

# **BIBLIOGRAFÍA**

## Bibliografía

- Anzaldúa, A. (2005). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica. <https://es.scribd.com/document/110969862/Libro-completo-Evaluacion-sensorial-Anzaldua>
- Albrecht, C.; Zizich, N.; Gamero, S.; Scavuzzo, M.; y Cervilla, N. (2019). Manual de frutas y hortalizas: propiedades físico-químicas y condiciones de manipulación y conservación. [https://www.researchgate.net/publication/337496272\\_Manual\\_de\\_frutas\\_y\\_hortalizas\\_propiedades\\_fisico-quimicas\\_y\\_condiciones\\_de\\_manipulacion\\_y\\_conservacion](https://www.researchgate.net/publication/337496272_Manual_de_frutas_y_hortalizas_propiedades_fisico-quimicas_y_condiciones_de_manipulacion_y_conservacion)
- Alvis, Armando, Caicedo, Isaac, & Peña, Pierre. (2012). Determinación de Propiedades Termofísicas de Alimentos en Función de la Concentración y la Temperatura empleando un Programa Computacional. *Información tecnológica*, 23(1), 111-116. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-07642012000100012>
- Astiasarán, I y Martínez, A. 2000. Alimentos: composición y propiedades. <https://fisiogenomica.com/assets/Blog/pdf/Alimentos-Composicion-y-Propiedades.pdf>
- Barbosa, J. G., Gutiérrez, C. C., y Jiménez, J. A. (2015). Termodinámica para ingenieros. <https://anyflip.com/omgd/vxyp/basic>
- Barrial, A., Taipe, F., Huamán, M., Muñoz, M., Córdova, A., Arevalo, J., Delgado, M., Choque, D., Barrial, C., Antay, R. y Aguilar, F. 2023. Alternativas agroindustriales de tubérculos andinos - Identificación de la calidad industrial para la fritura de las variedades de papa (*Solanum Tuberosum* L.) cultivadas en Andahuaylas, Perú. <http://dx.doi.org/10.22533/at.ed.444230505>
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación: Administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Cardozo, V. (2021). Diseño de una planta procesadora de papa y sus derivados en el Municipio de Incahuasi Nor Cinti – Chuquisaca [Tesis de pregrado,

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho] Biblioteca UAMS.  
[https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac\\_css/doc\\_num.php?explnum\\_id=19050](https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=19050)

Çengel, Y. A., y Boles, M. A. (2012). Termodinámica. <https://vdocuments.mx/termodinamica-cengel-7th-5584aad415f13.html?page=1>

Coello, E., Blanco, N., y Reyes, Y. (2012). *Los paradigmas cuantitativos y cualitativos en el conocimiento de las ciencias médicas con enfoque filosófico-epistemológico*. EDUMECENTRO, 4(2), 137-146.  
<https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=39397>

Condo, L. A., y Pazmiño, J. M. (2015). *Diseño experimental en el desarrollo del conocimiento científico de las ciencias agropecuarias Tomo 2*.  
<https://es.scribd.com/document/384978214/Diseno-experiental-2-3>

FatSecret. (8 de febrero de 2008). Papas Rojas (Cuerpo y Cáscara).  
[https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/papas-rojas-\(cuerpo-y-c%C3%A1scara\)](https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/papas-rojas-(cuerpo-y-c%C3%A1scara))

Fígares, M. (2022, 03 de julio). Valor nutricional de la patata y almidón resistente. CONASI. <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/valor-nutricional-patata/>

Figueredo, F. y Conde, M. (2018). Manual de cultivo de papa, manejo de cámara de Scholander, (FDR) Diviner y cartilla de riego. <https://repositorio.umsa.bo/handle/123456789/23621>

Flores, H. (2007). Validación de un modelo basado en el concepto grados día (°D) para el pronóstico del riego en el cultivo de papa (*Solanum tuberosum* L.) en el norte de Sinaloa (tesis de pregrado). Universidad Autónoma de Sinaloa, Sinaloa, México.

