

BIBLIOGRAFÍA

- Almandoz, M. R. (2021). Termometria y calorimetria. EETN: -.
- Atares Huerta, L. (2011). Determinacion del calor especifico de una sustancia. ETSIAM.
- Borja Rengifo, E., V. (2010) Estudio de la conservación de fresas (*Fragaria vesca*) mediante tratamientos térmicos. (Trabajo de grado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/26839/T-2950.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cengel A, Y. (2007). Conceptos basicos. En Y. Cengel A, Transferencia de calor y masa (pág. 27). -: Mc Graw Hill.
- CEANID. (2021). “Análisis fisicoquímico y microbiológico”. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo. Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia.
- Coloccio Leskow, E. (15 de julio de 2012). Concepto. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires. Departamento de fisica.
- Gallardo Echenique, E. E. (2017). Metodologia de la investigacion. Huancayo: Universidad continental.
- Geankoplis, C. (1998). Principios de transferencia de calor en estado estacionario. En C. J. Geankoplis, Procesos de transporte y operaciones unitarias (págs. 242-243). Mexico: CECSA.
- Gutierrez Pulido, H., & De la Vara Salazar, R. (2018). Diseño factoriales 2k. Analisis y disño de experimentos (págs. 183-184). México: Mc Graw Hill. Recuperado de: http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf.
- Jimenes Bernal, J. A., Gutierrez Torres, C. D., & Barbosa Saldaña, J. G. (2014). Primera ley de la termodinamica. En J. A. imenes Bernal, C. D. Gutierrez Torres, & J. G. Barbosa Saldaña, Termodinamica (pág. 31). Mexico: La Patria.
- Jimenez Carballo, C. A. (2018). Calor y calorimetria. Costa Rica: TEC.
- Juliarena, P., & Gratton, R. (2012). Generalidades sobre alimentos. UNICEN.
- Katz, M. (2017). ¿Que es esa cosa llamada calor? En M. Katz, Calor y termodinamica quimica . AQA.

- Kurt C, R. (2006). Trabajo, calor y reversibilidad. En R. Kurt C, Termodinamica (págs. 91-92). Wisconsin: Pearson.
- Levine N, I. (2002). Primera ley de la termodinamica. En I. Levine N, Fisicoquimico (pág. 51). Madrid: McGrawHill.
- Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, Propiedades fisicas de los alimentos y de los sistemas de procesado (págs. 227-253). España: Acribia.
- L.T.A. (2024). Laboratorio de Taller de Alimentos. Facultad de Ciencias y Tecnologia.
- Maron H, S., & Prutton F, C. (2002). Primera ley de la termodinamica. En S. Maron H, & C. Prutton F, Fundamentos de fisicoquimica (pág. 110). Limusa.
- Marques Pereira, J., & Marcal de Queiroz, D. (1991). Sistema Internacional de Unidades. En J. A. Marques Pereira, & D. Marcal de Queiroz, Principios de secado de granos psicometria higroscopia (pág -). Chile: FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/x5057s/x5057S00.htm#Contents>
- Montgomery, D. (2004). Diseño experimental. En D. C. Montgomery, Diseño y análisis de experimentos (págs. 170-218). Mexico: Limusa Wiley.
- Sanchez Santa Maria, J. (2013). PARADIGMAS DE INVESTIGACIÓN EDUCATIVA: DE LAS LEYES SUBYACENTES A LA MODERNIDAD REFLEXIVA. Entelequia.
- Sampiere Hernandez, R. (2014). Metodologias de la investigacion . Mc Graw Hill.
- s.f. (2007). Generalmente los modelos para predecir las propiedades termofisicas. USON, -(-), -. doi:-
- Sulla Huaman, R. I. (2016). Influencia de los solidos solubles en calor especifico de la pulpa concentrada de piña, zumo concentrado de naranja y comparacion con los modelos matematicos de Choi y Okos, Siebel y Heldman. Peru: UNCP.
- Van Ness, H. C., Smith, J. M., & Abbott, M. M. (1997). Introduccion. En H. C. Van Ness, J. M. Smith, & M. M. Abbott, Introduccion a la termodinamica en ingenieria quimica (págs. 17-19). Mexico: Mc Graw Hill.
- Vega Magalon, G., Avila Morales, J., Vega Magalon , J., Camacho Calderon , N., Becerril Santos, A., & Leo Amador, G. (2014). PARADIGMAS EN LA INVESTIGACIÓN. ENFOQUE CUANTITATIVO Y CUALITATIVO. Mexico: European Scientific Journal.

T.M.I.R (2012). CULTIVO DE FRUTILLA (*Fragaria* sp.).Recuperado de:
<https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/4035/T-1852.pdf?sequence=1&isAllowed=y>