Bibliografía

Acribia, F. (2025). *Catálogo de alimentos*. Versión actualizada institucional. https://www.editorialacribia.com/media/acribia/files/pdfcatalog-158.pdf

Acura, L. (2025). *Agitadores industriales: qué son, tipos y aplicaciones*. Grupo Acura. https://grupoacura.com/es/blog/agitadores-industriales/

Agrinovascience. (2018). *El cultivo de la alcachofa*. Material Técnico agronómico. https://www.infoagro.com/hortalizas/alcachofa.htm

Alighieri, D. (2011). *Elaboración de conservas alimenticias*. SlideShare. ForRetrieved August 26, 2024. https://www.slideshare.net/slideshow/fcpt6-selaboraciondeconservas

Arántegui, J., & Sanz, J. (2002*). Conservas vegetales. Zaragoza*: Editorial Acribia. https://www.editorialacribia.com/media/acribia/files/pdfcatalog-158.pdf

Bender-Bojalil, D., & Bárcenas-Pozos, M. (2013). *El ajo y sus aplicaciones en la conservación de alimentos*. Revista Temas Selectos Ingeniería en Alimentos, 7(1), 25-36. https://qpros.co/ajo-y-aplicaciones-en-la-conservacion-de-alimentos.htm

Carretto, M. V., Cuerdo, M. P., Dirienzo, M. G., & Di Vito, M. V. (2002). *Aceite de oliva: beneficios en la salud de los humanos a largo plazo.* Invenio, 5(8), 141-149. https://www.redalyc.org/pdf/877/87750812.pdf

CEANID. (2025). (Centro de Análisis Investigación y Desarrollo; perteneciente a la Facultad de Ciencias y Tecnología; dependiente de la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”, Tarija-Bolivia). *Costos de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos.*

Ceup. (2022). *El tratamiento térmico y sus procesos en la industria alimentaria.* https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/el-tratamiento-termico-y-sus-procesos-en-la-industria-alimentaria

CIPCA (Centro de Investigación y Promoción del Campesinado), (2018). *Producción de hortalizasorgánicas*. https://www.del.org.bo/info/archivos/produccionhortalizas2.pdf

Coldtec. (2025). *Mantenimiento de equipos de refrigeración.* Tarija, Bolivia. https://www.facebook.com/p/Coldtec-100063882529097/

Consum. (2024). *Tipos de conservas y sus propiedades* especificas para aplicaciones. https://entrenosotros.consum.es/que-son-conservas#nav

Coruña. (2025). *El laurel no es sólo un ingrediente para tus recetas: desvelan el remedio casero que deberías aplicar en tu día a día por el bien de todos*. SER. https://cadenaser.com/nacional/hype/2025/02/05/el-laurel-no-es-solo-un-ingrediente-para-tus-recetas-desvelan-el-remedio-casero-que-deberias-patentar-cadena-ser/?utm_source

COSSALT. (2024). Cooperativa de Servicios de Agua y Alcantarillado de Tarija. (2022). *Reporte anual 2021*. COSAALT. https://cosaalt.org.bo/

Costenbader, C. (2001). *El gran libro de las conservas*. Editorial Paidotribo.

Delicate. (2025). *Corazones de alcachofa al natural* y otros productos derivados. https://www.delicatessenlola.com/alimentacion/542-corazones-de-alcachofa-al-natural-extra-el-navarrico.html

El País. (2023, mayo 6). *Cómo hacer tus propios encurtidos caseros: técnica fácil en cuatro pasos*. El País. https://elpais.com/gastronomia /2023-05-06/como-hacer-tus-propios-encurtidos-caseros-tecnica-facil-en-cuatro- pasos.html

EMTAGAS. (2025). Empresa Tarijeña del Gas. (2022*). Reporte anual.* Tarija, Bolivia. https://www.emtagas.gob.bo/

FAO. (2008). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. *Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo*. https://www.fao.org/4/i0096s/i0096s00.htm

FDTA- Valles. (2010). (Fundación para el Desarrollo Tecnológico Agropecuario de los Valles). *Memoria del taller participativo de levantamiento de expresión de demanda con productores de hortalizas y vegetales.* Cochabamba Bolivia. http://190.181.16.82/docs/documentos/memoria2009.pdf