García, M.; Gómez, I. y Espinoza, C. (2017). Tablas peruanas de composición de alimentos. <https://repositorio.ins.gob.pe/bitstream/handle/20.500.14196/1034/tablas-peruanas-QR.pdf>

- González, J. E., Lira, L., y Sánchez, A. (2010). Calorimetría adiabática y sus aplicaciones. Simposio de Metrología, (38), 1-7. <https://docplayer.es/9963270-Calorimetria-adiabatica-y-sus-aplicaciones.html>
- Gutiérrez, H. & De La Vara, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos. [https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis\\_y\\_diseno\\_experimentos.pdf](https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf)
- Hemández, R. A. y Coello, Z. (2008). *El paradigma cuantitativo de la investigación científica*. [https://books.google.com.bo/books?id=5d\\_zDwAAQBAJ&printsec=copyright&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=5d_zDwAAQBAJ&printsec=copyright&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Hemández, R. y Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas: cuantitativa, cualitativa y mixta*. <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/handle/54000/1292>
- Hemández, R., Fernández, C., y Baptista, M. P. (2010). Metodología de la investigación. <https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/Sampieri.Met.Inv.pdf>
- Inostroza, Juan. Méndez, Patricio. Espinoza, Nelson. Kramm, Víctor. Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Chile). 2017. *Manual del cultivo de la papa en Chile*. INIA (Chile). Quilamapu. <https://bibliotecadigital.ciren.cl/handle/20.500.13082/26949>
- Lata, C. P. (2011). Determinación de propiedades térmicas en tubérculos andinos mediante calorimetría (tesis de pregrado). Universidad del Azuay, Cuenca, Ecuador.
- Lewis, M. J. (1993). Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado (1a. ed.). Zaragoza: Acribia.
- M. A. Rao; Syed S. Rizvi (2005). Engineering Properties of Foods, Third Edition, <http://repository.ottimmo.ac.id/42/1/Engineering%20Properties%20of%20Foods.pdf>
- Mejía, D. F., Valencia, L. F., Latorre, L. I. y Trejo, D. F. 2021. Manual de procedimientos para el análisis de calidad en tubérculos de papa. <https://sired.udenar.edu.co/7449/1/5%20Manual%20de%20procedimientos.pdf>

- Melo, O., López, L. y Melo, S. (2020). Diseño de Experimentos: Métodos y Aplicaciones. <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/79912/Dise%c3%b1o%20de%20Experimentos.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Méndez L., Patricio (ed.) (2019) Producción de Papa para el Convenio Tranapunte [en línea]. Temuco: Boletín INIA - Instituto de Investigaciones Agropecuarias. no. 414. (Consultado: 5 julio 2023).
- Mías, C. D. (2018). *Metodología de investigación, estadística aplicada e instrumentos en neuropsicología*. <https://pdfcoffee.com/metodologia-de-investigacion-mias-carlos-danielpdf-3-pdf-free.html>
- Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras. (2021). *Bolivia: superficie, producción y rendimiento por año agrícola según cultivo*. Recuperado el 7 de agosto de 2023. <https://observatorioagro.gob.bo/wp-content/uploads/2021/11/BOLIVIA-SERIE-AGRICOLA-2017-2018p-y-2018-2019p.pdf>
- Miranda, S., y Ortiz, J. A. (2020). *Los paradigmas de la investigación: un acercamiento teórico para reflexionar desde el campo de la investigación educativa*. RIDE Revista Iberoamericana Para La Investigación Y El Desarrollo Educativo, 11(21). <https://doi.org/10.23913/ride.v11i21.717>
- Molina, J. D., Mairena, B., y Aguilar, L. (2004). Guía MIP en el cultivo de la papa: Manejo integrado de plagas. <https://cenida.una.edu.ni/relectronicos/RENH10M722.pdf>
- Ñaupas, H., Valdivia, M. R., Palacios, J. J., y Romero, H. E. (2018). *Metodología de la Investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. [http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales\\_de\\_consulta/Drogas\\_de\\_Abuso/Articulos/MetodologiaInvestigacionNaupas.pdf](http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/MetodologiaInvestigacionNaupas.pdf)
- Ochoa, O., Amézquita, A., & Chejne, F. (2006). Propiedades termofísicas de la carne revisión del estado del arte. *DYNA*, 73(148), 103-118. Consultado el 20 de agosto, 2023, de <https://www.redalyc.org/pdf/496/49614810.pdf>

