

## **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía Libros

1. Asunta, P. O. (2024). *Elaboración de galletas dulces con harina de algarrobo y avena*. Tarija.
2. Burgos, N. M. (2024). *Elaboración experimental de harina de cáscara de piña como fuente de fibra dietética*. Tarija.
3. Gira, P. C. (2024). *Elaboración experimental de harina de tarwi (Lupinus mutabilis) como complemento alimenticio para consumo humano*. Tarija.
4. Katherine, A. C. (2018). *Elaboración experimental de harina, de consumo humano, a partir de oca amarilla (oxalis tuberosa) cultivada en la localidad de Iscayachi, departamento de Tarija*. Tarija.

### Bibliografía Virtual

- 2007, S. C. (s.f.). *chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11362/1/84T00513.pdf*.
- Asunta, P. O. (2024). *Elaboración de galletas dulces con harina de algarrobo y avena*. Tarija.
- Ayala, F. D., García, G. d., & Simá-Moo, E. (Enero de 2015). Google Docs. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-31952015000800003&script=sci\\_abstract](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-31952015000800003&script=sci_abstract)
- Beltran Guerreo, V. O. (2016). "Crop ecology, cultivation and uses of the cactus pear". Recuperado el 21 de Noviembre de 2024, de <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/c7920e28-b849-40ae-b091-4d40d295a8e9/content>
- brow. (2018).
- Brow. (2018).
- Burgos, N. M. (2024). *Elaboración experimental de harina de cáscara de piña como fuente de fibra dietética*. Tarija.
- CACTUS Y SUCULENTAS.ORG. (2 de Febrero de 2019). "Todos sobre el genero Cactu Opuntia". Recuperado el 20 de Noviembre de 2024, de [https://www.cactusysuculentas.org/cactus/opuntia/#google\\_vignette](https://www.cactusysuculentas.org/cactus/opuntia/#google_vignette)
- Conlago, M. Y. (Enero de 2023). "Aprovechamiento de la tuna (Opuntia ficus indica Miller) para la elaboración de productos agroindustriales". Recuperado el 21

- de Noviembre de 2024, de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/11760/1/Aprovechamiento%20de%20la%20tuna%20%28Opuntia%20ficus%20indica%20Miller%29%20para%20la%20elaboraci%C3%B3n%20de%20productos%20agroindustriales.pdf>
- Diaz, G., Peña, C., & Garcia, R. (Febreo de 2015). "CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DE NOPAL VERDURA (*Opuntia ficus-indica*) PARA EXPORTACION Y CONSUMO NACIONAL". Recuperado el 23 de Noviembre de 2024, de <https://www.redalyc.org/pdf/302/30236850003.pdf>
- ENCLICO VIDA. (Agosto de 2021). "Nopales y xoconostles, Nopal de Chihuahua". Recuperado el 22 de Noviembre de 2024, de <https://enciclovida.mx/especies/136584-opuntia>
- Farfan, Z. M. (Octubre de 2021). *Ingeniería de proyecto para la implementación de Planta Piloto Procesadora de Tuna en el Distrito de Paicho*. Recuperado el 22 de Noviembre de 2024, de [https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac\\_css/doc\\_num.php?explnum\\_id=33740](https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/doc_num.php?explnum_id=33740)
- Frontiers. (Agosto de 2024). *Global research landscape of cactus pear (*Opuntia ficus-indica*) in agricultural science*. Recuperado el 25 de Noviembre de 2024, de <https://www.frontiersin.org/journals/sustainable-food-systems/articles/10.3389/fsufs.2024.1354395/full>
- Gira, P. C. (2024). *Elaboración experimental de harina de tarwi (*Lupinus mutabilis*) como complemento alimenticio para consumo humano*. Tarija.
- Griselda Diaz, C. P. (Febreo de 2015). "CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS DE NOPAL VERDURA (*Opuntia ficus-indica*) PARA EXPORTACION Y CONSUMO NACIONAL". Recuperado el 23 de Noviembre de 2024, de <https://www.redalyc.org/pdf/302/30236850003.pdf>
- Guerreo, B., & Ochoa, V. (2016). "Crop ecology, cultivation and uses of the cactus pear". Recuperado el 21 de Noviembre de 2024, de <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/c7920e28-b849-40ae-b091-4d40d295a8e9/content>
- Instituto de Biología UNAM. (Marzo de 2021). "Infografías del Jardín Botánico del IBUNAM". Recuperado el 21 de Noviembre de 2024, de <https://infografiasjb.ib.unam.mx/nopal-tapon.html>
- Katherine, A. C. (2018). *Elaboración experimental de harina, de consumo humano, a partir de oca amarilla (*oxalis tuberosa*) cultivada en la localidad de Iscayachi, departamento de Tarija*. Tarija.
- Leonel, M. &. (2010). <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpglclefndmkaj/https://cenam.mx/s2010/info/pviernes/s2010-vp01b.pdf>
- Leonel, M. &. (2010).

