

REFERENCIAS
BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta, R., Gómez, L., & Zúñiga, M. (2020). *Manual de frutas y hortalizas: fisiología, manejo y conservación*. Editorial AgroVía.
- Agronews. (2021, 26 de julio). *Bolivia produce 22000 toneladas de uva, un 48% se destina a los vinos y singanis*. Agrotal.
- Alakali, J. S., Ariaahu, C. C., & Nkpa, N. N. (2006). Kinetics of osmotic dehydration of mango. *Journal of Food Processing and Preservation*, 30(5), 597-607. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2006.00087.x>
- Alvarado, V. H. (2004). *Operación de secado: transferencia de masa gas-sólido* [Trabajo de graduación, Universidad del Valle de Guatemala]. Repositorio UVG. <https://repositorio.uvg.edu.gt/xmlui/handle/123456789/1185>
- Amaya Valladolid, M. V., & Seminario Torres, G. A. (2017). *Diseño de una planta para la producción de pasas a partir de uva de descarte en Tambogrande* [Tesis de licenciatura, Universidad de Piura]. Repositorio Alicia – CONCYTEC. <https://hdl.handle.net/11042/2906>
- Angelo, A. (2024, 25 de noviembre). *Tarija: la viticultura enfrenta desafíos para tecnificarse*, El País. https://elpais.bo/tarija/20241125_tarija-la-viticultura-enfrenta-desafios-para-tecnificarse.html
- Azuara, E. (1999). *Procesos de conservación de alimentos*. Universidad Autónoma de Querétaro.
- Barbosa-Cánovas, G. V., Tapia, M. S., & Cano, M. P. (2005). *Preservation of foods with pulsed electric fields*. Academic Press.
- Bello, J. (2000). *Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos*. Ediciones Díaz de Santos, S. A.
- BOE. (2007). Boletín Oficial del Estado. Orden ITC73077/2007. Anexo técnico, punto 2.1.2

Burns, S. (2023). *Malaga raisins-the sweetest of them all*. My Kitchen in Spain.

<https://mykitcheninspain.blogspot.com/2023/11/malaga-raisinsthe-sweetest-of-them-all.html>

Camacho, G. (2002). *Estudio preliminar para la osmodeshidratación directa de curuba, piña, guayaba y breva*. En Memorias del Curso-Taller “Deshidratación osmótica directa de vegetales”. Santafé de Bogotá: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Carbonell, A., & Martínez, M. (2013). Biochemical Changes throughout Grape Berry Development and Fruit and Wine Quality. *Journal of Food Biochemistry*, 37(4), 458-470.

Carranza, J. (2009). *Influencia del Procesado en el Valor Nutritivo y Funcional de la Uva Blanca*. (Tesis Doctoral). Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Tecnología de Alimentos. Valencia.

Carvajal, M. (2016). *Efecto del pre tratamiento de Deshidratación osmótica en piña (Ananas comosus; variedad Cayenne lise) en la cinética de Secado utilizando un secador de bandejas con corriente de aire*. Proyecto de investigación. (Ingeniera en Alimentos). Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Ambato (Ecuador).

CEANID. (2021). Análisis fisicoquímico y microbiológico de la uva Moscatel. “Centro de Análisis Investigación y Desarrollo”. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

CEDECOM. (2019). Impacto de la filoxera en la viticultura española. *Revista de Historia Económica*, 27(3), 79-92.

