

BIBLIOGRAFÍA

- ABI (Agencia Boliviana de Información). (2023). *Entregan semilla certificada de papa e insumos por Bs 6 millones a productores de cinco municipios de Tarija*. <https://abi.bo/index.php/polititca2/36-notas/noticias/economia/39918entregan-semilla-certificada-de-papa-e-insumos-por-bs-6-millones-a-productores-de-cinco-municipios-de-tarija>
- ACS. (Asociación de la Comunidad de Estudiantes). (2007). Monumentos químicos históricos nacionales de la Sociedad Química Estadounidense. *Tecnología de deshidratación de alimentos*. <https://www.acs.org/education/whatischemistry/landmarks/fooddehydration.html#instant-dehydrated-potatoes>
- Agencia Boliviana de Información. (2023). *Entregan semilla certificada de papa e insumos por Bs 6 millones a productores de cinco municipios de Tarija*. <https://abi.bo/index.php/polititca2/36-notas/noticias/economia/39918-entregan-semilla-certificada-de-papa-e-insumos-por-bs-6-millones-a-productores-de-cinco-municipios-de-tarija>
- Alaniz, Fernández, Frías y Tapia. (2019). *Puré de papa deshidratado*. Escuela Manuel Nicolás Savio. file:///C:/Users/Hp/Downloads/pure-de-papa-deshidratado_compress.pdf
- Angelo, A. (2023). Tarija: Precio de la papa en alza, advierten que seguirá subiendo. *El País*. https://elpais.bo/tarija/20230124_tarija-precio-de-la-papa-en-alza-advierten-que-seguira-subiendo.html
- ARGENPAPA. (2017). Bolivia (San Andrés-Tarija): Variedad Desiré sobresalió en la XXXIV Feria de la Papa. <https://www.argenpapa.com.ar/noticia/3695-bolivia-san-andres-tarija-variedad-desire-sobresalio-en-la-xxxiv-feria-de-la-papa>
- Baticón S. (2021). Los mejores purés para acompañar tus platos de carne y pescado. *¡HOLA!* <https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/galeria/20210927196573/lasmejores-guarniciones-para-carne-y-pescado/1/>
- Burgos G. (2019). Potencial nutricional de la papa. *Centro internacional de la papa*. <https://cipotato.org/wp-content/uploads/2019/08/CIP-PANAMERICANOS-LIMA-2019.pdf>
- Calleja, E., Esperón A., Pulido V., Palmeros C., Quintero S. y Gonzales L. (2021). *Desarrolló de un puré instantáneo a base de malanga*. UVSERVA, 11. <https://uvserva.uv.mx/index.php/Uvserva/article/view/2762/4701#toc>
- Causas D. (2024). Definición de las variables y tipo de investigación. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24762w/Definiciondelasvariables,enfoqueytipodeinvestigacion.pdf>

- CEANID, (2024). Oferta de servicios de análisis. Tarija, Bolivia.
<https://www.uaajms.edu.bo/ceanid/>
- CEANID, (2024). Resultados de composición fisicoquímica de la papa variedad *Desiré*. Centro de Análisis y Desarrollo.
- CEANID, (2024). Resultados de los análisis microbiológicos de la papa variedad *Desiré*. Centro de Análisis y Desarrollo.
- CEANID, (2024). Resultados del contenido de micronutrientes de la papa variedad *Desiré*. Centro de Análisis y Desarrollo.
- CIP (*Centro internacional de la papa*). (2015). Procesamientos y usos de la papa.
<https://cipotato.org/es/lapapa/procesamiento-y-usos-de-la-papa/>
- Dávila K. E. (2009). Fundamentos de secado, extracción sólido-líquido y destilación.
<https://kardauni08.wordpress.com/wp-content/uploads/2009/03/secado.pdf>
- Devaux A., Ordinola M., Hibon A. y Flores R. (2010). *El sector papa en la región andina diagnóstico y elementos para una visión estratégica (Bolivia, Ecuador y Perú)*. <https://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/08/005363.pdf>
- Díaz D. (2024). Procesamiento de la papa. *Repository Agrosavia*.
https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/23094/22160_2731.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Se%20realiza%20el%20escaldado%20para,95%20y%20100%C2%B0C.
- Fito P.; Andrés A.; Barat J. y Albors A. (2016). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. Universitat politècnica de valencia.
https://gdocu.upv.es/alfresco/service/api/node/content/workspace/SpacesStore/e8b523c5-4970-4ae6-b2a3-86f576e81359/TOC_4092_02_01.pdf?guest=true#:~:text=EVAPORACI%C3%93N%20SUPERFICIAL%3A%20Cuando%20un%20producto,llamado%20deshidrataci%C3%B3n%20por%20aire%20caliente.
- Gabriel J., Castro C., Valverde A. y Indacochea B. (2017). *Diseños experimentales: Teoría y práctica para experimentos agropecuarios*. Grupo COMPAS.
https://www.researchgate.net/profile/Julio-Gabriel/publication/315098225_Disenos_experimentales_Teoria_y_practica_para_experimentos_Agropecuarios/links/58ca1045458515e9298a0d6e/Disenos-experimeto
- Gómez E. G. (2021). Métodos y técnicas de investigación utilizados en los estudios sobre comunicación en España. *Mediterránea de comunicación*. 12 (1), 115-127.
<file:///C:/Users/Hp/Downloads/Dialnet-MetodosYTecnicasDeInvestigacionUtilizadosEnLosEstu-7706797.pdf>