Fernández, J. (2015). *Historia y evolución de la conservación de los alimentos*. http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL005266.pdf

Fernández, J., & Gómez, R. (1994). *Química de alimentos.* Zaragoza: Editorial Acribia. https://www.inet.edu.ar/wp-content /2023/06/Quimica-de-los-alimentos .pdf

García, M. (2021). *La importancia del agua potable en la conservación de verduras*. Agricultura y Tecnología. https://www.agriculturaytecnologia.com/agua-para- conservación

Garda, M. (2009). *Técnicas manejo de alimentos*. Buenos Aires: Eudeba. pp. 21-24. https://www.scribd.com/document/754308327/Garda-Tecnicas-del-manejo-de-los-alimentos

Gómez, M. (2024, marzo 11). *Cuando el tamaño importa: la razón por la cual escoger*. https://as.com/actualidad/sociedad/cuando-el-tamano-si-importa-el-motivo-por el-que-escoger-huevos-de-talla-s-m-l-o-xl- n/

Gómez, R. (2020). *Avances para/en las tecnologías de conservación de los alimentos*. https://www.editorialacribia.com/media/acribia/files/pdfcatalog-158.pdf

Group, S.P. (2023). *Alimentos: Cómo influyen directo los ajustes de la presión, las temperaturas y el tiempo en sus procesos de transformación.* https://www.spg-pack.com/blog/proceso-de-envasado-como-influyen-los-ajustes-de-presion-las-temperaturas-y-el- tiempo/

Hammond, L. (2022). Washington State University Extension. *Guardado de vegetales en conserva*. https://wpcdn.web.wsu.edu/extension/uploads/sites/45/2022/09/Guardado-de-Vegetales-en-Conserva-PDF.pdf

HSJD. (2021). (Hospital Sant Joan de Deu). *La alcachofa, una hortaliza africana muy popular desde su lugar originario, el lejano Mediterráneo y por todo el mundo*. https://metabolicas.sjdhospitalbarcelona.org/consejo/alcachofa-hortaliza-africana-muy-popular-mediterraneo

Ibmetro. (2025). Instituto Boliviano de Metrología. (2022). *Informe técnico de calibración.* IBMETRO. https://www.ibmetro.gob.bo/

Kassinos, D., Vázquez, M. I., y Vásquez, A. (2019). *Benzoic acid and sodium benzoate: A comprehensive review of their use as food preservatives*. National Center for Biotechnology Information.Instucional proformers for administration. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7070049/

Levivox. (2025). Decreto supremo N°24176. https://www.lexivox.org/norms/BO-DS- 24176.html

Linares, A., Jiménez, S. (2023). *Principios de Control de los Procesos Térmicos y Evaluación para el Cierre de los Envases para varios productos alimenticios.* https://cacv.es/wp-content/uploads/2024/06/%40Principios-deControl-de-los-Procesos-deenvasados/Te%CC%81rmicos-y-Evaluacio%CC%81n-del-Cierre-de-losEnvases.pdf

LIPA (Laboratorio de investigación en productos agroindustriales), (2018). *Introducción a la elaboración de conservas [facultad de ciencias agrarias y forestales*, Universidad nacional de la Plata]. Archivo digital publicado en perfil web. https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wpcontent/uploads/sites/29/2020/03/GUIACONSERVAS.pdf

M.D.R y T, Ministerio de desarrollo rural y de tierras, (2017). *Realidad de los suelos en el departamento de Tarija. Informe anual y proyecciones para proyectos.* http://www.vicetierras.gob.bo/uploads/pdf/Realidad_suelos_Tj.pdf

M.D.R y T, Ministerio de desarrollo rural y de tierras, (2019). *Diversificación de cultivos en Bolivia.* https://www.ruralytierras.gob.bo/

Magana, A. (2024). *Guía de preparación de conservas de los alimentos. El Gourmet.* https://elgourmet.com/recetas/conservas-pepinos-pickles-remolachas/

Mariskito. (2013, 3 de julio). *Método del escabeche: de método de conservación a método de elaboración.* https://mariskito.com/blog/el-escabeche-de-metodo-de-conservacionametododeelsrsltid=AfmBOoqcwiZ0lHCU6y5iopfVpP1kyz9vF9EFigetQU1oi0 FcVi228tWD

Martín, J. M. (2019). *Técnicas de conservación de los alimentos para las industrias alimentarias*. Editorial Agroalimentaria.