- López, E. C. (11 de 03 de 2024). *Correo del Sur*. <https://correodelsur.com/ecos/20180311/la-sorprendente-tuna.html#:~:text=Chquisaca%2C%20en%20la%20cima,En%20segundo%20lugar%20est%C3%A1%20Camargo>.
- Martins, M., Ribeiro, & Almeida. (2023, Marzo 8). *Physicochemical, Nutritional, and Medicinal Properties of Opuntia ficus-indica (L.)*. Retrieved Noviembre 20, 2024, from <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/7/1512>
- Medina, O. J., Patarroyo, W., & Moreno, L. M. (2 de Julio de 2022). *Research Gate*. [https://www.researchgate.net/publication/366570706\\_Current\\_Trends\\_in\\_Cacti\\_Drying\\_Processes\\_and\\_Their\\_Effects\\_on\\_Cellulose\\_and\\_Mucilage\\_from\\_Two\\_Colombian\\_Cactus\\_Species](https://www.researchgate.net/publication/366570706_Current_Trends_in_Cacti_Drying_Processes_and_Their_Effects_on_Cellulose_and_Mucilage_from_Two_Colombian_Cactus_Species)
- Medina-Torres, L., Vernon-Carter, J., Gallegos-Infante, A., Rocha-Guzman, N. E., Herrera-Valencia, Calderas, F., & Jiménez-Alvarado, R. (2 de Febrero de 2011). *Journal of Food Science*. <https://scijournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.4271>
- Ocampo, Delgado, & Gutierrez. (Enero de 2015). *"Harina de cáscara de tuna como fuente de fibra y su efecto sobre las características físico-químicas"*. Recuperado el 21 de Noviembre de 2024, de <file:///C:/Users/VICTUS/Downloads/Dialnet-HarinaDeCascaraDeTunaComoFuenteDeFibraYSuEfecto-6020407.pdf>
- Pelaez, J. M. (Junio de 2013). *Harinas y derivados, Feculas y Almidones*. [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero\\_60/JOSE\\_REQUENA\\_1.pdf](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_60/JOSE_REQUENA_1.pdf)
- Raul Ocampo, E. D. (Enero de 2015). *"Harina de cáscara de tuna como fuente de fibra y su efecto sobre las características físico-químicas"*. Recuperado el 21 de Noviembre de 2024, de <file:///C:/Users/VICTUS/Downloads/Dialnet-HarinaDeCascaraDeTunaComoFuenteDeFibraYSuEfecto-6020407.pdf>
- Reyes, I. (08 de Diciembre de 2023). *Publiagro*. [https://publiagro.com.bo/2023/12/chaco-investigaciones-tuna/?utm\\_source=chatgpt.com](https://publiagro.com.bo/2023/12/chaco-investigaciones-tuna/?utm_source=chatgpt.com)
- Rubio, J. M., Mueller, M., Loeppert, R., Viernstein, H., & Praznik, W. (2 de Octubre de 2020). *MDPI*. <https://www.mdpi.com/2218-0532/88/4/43>
- Sepulveda, Saenz, & Aliaga. (7 de Agosto de 2007). *ScienceDirect*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2024, de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S014019630600259X>