- Gonzales N, Villar J, Corral P, García R, Higuera A, Rubio M, Gonzales J, Soto C, Moreno A y Hernández J. (2010). *Habitat más diseño*. Universitaria potosina. <http://habitatmasdiseno.uaslp.mx/ojs/index.php/habitatmasdiseno/article/view/50/35>
- Graeme T. y Sansonetti G. (2009). Nueva luz sobre un tesoro enterrado. *Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación*. 23-24. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0544b706-9ce3-405f-a81c-9deb43abe5e4/content>
- Gutiérrez H. y De la Vara R. (2018). *Análisis y diseño de experimentos*. Mc Graw-Hill Interamericana. https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Hallstrom, (1998). Tabla de propiedades térmicas de los alimentos. <http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/1261/capitulo7.pdf>
- Hernández R. Fernández C. y Baptista P. (2014). *Metodología de Investigación*. McGRAW.HILL. <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodología%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- Kalazich J, Bortolameolli G, Rojas J, López H, Uribe M y Gutiérrez M. (2024). Tierra adentro. *Instituto de Investigación Agropecuarias*. 013(1), 19. <https://biblioteca.inia.cl/handle/20.500.14001/68910>
- La voz de Tarija. (2019). *Invitan a la gran feria de la papa en San Andres con la presencia de Gastón Cordero*. <https://lavozdetarija.com/2019/01/15/invitan-a-la-gran-feria-de-la-papa-en-san-andres-con-la-presencia-de-gaston-cordero/>
- Levandro, K. (2017). Insumos para la producción de papa (*Solanum tuberosum*). *AGRO-VET*. Vol. 1. [file:///C:/Users/Hp/Downloads/admin,+1Insumos+para+la+producci%C3%B3n+de+papa%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Hp/Downloads/admin,+1Insumos+para+la+producci%C3%B3n+de+papa%20(1).pdf)
- Lewis M. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de sistemas de procesado. *Acribia S. A*.
- Loarte C. y Ramos B. (2019). Evaluación de dos variedades de papa (*Solanum tuberosum*) en la elaboración de puré instantáneo. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Hermilio Valdizán]. <http://repositorio.umsa.bo/xmlui/handle/123456789/10509>
- López D. B. (2018). Secado. [Tesis de pregrado, Instituto Tecnológico Superior de la Región Sierra]. <https://es.slideshare.net/slideshow/secado-133072095/133072095>

