

4. Bibliografía

- Ahmad et al. (2019). *[Título del trabajo sobre pectina y Rome Beauty]*.
- Bembibre, C. (2011). *[Título del trabajo sobre el concepto de bebida]*.
- Brody, A. L. (2012). *[Título del trabajo sobre envasado hermético]*.
- Calderon. (2018). *[Título del trabajo sobre selección de maquinaria]*.
- Codex Alimentarius. (2005). *Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (Codex Stan 247-2005)*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).
- Codex Alimentarius. (2020). *[Título de la norma o directriz específica]*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).
- Corral, A. (2023). *[Título del trabajo sobre bebidas no alcohólicas]*.
- Cotización en construcción industrial. (2024). *[Información de la cotización para el acondicionamiento de almacenamiento]*.
- Davidson et al. (2021). *[Título del trabajo sobre sorbato de potasio]*.
- Di Cagno et al. (2022). *[Título del trabajo sobre fermentación controlada]*.
- Elkan, P. (2018). *[Título del trabajo sobre el método Holt-Winters]*.
- European Food Safety Authority (EFSA). (2021). *[Título de la evaluación sobre benzoato de sodio]*.
- Faramarzi et al. (2022). *[Título del trabajo sobre manzanas y acidez]*.
- Fellows, P. J. (2009). *Food processing technology: Principles and practice* (3rd ed.). Woodhead Publishing.
- Fellows, P. J. (2017). *Food processing technology: Principles and practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Fennema, O. R. (2008). *[Título del libro o capítulo sobre congelación de alimentos]*.
- Food and Drug Administration (FDA). (2021). *[Título de la guía o regulación sobre pasteurización o ácido cítrico]*.
- Freshtoá. (2025). *[Información del producto o base de datos sobre peso de manzana]*.

- Gould, G. W. (2006). *[Título del trabajo sobre ácido cítrico como conservante]*.
- Guachamín. (2021). *Diseño del sistema productivo para procesar pulpa de mango*. [Tesis de grado, Universidad Politécnica Salesiana]. Repositorio Institucional UPS.
- Hernández-Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6ª ed.). McGraw-Hill Education.
- Hutkins, R. W. (2018). *[Título del trabajo sobre fermentación controlada]*.
- Instituto de Desarrollo Rural (IDR). (2022). *Pronóstico de cosecha de frutales*.
- Instituto Nacional de Estadística (INE). (s.f.). *[Título del censo o proyección poblacional específica]*.
- International Organization for Standardization (ISO). (2018). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria (ISO 22000:2018)*.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *[Título del libro sobre refrigeración en microbiología de alimentos]*.
- Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). (2020). *[Título de la evaluación sobre benzoato de sodio]*.
- Kader, A. A. (Ed.). (2002). *Postharvest technology of horticultural crops* (3rd ed.). University of California Agriculture and Natural Resources.
- Kaur, H., & Goyal, S. (s.f.). *[Título del estudio sobre influencia en redes sociales y bebidas funcionales]*.
- Lewis, M. J., & Heppell, N. J. (2000). *[Título del trabajo sobre pasteurización]*.
- Lugo, J. (2012). *[Título del trabajo sobre modelos aditivos y multiplicativos]*.
- Malhorta, N. K. (2020). *Investigación de Mercados: Un enfoque aplicado* (7ª ed.). Pearson.
- Matias, R. (2012). *[Título del trabajo sobre capacidad productiva]*.
- Mendoza, B. (2003). *[Título del trabajo sobre métodos de pronósticos]*.
- MyFoodDiary. (2025). *[Información de la base de datos sobre peso de manzana]*.
- Niebel, B., & Freivalds, A. (2003). *Ingeniería industrial: métodos, estándares y diseño del trabajo* (11ª ed.). Alfaomega.
- Omega Solari S.A. (s.f.). *[Ficha técnica de la Despulpadora de Frutas y Verduras]*.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2003). *[Título de la publicación sobre procesamiento de jugos]*.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2009). *[Título de la publicación sobre transferencia de calor en jugos]*.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2021). *[Título del informe o base de datos sobre manzanas]*.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2022). *[Título del informe sobre conservación de frutas]*.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2023). *[Título del informe sobre cadena de frío]*.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (s.f.). *Procesamiento a pequeña escala de frutas y hortalizas*.

Parmenter, D. (2015). *Key performance indicators: Developing, implementing, and using winning KPIs* (3rd ed.). John Wiley & Sons.

Perry, R. H., & Green, D. W. (2008). *Perry's Chemical Engineers' Handbook* (8th ed.). McGraw-Hill.

Peter R. N. (2018). *Investigación de Mercados*.

PolinPlast / BASA. (s.f.). *[Información comercial de envases/tachos de 20L]*.

Rahman, M. S. (2007). *[Título del libro sobre deshidratación y liofilización]*.

Ratti, C. (2001). *[Título del trabajo sobre deshidratación]*.

Reid, D. S. (1997). *[Título del trabajo sobre congelación rápida (IQF)]*.

Robertson, G. L. (2012). *Food packaging: Principles and practice* (3rd ed.). CRC Press.

Robertson, G. L. (2013). *Food packaging: Principles and practice* (3rd ed.). CRC Press.

Saunders, M., Lewis, P., & Thornhill, A. (2019). *Research methods for business students* (8th ed.). Pearson.

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG). (2017). *[Título de la normativa o reglamento específico]*.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). (2021). *Anuario Estadístico Patagonia Norte 2021*.

SIBTA / Observatorio Agroambiental y Productivo (MDRyT). (s.f.). *[Datos de importación de Pera]*.

Silva et al. (2022). *[Título del trabajo sobre sorbato de potasio]*.

Sistema Integrado de Información de Precios (SIIPa). (s.f.). *[Datos históricos de precios de manzana]*.

Sprout Social. (s.f.). *[Título del estudio sobre influencia en redes sociales]*.

U.S. Environmental Protection Agency (EPA). (2010). *[Título del informe sobre eficiencia de calderas]*.

Universidad de Virginia. (s.f.). *[Título del estudio sobre compras impulsivas y conexión emocional]*.

Virreira Avila. (2020). *[Título del trabajo sobre evaluación financiera]*.

Womack, J. P., & Jones, D. T. (1996). *Lean Thinking: Banish Waste and Create Wealth in Your Corporation*. Simon & Schuster.

Zikmund, W. G., Babin, B. J., Carr, J. C., & Griffin, M. (2019). *Business Research Methods* (10th ed.). Cengage Learning.