

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Aguilera, L. (2018). Beneficios del cilantro para la salud humana.
[https://es.scribd.com/document/374571200/Beneficios del cilantro para la salud humana](https://es.scribd.com/document/374571200/Beneficios-del-cilantro-para-la-salud-humana)
- Alimentos Regionales. (1986). *Alimentos regionales: salsa picante envasada*. Mexico.
<https://docplayer.es/21495890-Nmx-f-377-1986-alimentosregionales-salsa-picante-ensada-foods-regional-canned-spicy-sauce-normas-mexicanas-direccion-general-de-normas.html>
- Badii, M., Castillo, J., Rodríguez, M., Wong, A & Villalpando, P., (2021). Diseños experimentales e investigación científica. San Nicolas, México.
<http://eprints.uanl.mx/12482/1/A5.pdf>

Bernad, C. (16 de Septiembre de 2020). Nuez moscada y macis, las especias reinas de mi cocina. O El blog de Concha Bernad, gastronomía y más. <https://www.cocinayaficiones.com/nuez-moscada-y-macis-apuntes/>

Castelló, M., Barrera, C., Pérez, É., & Betoret, N. (2017). Reducción del tamaño de partículas y tamizado de sólidos. Valencia, España. <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/82132/Castell%C3%B3%3BBarrera%3BP%C3%A9rez%20%20Reducci%C3%B3n%20del%20tama%C3%B1o%20de%20part%C3%ADcula%20y%20tamizado%20de%20part%C3%ADculas.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

CEANID. (2022). Oferta de servicios de analisis. Tarija, Bolivia. <https://www.uajms.edu.bo/ceanid/>

Cojulún, R. (2014). Módulo de Procesamiento Hortofrutícola. Tegucigalpa, Honduras. <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/08772674-dd50-4a65-b07d-56126cda4bb7/content>

Cruz, J., & Mendoza, J. (2015). Extracción de la capsaicina contenida en la ulupica (capsicum cardenasii) y cuantificación del extracto. La Paz, Bolivia. <https://repositorio.umsa.bo/handle/123456789/9304>

Fatsecret. (22 de febrero 2021). Salsa picante valentina: información nutricional. <https://www.fatsecret.es/calor%C3%ADasnutrici%C3%B3n/valentina/salsa-picante/100g>

Filippi, G. (2015). Propuesta de uso de edulcorante para la reducción de azúcar común en salsa de tomate tipo ketchup. estudio realizado en una empresa de lácteos y bebidas de Guatemala. Guatemala de la Asunción. <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2015/09/15/Filippi-Ginna.pdf>

Franco J., Carlos A. (2020, junio 30) Puntos de Ebullición de Ciudades de Bolivia. Guia técnica de producción. Pdfcoffre.com Recuperado de

<https://pdfcoffee.com/puntos-de-ebullicion-de-ciudades-de-bolivia-4-pdf-free.html>

García, A., (2019). Análisis sensorial de alimentos. <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html>

García, K. (1 de Diciembre de 2020). El poder de... La canela. poder del consumidor: <https://elpoderdelconsumidor.org/2020/12/el-poder-de-la-canela/>

García, R. (2015). "El Sabor del Picante: Explorando el Mundo de las Salsas Caseras". nmx-f-377-1986. alimentos. regionales. salsa picante (studylib.es)

Hernández, R. & Mendoza, P. (2010). Metodología de la investigación. México D.F. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Hueso, A & Cascant, J., (2012). Metodología y Técnicas Cuantitativas de Investigación. Valencia, España. <https://repositorio.minedu.gob.pe/handle/20.500.12799/4600>

Jäger, M., Jiménez, A., & Amaya, K. (2013). *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Bolivia*. Bolivia. <https://cgspace.cgjar.org/handle/10568/68930>

Kuhn, T. (1962). La estructura de las revoluciones científicas. Chicago, Illinois, E.U.A. https://www.bfa.fcnym.unlp.edu.ar/catalogo/doc_num.php?explnum_id=2721

Lisette. (2 de Marzo de 2020). Pimienta blanca: usos culinarios. Cocina y come: <https://www.cocinaycome.com/pimienta-blanca/>