- López F. (2021). *Modelo estadístico*. https://rpubs.com/fer_12lu/814909
- López, A. (2014). *¿Cuál es el origen del puré de patatas instantáneo? Ya está el listo que todo lo sabe*. <https://blogs.20minutos.es/yaestaellistoquetodolosabe/cual-es-el-origen-del-pure-de-patatas-instantaneo/>
- Martínez E. y Lira L. (2010). Análisis y aplicación de las expresiones del contenido de humedad en sólidos. *Simposio de Metrología*. <https://www.cenam.mx/sm2010/info/pviernes/sm2010-vp01b.pdf>
- Martínez G. V. (2013). Paradigmas de la investigación. *Unison*. 2. https://pics.unison.mx/wp-content/uploads/2013/10/7_Paradigmas_de_investigacion_2013.pdf
- Maupoey P.; Andrés A.; Barat J. y Albors A. (2016). Introducción al secado de alimentos por aire caliente. Universitat Politècnica de Valencia (1). https://gdocu.upv.es/alfresco/service/api/node/content/workspace/SpacesStore/e8b523c5-4970-4ae6-b2a3-86f576e81359/TOC_4092_02_01.pdf?guest=true
- MedlinePlus. (2022). *Puré de papas*. <https://medlineplus.gov/spanish/recetas/pure-de-papas/>
- Mendoza R. y Herrera A. (2012). Cinética de Inactivación de la Enzima Peroxidasa, Color y Textura en Papa Criolla (*Solanum tuberosum* Grupo phureja) sometida a tres Condiciones de Escaldado. *SCIELO*. 23 (4), 73-82. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07642012000400009&script=sci_arttext
- Molina J, Santos B y Aguilar L. (2004). Guía MIP en el cultivo de la papa. *Manejo Integrado de Plagas*. 01(2), 9. <https://cenida.una.edu.ni/relectronicos/RENH10M722.pdf>
- Monumentos químicos históricos nacionales de la Sociedad Química Estadounidense. (2007). *Tecnología de deshidratación de alimentos*. <https://www.acs.org/education/whatischemistry/landmarks/fooddehydration.html#instant-dehydrated-potatoes>
- Nestlé. (2024). *Aplicaciones culinarias*. Nestlé professional. <https://www.nestleprofessional-latam.com/do/marcas/maggi>
- Ortega M.; Rosso L.; Sevilla E.; Yanez C. y Romero P. (2021). Trabajo de conservación de alimentos II secado (granos y cereales). [Tesis de pregrado, Universidad de Córdoba]. <https://es.scribd.com/document/545805528/El-secado>
- Ortiz S. B. (2003). Secado con bomba de calor para la deshidratación de frutos. [Tesis de pregrado, Universidad de la Américas Puebla]. https://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/leip/ortiz_a_bs/

- Pérez, L. (2018). Tarija ocupa el segundo lugar en producción de papa. *El periódico*. <https://www.elperiodico-digital.com/2018/01/22/%E2%80%8Btarija-ocupa-el-segundo-lugar-en-produccion-de-papa/>
- Ramos C. (2015). Los paradigmas de la investigación científica. *UNIFE*, 1. www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf
- Severiano P. (2021). ¿Qué es y cómo se utiliza la evaluación sensorial? *Inter disciplina*, 7(19). <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70287>
- Slideshare. (2018). *Los purés, las cremas, los potajes, los cocidos, las sopas y las pastas*. <https://es.slideshare.net/CesarBenedet/los-pures-las-cremas-los-potajes-los-cocidos-las-sopas-y-las-pastas>
- Sullivan J. (2007). Tecnología de deshidratación de alimentos. *Monumentos históricos químicos nacionales de la sociedad química estadounidense*. <https://www.acs.org/education/whatischemistry/landmarks/fooddehydration.html#instant-dehydrated-potatoes>
- Ticona, F. (2023). La papa en Bolivia, situación actual y alternativas, CIPCA, *Artículo de opinión*. <https://cipca.org.bo/analisis-y-opinion/articulos-de-opinion/la-papa-en-bolivia-situacion-actual-y-alternativas#:~:text=En%20la%20campa%C3%B1a%20agr%C3%ADcola%202020,1.317.923%20Tn%20y%20>
- Tigeros J. A.; Parra S.; Martínez J. y Ordoñez L. E. (2021). Diferentes métodos de escaldado y su aplicación en frutas y verduras. *Colombiana de Investigaciones Agroindustriales*. 8/(1), 51-52. [file:///C:/Users/Hp/Downloads/Dialnet-DiferentesMetodosDeEscaldadoYSuAplicacionEnFrutasY-8739316%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Hp/Downloads/Dialnet-DiferentesMetodosDeEscaldadoYSuAplicacionEnFrutasY-8739316%20(1).pdf)
- Valiente A. (2002). Problemas de balance d materia y energía en la industria alimentaria. *LIMUSA.S.A. de C.V. grupo de Noruega*.
- Vásquez D. (2020). Elaboración de un puré deshidratado utilizando diferentes proporciones de mezcla de “camote” (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) y “yuca” (*Manihot esculenta* Crantz) versus agua para la rehidratación. [Tesis de pregrado, Universidad Católica Sedes Sapientiae]. <https://repositorio.ucss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14095/839/Tesis%20-%20V%C3%A1squez%20Dom%C3%ADnguez%2C%20Darwin%20Enrique.pdf?sequence>
- Velásquez V. (2007). Estandarización del proceso de secado de carragenina en la empresa extractos naturales gelymar. [Tesis de pregrado, Universidad Austral de Chile]. <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2007/fav434e/doc/fav434e.pdf>