Martínez, F. (2023). *Revista Alimentaria, Nº 545, julio-agosto 2023*. Ediciones con Publicaciones Alimentarias. https://repo.iberopuebla.mx/BIPA/hemeroteca/alimentaria/num545.pdf

Morales, J. (2012). *Métodos existentes actuales para la conservación de los alimentos*. https://www.academia.edu/40500611/M%C3%89TODOS_DE_CONSERVACI%C3%93N_DE_ALIMENTOS

Oelsner, M., Moya, S., & Meilán, H. (2020). *Conceptos generales y reglas generales necesarios para la elaboración segura de conservas.* Gobierno de Mendoza. https://www.mendoza.gov.ar/wpcontent/uploads/sites/23/2020/04/elaboracion_productos_artesanales_innovadores-1-2.pdf

Ordóñez, J. A. (2005). *Tecnología de los alimentos: componentes de los alimentos y procesos.* Madrid: Editorial Síntesis.

Ortegón, E., Pacheco, J. F., & Prieto, A. (2005). *Metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas de industrias alimentarias.* (Serie Manuales 42). Naciones Unidas; CEPAL; ILPES. https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/2d86ecfb-f922-49d3a919-e4fd4d463bd7/content

Polo, C. (2023). El país. *Despensa feliz, nueve deliciosos escabeches en envases para aperitivos, bocadillos y mucho más*. https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2023-08-24/nueve-deliciososescabeches-envasados-para-aperitivos-bocadillos-y-mucho-mas.html?utm_source

Proartal Food. (2023). *El vinagre como conservante natural y sabor característico.* https://www.proartal.com/el-vinagre-como-conservante-natural/

QPros. (2020, junio 11). *Ácido ascórbico: aditivo alimenticio de propiedades*. Qpros. https://qpros.co/acido-ascorbico-alimenticio/

Quiroga, M. (2019). *Implementación de una fábrica de conserva de alcachofas de la ciudad de Tarija* [Tesis de pregrado, universidad autónoma Juan Misael Saracho]. Archivodigital. https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=24

Robertson, G. L. (2012). *Food packaging: Principles and practice* (3.ª ed.). CRC Press. https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.1201/b21347/food-packaging-gordon-robertson

Rodríguez, M. (2018). *Antecedentes: Los orígenes de la industria conservera*. file:///C:/Users/natal/Downloads/ub,+hindustrial29+55_84.pdf

Rozano, V et al., (2004). Las *Hortalizas, las llaves de la energía.* Revista digital universitaria. https://www.revista.unam.mx/vol.6/num9/art88/sep_art88.pdf

RubénLIP. (2022). *Las conservas: todo lo debes saber sobre la importancia y evolución de este método que cambio el mundo.* Muysibarita. https://muysibarita.com/las-conservas-historia-y-evolucion/

Salvatierra, M, I.M. (2019). *Manual para la correcta conservación de alimentos.* https://www.curriculumnacional.cl/docente/629/articles18497recursopdf

SETAR. (2021) *Servicios Eléctricos de Tarija*. Memoria anual. Tarija, Bolivia. https://www.setar.com.bo/

EMTAGAS. (2025). *Empresa Tarijeña del gas.* Tarifas de consumo. Tarija, Bolivia https://www.emtagas.gob.bo/

COSAALT. (2024). *Cooperativa de Servicios de Agua y Alcantarillado Sanitario.* https://cosaalt.org.bo/

Sivaramakrishnan, H. & Gokulakrishnan, J. (2020). *The role of spices in food processing and preservation*. Indian Journal of Food Science and Technology,57(3),212-220. https://informaticsjournals.co.in/index.php/fijrfn/article/view/44793

Terra Food-Tech. (2025). *Métodos de conservación de alimentos*. Recuperado el 11 de marzo de 2025. https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-dealimentos

