

BIBLIOGRAFÍA

- Abarca, C., Usiña, J. y Villacrés E., (2017). *Diseño y Construcción de un Equipo Mixto de Molienda y Tamizado*. Escuela Superior Politécnica de Ecuador.
- Álvarez, G. S., León, G. J., Morales, C. M. (junio de 2017). *Los paradigmas de investigación educativa, desde una perspectiva crítica*. Pedagógica de la Universidad de Cienfuegos. Vol. 13, p. 73.
<https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/476/510>
- Arias Suárez, S. A., Bejarano Mamani, M. C., Romero Saavedra, P. C. (2022). *Comportamiento del consumidor de hortalizas después de la pandemia en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, Bolivia*, Revista Utepsa 16.
https://www.academia.edu/95822967/COMPORTAMIENTO_DEL_CONSUMIDOR_DE_HORTALIZAS_DESPUES_DE_LA_PANDEMIA_EN_LA_CIUDAD_DE_SANTA_CRUZ_DE_LA_SIERRA_BOLIVIA
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación*. Caracas, República Bolivariana de Venezuela: Episteme.
- Arias, J., (2021). *Guía para elaborar la operacionalización de variables* (tesis de pregrado). Universidad Católica de Santa María. Arequipa, Perú.
<https://espacioimasd.unach.mx/index.php/Inicio/article/view/274/973>
- Babativa, N. C. (2017). *Investigación cuantitativa*. Bogotá, Colombia: Areandino.
<https://digitk.areandina.edu.co/bitstream/handle/areandina/3544/Investigaci%c3%b3n%20cuantitativa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Badii, M. H., Castillo, M., Rodríguez, A., Wong, P. (2007). *Diseños experimentales e investigación científica*. Innovaciones de Negocios.
<https://revistainnovaciones.uanl.mx/index.php/revin/article/view/190/176>
- Calle, R., Aparicio, J., (2011). *Diseño de una planta de deshidratación de hierbas aromáticas*. Escuela Superior Politécnica del Litoral.
<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16919/3/TESIS%20FINALES.pdf>
- Carballido, E. (18 de mayo de 2020). *Propiedades medicinales del nabo*.
<https://www.botanical-online.com/alimentos/nabo-propiedades-curativas>
- Casp, G., (2014). *Operaciones Unitarias en la Ingeniería de Alimentos*. Universidad San Pedro.
- CEANID (2023) Resultados de los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y micronutrientes del nabo. Obtenido: Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo.

- CEANID (2024) Resultados de los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y micronutrientes de la harina de nabo. Obtenido: Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo.
- Cerrón, A., Junchaya, E., (2019). *Estudio de la velocidad de secado*. Universidad de Las Américas Puebla.
- Codex alimentarius. (1995). Norma para la harina de trigo. Programa conjunto FAO/OMS.
- Collazos, F., Saca, E., Espinal, O. *Programa de hortalizas*.
- Condori, C., (2016). *Comportamiento agronómico de tres variedades de nabo (Brassica napus L.) bajo abonado orgánico en carpa solar en la localidad de Sapahaqui*. Universidad Mayor de San Andrés. <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/6839/T2185.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Contreras, X., (2015). *Influencia de la temperatura de secado en la degradación térmica del ácido ascórbico en el aguaymanto (Physalis peruviana L)* (tesis de grado). Universidad Nacional del Centro del Perú. <https://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12894/1297/TESIS%202015.pdf?sequence=1>
- De La Vega, F., (2017). *Diseño de un deshidratador mediante el aprovechamiento de energía solar*. Universidad Técnica de Ambato. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/25559/1/Tesis%20I.%20M.%20382%20%20De%20la%20Vega%20S%c3%a1nchez%20Francisco%20Franco.pdf>
- Flores, K., (2000). Beneficios, propiedades y valor nutricional del nabo. Revista Nutricional.
- Gutiérrez, P. H., De la Vara, S. R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos*. D. F., México: Mexicana.
- Grández, G., (2008). *Evaluación sensorial y fisicoquímica de néctares mixtos de frutas a diferentes proporciones*. Universidad de Piura, Perú. https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/1553/ING_464.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Hernández, S., Avila, F., Mendoza, M., (2018). *Técnicas e instrumentos de recolección de datos*. Vol. 9, p. 52. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/article/view/6019/7678>

