis_y_diseno_experimentos-1%20(1).pdf)
- Hernández, R., Fernández C. & Baptista P., (2004). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana. Recuperado de: <https://nodo.ugto.mx/wp-content/uploads/2017/03/Metodologia-de-la-Investigacion.pdf>
- Lawless, J. T., & Heyman, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food-Principles and practices*. Ithaca, Nueva York: Food science text series, second edición. Obtenido de: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4419-6488-5>
- Luna, (2017). *Evaluación de dos variedades de brócoli (brassica oleracea) bajo tres densidades de plantación en ambiente atemperado en la estación experimental de cota-cota. La paz-Bolivia. UMSA* obtenido de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/12871/T-2379.pdf?sequence=1>
- Luna, (2017). *Evaluación de dos variedades de brócoli (brassica oleracea) bajo tres densidades de plantación en ambiente atemperado en la estación experimental de cota-cota. La paz-Bolivia. Universidad Mayor de San Andrés*. Obtenido 17 de septiembre 2023 de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/12871/T2379.pdf?sequence=1>
- Martinez, L. & Lira, C. (2010). *Análisis y aplicación de las expresiones del contenido de humedad de sólidos*. Simposio de Metrología. Recuperado <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
- Maupoey, F. P.; Andrés, G. A.; Barat, B. J.; Albors, S. A. (2016). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. (Ed.) Universidad Politécnica de Valencia. Secado de alimentos. Impreso 2001, Reimpreso 2016. España. UPV: <https://gdocu.upv.es/alfresco/service/api/node/content/workspacepacesStore/e8b523c5-4970-4ae6-b2a3>
- Mendieta, B. R. & Picado, R. A. (2002). *Diseño Tecnológico de un Sistema Separador-Secador para su Utilización en la Recuperación de*

Cerveza Residual y Posterior Secado de la Levadura Sobrante. Universidad Nacional de Ingeniería. UNI-RUSB. Managua. Nicaragua. Obtenido de: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dipl-Ing.Thesis.pdf

Montgomery, D. (2004). *Diseño Y Análisis De Experimentos.* BALDE RAS 95, México: LImusa, S.A. De C.V. Grupo Noriega Editores. Obtenido de: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/scribd.vdownloaders.com_diseno-y-analisis-de-experimentos.pdf

Nava, D. (2004). *Estudio experimental del efecto de la porosidad de partículas sobre el proceso de secado en un lecho fluidizado a vacío empleando aire.* (Tesis de grado), Licenciatura en Ingeniería Mecánica. Departamento de Ingeniería Mecánica. Escuela de Ingeniería, Universidad de las Américas. Puebla Cholula, Puebla, México. http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lim/davila_n_jr/

Ñaupas, H., Mejía E., Novoa E. & Villagómez A. (2014). *Metodología de la investigación Cuantitativa - Cualitativa y Redacción de la Tesis.* Bogotá, Colombia: Ediciones de la U. Obtenido 22 de julio 2023 de: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/metodologia_investigaci%C3%B3n.pdf

Pájaro, N., Torrenegra M., Granados C., Leon G., Pajaro E., Osorio M. (2017) *Microencapsulation of pulp of Mangifera indica L. by spray drying and antioxidant activity.* International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 9(12): 181- 185. Obtenido 15 de noviembre 2023 de: https://www.researchgate.net/publication/321702505_MICROENCAPSULATION_OF_PULP_OF_MANGIFERA_INDICA_L_BY_SPRAY_DRYING_AND_ANTIOXIDANT_ACTIVITY

Parella, S. & Martins, F. (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa.* Caracas, Venezuela: Unidad Pedagógica Experimental Libertador (FEDUPEL). file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Metodolog%C3%A1da%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20(2).pdf

Perez, S. (2013). *Proceso y fabricación de harina de subproductos del brócoli (brassica oleracea var. italica) y su implementación parcial en un producto de panificación.* Universidad de San Carlos de Guatemala, Escuela de ingeniería Química. Guatemala, obtenido de: http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1290_Q.pdf