The Best Preserves. (2025). *El poder conservante de las especias*. The Best Preserves. https://www.thebestpreserves.com/poderconservantede-las- especias

UNAM. (2025) *Hortalizas, las llaves de la energía.* Revista digital universitaria. pag,5. https://ru.tic.unam.mx/bitstream/handle/123456789/963/sep_art88.pdf;jsessionid=76632CA9C9901291784E17850B6A77C2vm1?sequence=1

Villaescusa. (2025). *Adiós a los pesticidas.*AS. https://en-as-com.translate.goog/latest_news/say-goodbye-to-pesticides-the-simple-trick-to-ensure-your-fruit-is-completely-clean-n/?_x_tr_sl=en&

Yañez, M. (2008). *Introducción a la conservación y la Tecnología de frutas 1.* https://www.scribd.com/doc/270180205/El- Exhausting

Zeratsky, K. (2024). *La sal marina frente a la sal de mesa: ¿Cuál es la diferencia y cual es mejor en que ocasiones de aplicación?*Mayo Clinic. https://www.mayoclinic.org/es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthyeating/expert-answers/sea-salt/faq20058512?utm_source

Bionella. (2024). *La alcachofa*. Bionella. https://www.bionella.co/la-alcachofa/

Araujo, A. (2019). *Cynara scolymus var. brasilensis: Características del cultivo en Brasil.* Universidad de São Paulo. https://www.usp.br

Fellows, P. J. (2016) *"Food Processing Technology: Principles and Practice".* https://books.google.com.bo/books?id=pCilCgAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false

Consejo oleícola internacional. (2018). *Directrices de buenas prácticas para el almacenamiento de aceites de oliva y aceites de orujo destinados al consumo directo de humanos.* https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2023/04/COI-BPS-Doc.-No-1-2018-ES-final.pdf

Bioky. (2023). *Ficha de datos de seguridad del vinagre blanco* de alcohol. https://bioky.es/wp-content/uploads/2023/02/Ficha-de-seguridad-vinagre.pdf?srsltid=AfmBOoosUzJPUMd6hguWSTO4drrbYnutbuQpsNUyVkXeH3eeaZP6PLHs

Bsn Marina Supply. (2020). *Ficha de datos vinagre blanco de alcohol para uso.* https://bsnmarinesupply.com/documentos/archivos_pdf/conagua/Ficha%20de%20datos%20de%20seguridad%20de%20%27VINAGRE%20BLANCO%27.pdf

Pirenosal. (2021). *La importancia de la sal para las industrias de conservación.* https://pirenosal.com/la-importancia-de-la-sal-industrial-en-la-conservacion-de-alimentos/

Barraca. (2022). *Pimienta negra en grano y sus condiciones de conservación*. https://labarraca1912.es/pimienta-negra-grano/?srsltid=AfmBOop5MrhiBPbrtLaLn0UBo4xVyHnzN0xyE1vf1xVExQxpv2xxHo5B

Kemiker. (2019). *Hojas de datos de seguridad para el aditivo: ácido ascórbico*. https://kemiker.com/wp-content/uploads/2019/06/HDS-ASCORBICO-ACIDO.pdf

Villar, L., & Trasobares, M. J. (1998). *El libro de las conservas: las técnicas y recetas más naturales para conservar frutas, verduras y hortalizas* RBA Integral.(ed.Integral). https://ia800801.us.archive.org/22/items/tirapi/mejores_conservas.pdf

Fernández, C., & López, A. (2019). *Control de calidad en la industria alimentaria, reglas y normativas para aplicarse*. Universidad de Madrid. file:///C:/Users/natal/Downloads/gestion-de-la-calidad-en-la-industria-alimentaria.pdf

Villaescusa. (2025). *Eliminación de los pesticidas en alimentos consumos.* AS. https://en-as-com.translate.goog/latest_news/say-goodbye-to-pesticides-the-simple-trick-to-ensure-your-fruit-is-completely-clean-n/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc

Univisión. (2024). *"Corazones de alcachofa: Formas de aprovechar y disfrutar los corazones de alcachofa y alargar su vida útil en conservación".* https://www.univision.com/delicioso/forma-sencilla-de-preparar-corazones-de-alcachofa

Jiménez, L., & Vargas, M. (2019). *Elaboración de las conservas de hortalizas y vegetales: métodos y aplicaciones*. Ediciones Alimentarias.