Martínez, & Rivera. (2006). *Estudio de pre factibilidad para la producción y comercialización de salsa picante de chile habanero y zanahoria en el municipio de Estelí, Nicaragua*. Estelí. <https://repositorio.unan.edu.ni/13442/1/20066.pdf>

Martínez, V., (2013). Métodos, técnicas e instrumentos de investigación. <https://docplayer.es/38970302-Metodos-tecnicas-e-instrumentos>

Medina, T., Villalón, H., Pérez, J., Sánchez, G., & Salinas, S. (4 de Julio de 2010). Avances y perspectivas de investigación del chile piquín en Tamaulipas, México. <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=441942920006>

Montgomery, D., (2004). Diseño y análisis de experimentos. Arizona, Estados Unidos. https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C_Montgomery

Monzon. (2010). Fichas técnicas regionales de productos agroindustriales para asistencia técnica a pymes. <https://es.scribd.com/document/499169592/clasificacion-Salsas-picantes>

Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E. & Villagómez, A., (2017). Metodología de la investigación Cuantitativa–Cualitativa y Redacción de la Tesis. Bogotá, Colombia. <https://fdiazca.files.wordpress.com/2020/06/046.-mastertesis-metodologicc81a-de-la-investigaciocc81n-cuantitativa-cualitativa-y-redacciocc81n-de-la-tesis-4ed-humberto-ncc83aupas-paitacc81n-2014.pdf>

Prado, S. (5 de Octubre de 2017). La ulupica. Gustublog: <https://blog.gustu.bo/?p=277>

Ramos, A., & Rosales, A. (2013). Comportamiento reológico de la salsa de ají jalapeño (*capsicum annum*) a diferentes concentraciones de goma xantana. Tarma, Peru. <https://repositorio.uncp.edu.pe/handle/20.500.12894/1934>

Ricoy, L., (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Santa María, Brasil. https://www.researchgate.net/publication/279666576_Contribucion_sobre_los_paradigmas_de_investigacion

Rodriguez, C., (2016, noviembre 10) ¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica? Recuperado de <https://es.scribd.com/document/522937731/Como-se-mide-el-consumo-de-energia-electrica>

Romero, P. (24 de Febrero de 2021). *La picanteca del Sur*. <https://lapicantecadelsur.es/quien-invento-la-salsa-picante/>

- Sánchez, F., (2019). Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa: Consensos y Disensos. Cusco, Perú.
<http://www.scielo.org.pe/pdf/ridu/v13n1/a08v13n1.pdf>
- Thompson, T. (2022). Hot sauce. Hot-Sauce-Recipe-Workbook.pdf (hotsaucehell.com)
- Torrez, R. (17 de Agosto de 2010). *Idea emprendedora picante*. La Razon.
<http://santacruznaturaleza.blogspot.com/2010/08/idea-emprendedora-picante.html>
- Valiente B., Antonio (2001) Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria 2da Edición. Universidad Nacional Autónoma de México. Editorial LIMUSA
- Valiente, A. (1994). Problemas de Flujo de Fluidos. Mexico.
https://www.researchgate.net/Problemas_de_flujo_de_fluidos_M_C_Antonio_Valiente_Barderas/links/5638d68808ae78d01d3a037c/Problemas-de-flujo-de-fluidos-M-C-Antonio-Valiente-Barderas.pdf
- Villalobos, A., Álvarez, R., Cubero, E., & Usaga, J. (2020). Reducción de sodio en salsa de tomate y mayonesa mediante la aplicación de un enfoque de umbral sensorial. <http://ve.scielo.org/pdf/alan/v70n2/0004-0622-alan-70-02-134.pdf>
- Yacuzzi, E., Martín, F., Quiñones, H., & Popovsky, M. (2004). El diseño experimental y los métodos de Taguchi: Conceptos y aplicaciones en la industria farmacéutica. Buenos Aires, Argentina.
<https://www.econstor.eu/dspace/bitstream/10419/84374/1/392634856.pdf>
- Yanaina. (2011). Capitulo4. http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lia/chavez_u_ij/capitulo4.pdf