- Hernandez, L., Perez, A., (2003). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. Universidad de Sonora.
- Huallpa, F., (2010). *Comportamiento productivo de variedades de nabo (Brassica napus L.) con diferentes abonos orgánicos en el altiplano norte de la paz*. Universidad Mayor de San Andrés.
<https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/5130/T1383.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ledesma, A., Ortega, J., (2017). *Automatización del proceso de dosificación, molienda y gestión de materias primas de los alimentos*. Cali, Colombia.
<https://red.uao.edu.co/server/api/core/bitstreams/7763df71-0d30-4331-a091-ba7f9a9eddf3/content>
- Llumiyinga, N., (2022). *Efecto de la adición de harinas no convencionales para la producción y enriquecimiento de productos de panificación y pastelería*. Ambato, Ecuador.
- Marqués, Á. (16 de julio de 2020). *Bon Viveur*.
<https://www.bonviveur.es/gastroteca/el-nabo-un-crujiente-anadido-blanco>
- Martines, E., Lira, L., (2010). *Análisis y aplicación de las expresiones del contenido de humedad en sólidos*. Centro Nacional de Metrología.
<https://cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
- Mendoza, E., (2015). *Influencia de la temperatura de secado en la degradación térmica del ácido ascórbico*. Revista Corpoica, vol. 17.
<https://www.redalyc.org/pdf/4499/449946031006.pdf>
- Ñaupas, P. H., Mejía, M. E., Novoa, R. E., Villagómez, P. A. (2014). *Metodología de la investigación Cuantitativa – Cualitativa y Redacción de la Tesis*. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U.
- Ñaupas, P. H., Valdivia, D. M., Palacios, V. J., Romero, D. H. (2018). *Metodología de la investigación Cuantitativa – Cualitativa y Redacción de la Tesis*. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U.
http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/MetodologiaInvestigacionNaupas.pdf
- Organización Esperanza Bolivia (2016). *Proyecto Seguridad Alimentaria Económica Sostenible en el Altiplano y Valle Central de Tarija*.
<https://docplayer.es/78008495-Organizacion-esperanza-bolivia-sistematizacion-de-proyecto.html>
- Ortiz, E., (2018) *Cinética de secado, caracterización y determinación del tiempo óptimo de pulverizado para un concentrado de plomo, cobre y zinc a nivel de*

- laboratorio*. Universidad Nacional del Centro del Perú, Huancayo-Perú.
https://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12894/5395/T010_43017402_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Pardo, G., (2012). *Influencia de la temperatura del aire en la velocidad de secado de quinua germinada en un secador de bandejas*. Perú
- Quispe, D., (2018). Determinación de la cinética de secado. Revista ION. Bucaramanga, Colombia. <https://www.redalyc.org/pdf/3420/342033068004.pdf>
- Rasinger, S. M. (2013). *La investigación cuantitativa en lingüística*. Madrid, España: Aka.
- Reus M., (2014, 13 de enero). *El nabo*. Soy como como. <https://soycomocomo.es/despensa/el-nabo>
- Reus, B., (2020). *Respuesta agronómica del nabo*. Terra Latinoamericana.
- Ricoy, C., (2006). *Contribución sobre los paradigmas de investigación*. Revista do Centro de Educação, vol. 31. <https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Rojas, H., De la Cruz, F., (2022). *Ácido ascórbico: desde la química hasta su función*. Acta bioquímica clínica Latinoamericana
- Romero, D., Tuiran, L., (2017). *Caracterización fisicoquímica, funcional, reológica y composicional de la harina precocida de cubio cultivado en diferentes fuentes de fertilización*. Universidad de La Salle. https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1073&context=ing_alimentos
- Rossana, A., (2021). Harina. <https://conceptodefinicion.de/harina/>
- Samaniego, L., Estrada, M., (2012). *Operaciones Unitarias en Ingeniería Química*. Ciencia Digital.
- Segura, C., Osorio, C., (2018). *Proceso de secado de arracacha para la obtención de parámetros óptimos en un secador rotatorio discontinuo*. Perú. https://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12952/3880/SEGURA%20PAREDES%20y%20OSORIO%20ROSARIO_PREGRADO_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- SENAMHI, (2024). Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología. <https://senamhi.gob.bo/index.php/inicio>

- Serrano, M., (2019). *Evaluación de la variación de diferentes medios en la producción de ácido cítrico*. Cuenca, Ecuador. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/18137/1/UPS-CT008608.pdf>
- Sikorska, J., (2022). *Ácido cítrico: propiedades y usos en la industria y la alimentación*. Foodcom S.A. <https://foodcom.pl/es/acido-citrico-propiedades-y-usos-en-la-industria-y-la-alimentacion>
- Singh, R. P. Heldman, D. R. (1993). *Introduction to food engineering*, (2 nd Ed.). London, England, Academic Press.
- Torricella, M. R., Zamora, U. E., Pulido, A. H. (2007). *Evaluación sensorial aplicada a la investigación, desarrollo y control de la calidad en la Industria Alimentaria*. La Habana, Cuba: Universitaria. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=jeDzDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=P2&dq=definicion+evaluacion+sensorial&ots=1HpxAkkFxi&sig=rbX1COOIX2MHaDV7W5CuzudCc0#v=onepage&q=definicion%20evaluacion%20sensorial&f=false>
- 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
- Vega, C., Fito, S., (1995). *Secado de Alimentos por secadores directos*. Revista Científica: Ingeniería, ciencia tecnológica e innovación.
- Vibrans, J., (2009). *Morfología botánica de una planta de nabo*. Bogotá, Colombia.
- Villca, E., (2020). *Factores que intervienen en el proceso de secado, incluyendo la temperatura, variables externas como la velocidad y humedad del aire, la humedad relativa del aire*. <https://es.scribd.com/document/434873508/Factores-Que-Intervienen-en-El-Proceso-de-Secado>
- WARMA, (2018). *Especificaciones técnicas de los alimentos que forman parte de la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar*. <https://es.scribd.com/document/466671584/Harina-de-tuberculos-V-1-HAR-TB>