Sánchez, O., & Morales, A. (2019). *Técnicas de procesamiento y conservación de hortalizas y de vegetales*. Grupo Académico. https://www-sciencedirect-com.translate.goog/science/article/pii/S2772502222000725?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc

Ortega, V., et al. (2019). *Procesos para la transformación de vegetales y hortalizas para su posterior conservación directa*. Ediciones Técnicas. https://www.mdpi.com/2227-9717/13/3/663

Pérez, C., & Castillo, T. (2019). *Elaboración y conservación de productos vegetales en las industrias alimentarias*. Universidad de Barcelona. https://intec.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/sites/15/2019/09/depiante_conservacion_de_alimentos_201909.pdf#:~:text=En%201810%20y%20despu%C3%A9s%20de%2014%20a%C3%B1os,colocaba%20en%20agua%20hirviendo%20durante%20largo%20tiempo.

Ruiz, D., & Estrada, F. (2019). *Control de calidad dedicada para la producción de conservas de hortalizas y vegetales*. Ediciones Agroindustriales. https://www.scribd.com/document/554528156/Control-de-Calidad-en-Las-Industrias-de-Conservas-Vegetales

Castro, M., & Benítez, L. (2019). *Procesos térmicos en la conservación de alimentos y sus fundamentos de aplicación interna.* Editorial Científica. https://www.scribd.com/document/482234863/Procesos-termicos

Mendoza, E., & Herrera, R. (2019). *Tratamientos térmicos en la industria alimentaria aplicado a conservas*. Instituto de Tecnología de Alimentos. https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/tratamiento-termico-en-la-industria-alimentaria

Suárez, M., & Navarro, C. (2019). *Etiquetado y normativas en la industria alimentaria*. Ediciones Técnicas. https://thefoodtech.com/metodos-de-control-y-regulaciones/legislacion-y-normativas-de-etiquetadoenlaindustriaalimentaria-latinoamericana

Vega, L., y Molina, R. (2019). *Almacenamiento y distribución de productos en conserva*. Editorial Agroindustria.

Niebel, B. W., y Freivalds, A. (2014). Niebel's methods, too standards, & work design (13.ª ed.). McGraw-Hill Education. ISBN 978-0073376363. https://www.mheducation.com/highered/product/niebels-methods-standards-and-work%20design-freivalds.html

Alé, F. (2024). *Disponibilidad de la alcachofa en la comunidad de San Mateo, Tarija, Bolivia*. Encargada de la producción de alcachofa.

Todo industria. (2025). *Cotización de accesorios en la zona de la "Loma" para planta piloto de alcachofa en conserva* [Comunicación personal].

Moran, S. (2016). *Process Plant Layout* for food industries (2.ª ed.). Elsevier. https://elmoukrie.com/wp-content/uploads/2022/06/process-plant-layout-sean-moran-z-lib.org_.pdf

Cuatrecasas, L. (2017). *Organización de la producción y la dirección para las operaciones: Sistemas actuales de gestión eficiente y competitiva*. Madrid:EdicionesDíaz de Santos. https://tecbiblio.com/wpcontent/uploads/2025/05/organizacion-de-la-produccion-y-direccion-de-operaciones.pdf

ISA. (International Society of Automation), (2019). *Instrumentation symbols and identification for make a system efficient* (ANSI/ISA-5.1-2019). ISA. https://www.isa.org/standards-and-publications/isa-standards/isa-standards-committees/isa5-1

Bäck, D. (2019). *A model for effective development of plant layouts and associated floor area requirements* and efficients [PDF]. DiVA Portal. https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:205109/FULLTEXT01.pdf

Earle, R. L. (1983). *Unit Operations in Food Processing and most importants units to apply the form to food industry* out (2nd ed.). Pergamon Press. https://www.scribd.com/document/577645507/Unit-Operations-in-Food-Processing