CEMIVIT. (2018). *Resultados del apoyo a la comercialización de uva de mesa*. Centro Multipropósito de Innovación Vitivinícola.

https://www.tarija.gob.bo/descargas/sdgi/resultados_apoyo_comercializacion_uva_mesa_2018.pdf

- CODEX. (1981). *Norma del Codex para las uvas pasas* (CODEX STAN 67-1981). Comisión del Codex Alimentarius.
- Colina Irezabal, M. L. (2010). *Deshidratación de alimentos*. Benito Juárez, México: Editorial Trillas.
- Dermesonlouoglou, E. K., Pourgouri, S., & Taoukis, P. S. (2007). Kinetic study of the effect of osmotic dehydration pre-treatment to the shelf life of frozen cucumber. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 8(1), 82-91. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2006.08.003>
- Domínguez Giraldo, E. (2021). *Propuesta de mejora para reducir la variabilidad de ácidos grasos libres en un proceso productivo de jabón de tocador*. [Trabajo de grado, Universidad EAFIT]. Repositorio institucional.
- Douglas, M. (2004). *Diseño y Análisis de Experimentos*, Editorial Limusa, S.A. De C.V. Grupo Noriega Editores Balderas 95, 2da Edición. México.
- Fennema, O. R. (1993). *Química de los alimentos* (2.^a ed.). Editorial Acribia.
- Fito, P., Andrés, A., & Chiralt, A. (1998). *Procesos de conservación por concentración y deshidratación*. Universidad Politécnica de Valencia.
- Fito-Maupoe, P., Andres A. M., Barat J. & Albors A. M. (2001). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. España: Universidad Politécnica de Valencia.
- Forni, E., Sormani, A., Scalise, S., & Torreggiani, D. (1997). The influence of sugar composition on the colour stability of osmodehydrofrozen intermediate moisture apricots. *Food Research International*, 30(2), 87-94. [https://doi.org/10.1016/S0963-9969\(97\)00039-3](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(97)00039-3)

- García-Villalba, R., Espín, J. C., Tomás-Barberán, F. A., & Carvajal-Barriga, E. J. (2018). Efecto del escaldado sobre la actividad antioxidante y el contenido de polifenoles en frutas tropicales. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 19(2), 43–50.
- Giraldo, D., Arango L., & Márquez, C. (2004). *Osmodeshidratación de Mora de Castilla (Rubus Glaucus Benth) con tres Agentes Edulcorantes*. Revista Facultad Nacional de Agronomía - Medellín vol. 57, núm. 1, fecha de consulta: 10 de Noviembre de 2021.
<https://www.redalyc.org/pdf/1799/179914072008.pdf>
- González-Neves, G., Ferrer, M., Gil, G., Charamelo, D., Balado, J., Barreiro, L., Boichichio, R., Gatto, G., & Terssore, A. (2010). Multiannual study of the polyphenolic potential of Tannat grapes in Southern Uruguay. *Agrociencia Uruguay*, 14(2), 10-21.
<https://agrocienciauruguay.uy/index.php/agrociencia/article/view/622>
- Guevara Armella, G. (2022). *Elaboración de mortadela jamonada*. [Trabajo final de grado, Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”].
https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?lvl=author_see&id=38052
- Gutiérrez, A., Suero, E., & Espíndola, R. S. (2019). *Tecnología para la producción y calidad de pasas de uva* [Libro]. Ediciones INTA. Páginas 38–54. 7.
- Gutiérrez, G. (2000). *Tecnología de los alimentos: conservación por calor*. Universidad Politécnica de Valencia.
- Haro, A. (2004). *Estudio de la Conservación de Arándanos (Vaccinium corymbosum) cv. Elliot, mediante Deshidratación Osmótica y Secado por Aire. Determinación de Condiciones Experimentales Óptimas de Procesamiento*. (Licenciado en Ingeniería en Alimentos). Universidad Austral de Chile. Facultad de Ciencias Agrarias. Valdivia (Chile).