- Orena, S. 2015. Comportamiento Fisiológico de los Tubérculos durante el Almacenamiento. <https://manualinia.papachile.cl/?page=consumo&ctn=87>
- Orrego, C. E. (2003). Procesamiento de alimentos. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/11607>
- Osborne, K. (2018, 1 de febrero). Tipos de calorímetros. Geniolandia. <https://www.geniolandia.com/13175446/tipos-de-calorimetros>
- Otiniano, R. (2017). *Manual de cultivo de papa para pequeños productores en la sierra norte del Perú*. <https://www.poderosa.com.pe/Content/descargas/libros/manual-del-cultivo-de-papa.pdf>
- Palella, S., y Martins, F. (2012). *Metodología de La Investigación Cuantitativa*. <https://es.scribd.com/document/513448254/Metodologia-de-La-Investigacion-Cuantitativa-Santa-Palella-Feliberto-Martins>
- Papas Rojas (Cuerpo y Cáscara). (2008, 04 de febrero). FatSecret México. [https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/papas-rojas-\(cuerpo-y-c%C3%A1scara\)?portionid=59225&portionamount=100,000](https://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/papas-rojas-(cuerpo-y-c%C3%A1scara)?portionid=59225&portionamount=100,000)
- Penelo, L. (2020, 9 de septiembre). *Patata: propiedades, beneficios y valor nutricional*. La Vanguardia. <https://www.lavanguardia.com/comer/tuberculos/20181030/452622496029/alimentos-patata-valor-nutricional-beneficios-propiedades.html>
- Rahman, M.S. (Ed.). (2009). *Food Properties Handbook* (2nd ed.). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781420003093>
- Rembado, F y Sceni, P. 2009. La química en los alimentos. [http://www.ifdcvm.edu.ar/tecnicatura/ciencias\\_nat\\_y\\_las\\_matematicas/11.pdf](http://www.ifdcvm.edu.ar/tecnicatura/ciencias_nat_y_las_matematicas/11.pdf)
- Rodríguez, J. A. (2004). *Introducción a la termodinámica con algunas aplicaciones de ingeniería*. <https://www.elsolucionario.org/introduccion-la-termodinamica-con/>
- Rodríguez, M. O. (1993). *Una revisión de las propiedades térmicas de los alimentos (tesis de pregrado)*. Universidad de Sonora, Sonora, México.
- Rolle, K. C. (2006). *Termodinámica* (6a). [https://www.academia.edu/32154500/Kurt\\_C\\_Rolle](https://www.academia.edu/32154500/Kurt_C_Rolle)

- Sahin, S., Sumnu, S. G., & traducción a cargo de Albert Ibarz Ribas. *Propiedades físicas de los alimentos* (1a.). Zaragoza: Acribia.
- Serway, R. A., y Jewett J. (2008). Física para ciencias e ingeniería. <http://www2.fisica.unlp.edu.ar/materias/fisgenI/T/Libros/Serway-7Ed.pdf>
- Serway, R. A., y Vuille, C. (2012). *Fundamentos de Física Volumen 1*. <http://www0.unsl.edu.ar/~comette/FISICA/Fundamentos%20de%20f%C3%ADsica%20-%20Volumen%201%20-%20Serway%20&%20Vuille%20-%209ed.pdf>
- Singh, R. P., Helmand, D. R. (2009). Introducción a la Ingeniería de los Alimentos. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Sistema Integrado de Información Productiva. (2021). *Información Municipal - Tarija - Grupo: Tubérculos - Cultivo: Año agrícola 2021*. Recuperado el 7 de agosto de 2023. [https://siip.produccion.gob.bo/repSIIP2/formulario\\_mdryt2.php](https://siip.produccion.gob.bo/repSIIP2/formulario_mdryt2.php)
- Toledo, R., (1991). *Fundamentals of Food Process Engineering*, Second edition. <https://books.google.com.bo/books?id=wD2KxUYCQCUC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Velazque, M. S., & Martínez, H. J. (2015). Implementación de una actividad experimental para la determinación del calor específico de un puré de tomate integrando las carreras de Profesorado de Física e Ingeniería en Alimentos. *Revista De Enseñanza De La Física*, 27(2), 533–538. <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/revistaEF/article/view/12700>
- Vicente, A. (2019, 21 de noviembre). 5 cosas que debe saber sobre la papa y 2 recetas saludables a base de este tubérculo originario de América. Prensa Libre. <https://www.prensalibre.com/vida/salud-y-familia/5-cosas-que-debe-saber-sobre-la-papa-y-2-recetas-saludables-a-base-de-este-tuberculo-originario-de-america/>
- Zegarra, G. (2014). Propiedades térmicas de los alimentos – balance de masa y otras variables en la industria frutícola – factores que influyen en la evaluación sensorial de los

alimentos [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa].  
Archivo digital. <https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/3261050>