- Ramirez, A. (2010). Metodología de la investigación científica. Pontificia universidad-javeriana. Obtenido de 28 de junio 2023 obtenido de: https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=u9LI658AAAAJ&citation_for_view=u9LI658AAAAJ:7PzIFSSx8tAC
- Requena J., (2013). Harina y derivados féculas y almidones. *Innovación y experiencia educativa*,6(45),1-9. Recuperado el 2 de mayo de 2023, de:https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_60/JOSE_REQUENA_1.pdf
- Ricoy, Lorenzo, C., (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. *Educação*, 31 (1),11-22. [fecha de Consulta 3 de Junio de 2023]. ISSN: 01019031. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=117117257002>
- Rodiles, L. & Zamora, V. (2020, 9 de septiembre,). Secado en la industria de alimentos. *TecnoAgro.Mexica*. Recuperado:<https://tecnoagro.com.mx/no.-143/secado-en-la-industria-de-alimentos>
- Ruiz, S., (2016). Diseño de un secador de bandejas para la deshidratación de plátano en la parroquia veracruz del cantón pastaza. (Tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Ciencias Escuela de Ingeniería Química. Riobamba, Ecuador. Obtenido <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/5677/1/96T00337.pdf>
- Salunkhe, D. & Kadam, S. 1995. Handbook of fruit science and technology: production, composition, storage, and processing. Boca Raton. CRC Press. Marcel Dekker, Inc., New York. Pág. 611. <http://www.opac.lib.sab.ac.lk/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=23983>
- Senamhi. (2024). Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología. Departamento de Tarija. Obtenido el 2 de mayo de 2024 de: <https://senamhi.gob.bo/index.php/inicio>
- Sifre M., Peraire M., Simó M., Segura A., Simó P., Pepita Tosca P. (2018). *La Harina*. Universitat Per A Majors Seu Del Nord - Sant Mateu. Recuperado el 2 de mayo de 2023, de: <https://bibliotecavirtualsenior.es/wpcontent/uploads/2019/06/LA-HARINA.pdf>
- Silva, C. C. (2013). *Secado de Trozos de Cocona (So/Anum Sessiliflorum Dunal) por Aire Caliente con Pretratamiento de Osmodeshidratación*. (Tesis de grado). Universidad Nacional de San Martín Facultad

de ingeniería Agroindustrial. Tarapoto. Perú. Obtenido de: <https://tesis.unsm.edu.pe/bitstream/11458/115/1/21%272%2700438.pdf>

Singh, R. P. & D. R. Heldman. (1993). *Introduction to food engineering*, (2nd Ed.). London, England, Academic Press.

Suárez, Q. R. (2009). *“Estudio comparativo de la incidencia de la Forma geométrica del Alimento en la Velocidad de Secado aplicado al Melón Cantaloupe”*(Tesis de grado). Escuela Superior Politécnica del Litoral. Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción. Guayaquil. Ecuador. Obtenido junio 2023 de: <https://dspace.espol.edu.ec/retrieve/90907/D-65708.pdf>

Tintaya Condori, Porfidio. (2015). Operacionalización de las variables psicológicas. *Revista de Investigación Psicológica*, (Pág. 13), 63-78. Recuperado en 30 de mayo de 2024, de: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S222330322015000100007&lng=es&tlng=es.

Vázquez, G. C.; Mejía, G. B.; Ma. Robles, L. R.; Ramírez, L. C.; (31 de diciembre 2020). Impacto de las tecnologías de procesamiento del brócoli sobre compuestos fitoquímicos relevantes en salud humana: una revisión. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, vol. 21, núm. 2, 2020. México, obtenido de: <https://www.redalyc.org/journal/813/81365122003/html/>

Velasquez, V. (2007). *Estandarización del proceso de secado de carragenina en la empresa Extractos Naturales Gelymar S.A.* (Tesis de grado). Universidad Austral de Chile. Facultad de Ciencias Agrarias. Escuela de ingeniería en Alimentos. Valdivia. Chile. Obtenido de: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2007/fav434e/doc/fav434e.pdf>

Valiente, A. (2002). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria.* (Ed.) editorial LIMUSA.S.A. de C.V. grupo de Noruega. México

Wang, J.; Gu. H.; Yu. H.; Zhao. Z.; Sheng. X.; Zhang.X. Genotypic variation of glucosinolates in broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) florets from China. *Food Chemistry*. Volume 133, Issue 3, 1 August 2012, <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814612001379>

Woomer, J. S., & Adedeji, A. A. (2020). Current applications of gluten-free grains—a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 0(0), 1-11. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1713724>

- Zamora, E. (2016). *Cultivo de brocoli (serie guías- producción de hortalizas DAG/HORT-010)*. Universidad de Sonora. División de ciencias biológicas y de la salud. Hermosillo, sonora – Mexico. obtenido 5 de junio del 2023 de: <https://dagus.unison.mx/Zamora/BROCOLIDAG-HORT-010.pdf>
- Zamora, V., (2014). *Evaluación del efecto a la aplicación de ácidos húmicos y fúlvicos en el cultivo de brócoli (brassica oleracea var. itálica)*. (Tesis de grado). Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Agropecuarias. Carrera de Ingeniería Agronómica, Ambato, Ecuador: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6994/1/Tesis71%20%20%20Ingenier%C3%ADa%20Agron%C3%B3mica%20-CD%202014.pdf>
- Zenteno, M. (2020), Comportamiento de dos variedades híbridas de brócoli (*Brassica Oleraceae* L. var. Plenck) con dos niveles de fertilización inorgánica y dos densidades de plantación en la Comunidad de Erquis Norte. (Tesis de grado). UAJMS, Tarija-Bolivia.obtenido de: https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=17269