- Hawkes, J., & Flink, J. M. (1978). Osmotic concentration of fruit slices prior to freeze dehydration. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2, 265-284.
<https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.1978.tb00562.x>
- Hayes, G. D. (Ed.). (1992). Manual de datos para ingeniería de los alimentos. Editorial Acribia.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2003). *Metodología de la investigación* (3.ª ed.). McGraw-Hill.
- IBCE. (2008). *Panorama agroproductivo de Bolivia*. Instituto Boliviano de Comercio Exterior.
- INE. (2022). *Superficie cultivada de uva en Bolivia*. Instituto Nacional de Estadística.
- INV. (2018). *Informe anual de producción vitivinícola*. Instituto Nacional de Vitivinicultura.
- INTA. (2020). Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- Lazarides, H. N., Katsanidis, E., & Nickolaidis, A. (1999). Mass transfer kinetics during osmotic preconcentration aiming at minimal solid uptake. *Journal of Food Engineering*, 42(1), 49-56.
[https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(99\)00104-0](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(99)00104-0)
- Leiva, J. (2009). *Evaluación de una planta de packing y cámaras de frío para comercialización de uva Moscatel de Alejandría* (Informe final, Consultoría ODEPA) Oficina de Estudios y Políticas Agrarias.
- Lenart, A., & Flink, J. M. (1984). Osmotic concentration of potato. *Journal of Food Science*, 49(5), 1372-1376.
- Linares, P., Amaya M., Saldarriaga B., Sánchez K., Seminario G. (2015). *Diseño de una Planta para la Producción de Pasas a Partir de Uva de Descarte en Tambo Grande*. Universidad de Piura. Facultad de Ingeniería. Perú.

- López, Y. (2017). *Estudio de la Cinética de Deshidratación Osmótica para la Conservación de Lisa (Mugil Cephalus)*. (Ingeniería Pesquera). Universidad Nacional De San Agustín de Arequipa. Facultad De Ciencias Biológicas. Arequipa (Perú).
- Mahdavi, S. A., Jafari, S. M., & Assadpour, E. (2010). Microencapsulation of grape seed oil by spray drying. *International Journal of Food Properties*, 13(5), 1038-1052. <https://doi.org/10.1080/10942910902902458>
- Manrique, I. (2020). Beneficios de la uva pasa malagueña. *Revista Nutrición y Salud*, 8(2), 34-38.
- Marful, P. (2019). *Aplicación de técnicas estadísticas al análisis sensorial inteligente*. (Máster en Técnicas Estadísticas). Universidad de Santiago de Compostela.
- Márquez, C. A., & Michelis, A. (2008). Propiedades de lechos fijos durante la deshidratación convectiva de cerezas, guindas y rosa mosqueta. *Ciencia y Tecnología de los Alimentos*, 28(2), 311–316.
- Martinez, D. (2014). *Determinación de Parámetros Óptimos para la Elaboración de Mosto Concentrado Desulfitado (Mcd) de Uva Moscatel de Alejandría*. (Licenciatura en Química Industrial). Universidad Mayor de San Andrés. Facultad De Tecnología. La Paz (Bolivia).
- Martines, J., & Leonel, M. (2010). *Estudio de la humedad en productos alimenticios*. *Revista Tecnología y Ciencia de los Alimentos*, 5(1), 11-19.
- Mata, M. (1992). *Tratamientos osmóticos en frutas*. Universidad Politécnica de Valencia.
- Merdia, E. (2019). *¿Qué cepa se da mejor en Bolivia?* Vinetur. <https://www.vinetur.com/2019100458028/que-cepa-se-da-mejor-en-bolivia.html>
- Miralbes de Polanco, J. (2009). *Tecnología de los alimentos de origen vegetal*. Editorial Síntesis.

