

BIBLIOGRAFÍA

Referencias bibliográficas

Ahumada Ramirez de Nuñez, F. I., & Condori Arotaype, S. I. (2019). *Obtención de harina de rocoto (*Capsicum pubescens*) y huacatay por método de secado, para su aplicación en la formulación de crema de rocoto.* Proyecto para optar al título de Ingenieros Químicos. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Arequipa, Perú.

Disponible en:

<https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/94f0b4c0-af85-4d57-9e63-71bb80cad28e/content>

Bermúdez Fermín, J. L., & Maíz Erices, V. (2004). *Diseño y construcción de un secador de alimentos de origen vegetal en el estado Amazonas.* Proyecto para optar al título de Ingeniero Mecánico. Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.

Disponible en:

<http://saber.ucv.ve/bitstream/10872/595/1/TRABAJO%20ESPECIAL%20DE%20GRADO.pdf>

Céspedes Gira, P. (2021). *Elaboración experimental de harina de tarwi (*Lupinus mutabilis*) como complemento alimenticio para consumo humano.* Proyecto para optar al título de Ingeniero químico. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia.

Disponible en:

<https://dicyt.uajms.edu.bo/investigacion/index.php/quimica/article/view/147/128>

Colodro, S. (2017). *Elaboración de mermelada agridulce de locoto.* Proyecto para optar al título de Ingeniero en Alimentos. Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”, Tarija, Bolivia.

Disponible en:

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=37488

Flores Villca, A. (2018). *Uso de la calabaza (Cucurbita máxima) como producto para obtener valor agregado mediante una mezcla con manzana y dos edulcorantes no calóricos (stevia y sucralosa) para elaborar una mermelada*. Proyecto para optar al título Agrónomo Universidad Autónoma "Juan Misael Saracho", Tarija, Bolivia.

Disponible en:

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=13272

Herrera Quesquén, O. A., & Seclén Falen, M. S. (2017). *Formulación de un condimento utilizando ajíes paprika (Capsicum annuum L. var longum), amarillo (Capsicum baccatum) y rocoto (Capsicum pubescens)*. Proyecto para optar al título Ingeniero en Industrias Alimentarias Universidad Nacional "Pedro Ruiz Gallo", Lambayeque, Perú.

Disponible en:

<https://es.scribd.com/document/722474383/BC-TES-TMP-499>

Huacachino Z., D., & Ripa Huacachino, Y. (2023). *Respuesta de dos variedades de Rocoto (Capsicum pubescens)*. Proyecto para optar al grado de Ingeniero Agrónomo. Universidad Técnica de Machala, Machala, Ecuador.

Disponible en:

http://repositorio.undac.edu.pe/bitstream/undac/3516/4/T026_71453620_T.pdf

Mosoeunyane, M. (2003). *Means of improving colour expression in pepper fruit* (Tesis de maestría). University of Natal, School of Agricultural Sciences and Agribusiness, Pietermaritzburg, KwaZulu-Natal, Sudáfrica.

Disponible en:

https://www.academia.edu/92658105/Means_of_improving_colour_expression_in_pepper_fruit?uc-sb-sw=97872495

Rivera Choque, M. (2003). *Obtención de pimentón en polvo. Proyecto para optar al grado de Ingeniero Químico.* Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”, Tarija, Bolivia.

Disponible en:

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/index.php?lvl=author_see&id=27721

Rodríguez Bravo, D. F. (2020). *Uso de diferentes concentraciones de ají panca (Capsicum chinense).* Proyecto para optar al grado de Maestro en Ingeniería Agroindustrial. Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Huánuco, Perú.

Disponible en:

https://www.academia.edu/17562257/Proyecto_de_tesis_merguez_de_cordero

Sardón, E. (2019). *Fortalecimiento de la Cadena de Valor del Rocoto Fresco (Capsicum pubescens) de la Selva Central para el mercado de Lima.* Proyecto para optar al grado de Maestro en Agronegocios. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.

Disponible en:

<https://es.scribd.com/document/377716793/Rocoto-Fresco>

Tolaba Mogro, A. M. (2023). *Obtención de harina compuesta a partir de zapallo Cucurbita moschata, zanahoria criolla y acelga criolla disponibles en el mercado del departamento de Tarija.* Proyecto para optar al grado de Ingeniero Químico. Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”, Tarija, Bolivia.

Disponible en:

https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=32245

Trauco Vargas, C. (2018). *Comportamiento productivo de ecotipos de rocoto (Capsicum pubescens) bajo tres densidades de siembra en el distrito de Molinopampa, provincia de Chachapoyas, región Amazonas, 2018.* Proyecto para optar al grado de Ingeniero Agrónomo. Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, Chachapoyas, Perú.