RTCA. (Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06) (2006). *Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales desarrollados y aplicados a las industrias alimentos* (Anexo 4 de la Resolución 176-2006). COMIECO. https://www.comex.go.cr/media/3884/rtca-anexo-33.pdf

NAMI. (North American Meat Institute) (2019). *Food safety equipment design principles* to apply at food industry from North American Meat Institute. https://www.meatinstitute.org/sites/default/files/original%20documents/Sanitation%20booklet%202021.pdf

MBPM. *(*Manual de buenas prácticas manufactura ciudad de México) (2010). *Comisión Nacional dedicados a Acuacultura y Pesca* (CONAPESCA). https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/503904/MBPM_ALIMENTOS_EDICI_N_NOV_2019.pdf

Kumar, A. (2019). *Plant location and layout* form app [Estudio de módulo]. DAV University. https://www.scribd.com/presentation/522191001/ETZC-424-L1-Introduction-to-Plant-Layout-1627138757062

Mapcarta. (2015). Ubicación de la comunidad de *San Mateo en Departamento de Tarija, Bolivia*. https://mapcarta.com/es/37396988

Ministerio de Trabajo. (2025). *Referente al empleo y Previsión Social actualiza. (*Resolución Ministerial N.º 512/25 sobre salario mínimo nacional y procedimiento de incremento salarial [Resolución ministerial]. https://mintrabajo.gob.bo/wp-content/uploads/2025/09/rm512_25-.pdf

Ministerio de Trabajo. (2018). Referente al jornal de *empleo y Previsión Social.* (*Resolución Ministerial N.º 523/18 sobre jornal y horas de trabajo* [Resolución ministerial]. https://mintrabajo.gob.bo/wp-content/uploads/2025/09/rm512_25-.pdf

Robertson, G. L. (2012). *Food packaging: Principles and practice about numbers apply to key better environmental cause* (3.ª ed.). CRC Press. https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.1201/b21347/food-packaging-gordon-robertson

Enovint S.R.L. (2025). *Frascos conserveros de la empresa Enovint* [Sitio web]. https://enovinsa.com/

GADT. (2025). (Gobierno Autónomo Departamental de Tarija). *Plan vigente y actualizado de aplicación y seguimiento ambiental* [Estructura]. file:///C:/Users/natal/Downlocreto%20Departamental%20N%20028-2025%20Politicapartamental%20de%20Cambio%20Climatico%20para%20el%20periodo%202025%20al%202030.pdf

Distribuidora Montellanos. (2025). Empresa dedicada a la *venta y distribución de instrumentos y materiales de laboratorio* en Tarija, Bolivia.

Multiherramientas Tarija. (2025). Comercial ubicado en la zona de la “Loma”, Tarija. *Venta de variedad de herramientas de trabajo.*

Construex Tarija. (2025). *Tienda de muebles y electrónicos para oficinas en la zona del "Mercado campesino",* Tarija.

Vincent, D. (2024). *What is a contingency budget how to use it* [Blog]. Mastt. https://www.mastt.com/blogs/contingency-budget

SENASAG. (Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria). (2019). Por la *Resolución Administrativa RA 320/2024: Inocuidad alimentaria* [Resolución ministerial]. SENASAG. https://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAALIMENTARIA/2024/RA_320_2024.pdf

Tinsley, E., & Agapitova, N. (2018). *Private sector solutions to helping smallholders succeed: Social enterprise business models in the agriculture and a food environmental apply from up sector*. World Bank. https://openknowledge.worldbank.org/entities/publication/1a88f079db34-5a3f-bf0f-db1a50afd83d

Horngren, C. (2015). *Cost accounting: A managerial emphasis by means of cases studies at industries in level one of increases* (15th ed.). Pearson. https://www.pearson.com/en-au/media/1999238/9781488612640.pdf?srsltid=AfmBOoroL9YbEiV4qh8vf3k5isv09rZVZ76aaKKny18WM_FYK2Wp8VKM

FSANZ. (2025). (Food Standards Australia New Zealand). *Food composition data Artichoke, globe, boiled*. Australian Food Composition Database. https://afcd.foodstandards.gov.au/fooddetails.aspx?PFKID=F000142