- Montgomery, D. (2004). *Diseño y análisis de experimentos* (5.^a ed.). Limusa Wiley.
- Moreiras, O., Carbajal, A., Cabrera, L., & Cuadrado, C. (2013). *Tabla de composición de alimentos* (16.^a ed.). Madrid: Ediciones Pirámide. Datos obtenidos de la base de datos española de composición de alimentos.
- Mujumdar, A. S. (2000). *Practical Guide to Industrial Drying: Principles, Equipment, and New Developments*. Exergex Corporation. Páginas 23-36.
- NIST. (2023). National Institute of Standards and Technology. Chemistry. WebBook: D-Glucose.
- NIST. (2023). National Institute of Standards and Technology. Chemistry WebBook: Sucrose.
- OIV. (2021). *Análisis anual del sector vitivinícola mundial en 2021*. Organización Internacional de la Viña y el Vino. <https://www.oiv.int>
- OECD. (2021). "Bolivia - Exportaciones de frutas secas (HS 0813)". Observatorio de Complejidad Económica. Disponible en: <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/frutas-secas/reporter/bol>
- Quispe Ccahuin, W. R. (2012). *Estudio del efecto de tres factores en la cinética de transferencia de masa de papaya (Carica papaya) deshidratado osmóticamente* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga]. Repositorio Institucional.
- <http://repositorio.unsch.edu.pe/handle/UNSCH/2274>
- Pascual L. (2005). *Efecto de la deshidratación osmótica en la vida poscosecha de guayaba (Psidium guajava L.)*. (Maestría en Ciencias Alimentarias). Universidad Veracruzana. Instituto de Ciencias Básicas. Xalapa, Veracruz.
- Piqueras, J. (2014). *Historia de la vid y el vino*. Alianza Editorial.
- Peñín, J., & Salinas, M. (2004). *Historia del vino en México*. Larousse.

- RAE. (2020). *Diccionario de la lengua española (23.^a ed.)*. Real Academia Española.
<https://dle.rae.es>
- Rahman, M. S. (2007). *Handbook of Food Preservation* (2nd ed.). CRC Press.
<https://doi.org/10.1201/9781420017373>
- Rosell, C. M., & Lluch, M. A. (1994). Efecto del pretratamiento osmótico en frutas. En *Tecnologías de conservación de alimentos* (pp. 45-52). Editorial XYZ
- Shi, X. Q., & Le Maguer, M. (2002). Osmotic dehydration of foods: Mass transfer and modeling aspects. *Food Reviews International*, 18(4), 305-335.
<https://doi.org/10.1081/FRI-120016206>
- Sierra R. (2010). *Estudio de la Deshidratación Osmótica de la Arveja China (Pisum Sativum L.) Mediante dos Metodologías, Directa e Indirecta, como Alternativa Tecnológica al Sector Hortofrutícola del País*. (Ingeniero Químico). Universidad De San Carlos De Guatemala. Facultad de Ingeniería. Guatemala.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2009). *Introduction to food engineering* (4th ed.). Academic Press.
- Smith, J. M., Van Ness, H. C., & Abbott, M. M. (2005). *Introduction to chemical engineering thermodynamics* (7th ed.). McGraw-Hill.
- Trujillo-Navarro, Y., Valencia, W., & Durán Osorio, D. (2008). *Evaluación de la influencia del uso de la soda cáustica en el pelado sobre la calidad física del durazno* (Prunus pérsica L.) cv. Amarillo Jarillo para su conservación en almíbar. Bistua: Revista de la Facultad de Ciencias Básicas, 6(1).
- UAJMS. (2021). Taxonomía vegetal: herbario de la vid Moscatel. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Valencia, P. (2010). El impacto de la filoxera y la migración vitícola. *Revista Histórica*, 25(3), 112-130.

Wu, S., Wang, J., Zhang, L., Liu, S., & Li, C. (2024). Effects of Osmotic Dehydration on Mass Transfer of Tender Coconut Kernel. *Foods*, 13(14), 2188.

<https://doi.org/10.3390/foods13142188>

Yupanqui E. (2010). *Influencia de la Sacarosa y Glucosa en la Deshidratación Osmótica del Mango Criollo (Manguijera Indica L.) de Satipo*. (Ingeniera en Ciencias Agrarias, especialidad de Industrias Alimentarias). Universidad Nacional del Centro del Perú. Facultad de Ciencias Agrarias. Satipo (Perú).

Zambrano, A., González, J., & Rojas, D. (2020). Influencia del escaldado en la calidad de frutas mínimamente procesadas. *Agroindustria y Alimentos*, 24(1), 15–24.