Disponible en:

<https://core.ac.uk/download/524755829.pdf>

Libros revista y páginas web:

Acosta Galarza, I. (2024). Informe de taxonomía de *Capsicum pubescens*. Herbario Universitario (T.B.), Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”, Tarija, Bolivia.

Aguirre Hernández, E., & Muñoz Ocotero, V. (2015). El chile como alimento. *Revista de Nutrición*

Disponible en:

<https://es.scribd.com/document/279863389/Aguirre-Munoz-El-Chile-Como-Alimento>
Campos, A., & Illanes M., MV (2016). *Caracterización comercial del locoto.*

Calderón, V. (2010). *Deshidratación de alimentos: Un estudio detallado de los procesos y aplicaciones* (Informe técnico). Laboratorio de Tecnología de Alimentos San Andrés, La Libertad, El Salvador.

Codex Alimentarius. (2022). Norma para chiles y pimientos secos o deshidratados. CXS 353-2022.

Disponible en:

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FStandards%252FCXS%252B353-2022%252FCXS_353s.pdf

Comisión Europea. (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Disponible en:

<https://eur-lex.europa.eu/>

De Witte, C., et al. (2021). "Capsaicinoid Content and Capsaicin Sensory Characteristics of *Capsicum* Peppers." *Journal of Food Science and Technology*

Disponible en:

https://www.researchgate.net/publication/229989495_Sensory_Properties_of_Naturally_Occurring_Capsaicinoids

Flórez Martínez, D. H. (2013). Análisis de tendencias para la cadena hortalizas – Producto ají: Consumo, demanda, mercado internacional e investigación en Colombia. Corpoica. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Disponible en:

https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/11908/75748_65950.pdf

Fojo, FJ (2017) Revista Galenus

Disponible en:

<https://www.galenusrevista.com/capsaicina/>

Instituto Nacional de Estadística (INE). (2017). La mayor producción de locoto en el país proviene de Colomi.

Disponible en:

<https://www.ine.gramo.bo/indice.php/la-metro-producción-de-locoto-en-el-país-Proviene-de-colomi/>

Lozano, J. A. (2017). *La Biomedicina entre los dos milenios*. Fundación Hefame. Murcia, España.

Disponible en:

<https://www.um.es/lafem/DivulgacionCientifica/Libros/2000-La%20Biomedicina%20entre%20dos%20milenios.pdf>

McCabe, W. L., Smith, J. C., & Harriott, P. (2007). *Operaciones unitarias en ingeniería química* (7ª ed.). McGraw-Hill.

Disponible en:

https://www.academia.edu/29792481/McCABE_W_L_SMITH_J_C_y_HARRIOT_P_Operaciones_B%C3%AAsicas_de_Ingenier%C3%ADa_Qu%C3%ADmica_Madrid_McGraw_Hill_1991

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego . (2019). Plan de Desarrollo Sostenible de las Especies del Género *Capsicum* 2018-2028. Pimientos y Ajíes.

Disponible en:

<https://faolex.fao.org/docs/pdf/per172156anx.pdf>

Muñoz, J. (2014). Pelado químico de frutas y hortalizas. Revista de Tecnología Agroalimentaria.

Disponible en :

<http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/Revistas/pdf>

Oliva, M., Oliva, J., Oliva, L., Trauco, C., & Carranza, J. (2019). Selección de ecotipos de rocoto (*Capsicum pubescens*) con alta productividad y grado de picor manejados bajo sistema agroforestal en el distrito de Molinopampa.

Disponible en:

<https://revistas.untrm.edu.pe/index.php/INDESDOS/article/view/496/689>

Organización Boliviana de Normalización (2008). *Especias y condimentos - Ají seco comercial (Capsicum Pendulum) - En polvo* (NB/318022:2008). La Paz, Bolivia

Disponible en:

<https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle/especias-y-condimentos?id=206>

Organización Mundial de la Salud. (1969). Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). Códice Alimentario.

Disponible en:

<https://www.fao.org/home/en/>

Perry, RH, Green, DW y Maloney, JO (Eds.). (2001). *Manual del ingeniero químico* (6ª ed., 3ª ed. en español, Tomo I). McGraw-Hill.

Disponible en:

<https://es.slideshare.net/slideshow/manual-del-ingeniero-quimico-perry-tomos-16/41437270>

Smith, P. G. (1979). A biosystematic and evolutionary study of the *Capsicum pubescens* complex. *National Geographic Society Research Reports*

Disponible en :

https://www.researchgate.net/profile/William-Eshbaugh/publication/287511764_The_taxonomy_of_the_genus_capsicum/links/5697b56708aea2d74375b8d1/The-taxonomy-of-the-genus-capsicum.pdf

Villagómez, J., Martínez, B., & González, E. (1999). Manejo de cultivo del locoto.

Disponible en:

<http://www.sicsantacruz.com/sicv3/assets/biblioteca/material/0005.pdf>