

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, B. (20 de septiembre de 2019). Tipos de tomates. Ecología Verde.
https://www.ecologiaverde.com/30-tipos-de-tomates-2256.html#anchor_7
- Arocena, M. (21 de febrero de 2020). El tomate platense. Solo por el gusto (SPG).
<https://soloporgusto.com/el-tomate-platense/>
- Badii, M., Castillo, J., Rodríguez, M., Wong, A. y Villalpando P. (2007). Diseño experimental e investigación científica (Experimental designs and scientific research). *Innovaciones negocios*. 4:283–300. doi: 10.29105/rinn4.8-5
- Baldiviezo, C. (2018). Elaboración de harina de tomate como suplemento alimenticio.
<https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/7943444>
- Baudoin, A. (2017). Manual Técnico de Producción de Tomate con Enfoque de Buenas Prácticas Agrícolas. <https://www.bivica.org/file/view/id/5254>
- Behar, D. (2008). Metodología de la investigación. <http://187.191.86.244/rceis/wp-content/uploads/2015/07/Metodolog%C3%ADa-de-la-Investigaci%C3%B3n-DANIEL-S.-BEHAR-RIVERO.pdf>
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación: Administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Recuperado de <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Briones, G. (2002). Metodología de la investigación cuantitativa en las ciencias sociales. <https://metodoinvestigacion.wordpress.com/wp-content/uploads/2008/02/metodologia-de-la-investigacion-guillermo-briones.pdf>
- Çengel, Y. A., y Boles, M. A. (2012). Termodinámica. <https://vdocuments.mx/termodinamica-cengel-7th-5584aad415f13.html?page=1>
- Critchley, L. (15 de mayo de 2017). Diferentes tipos de calorímetros. Reportaje Editorial. <https://www.azosensors.com/article.aspx?ArticleID=801>

- Ensalada de tomate y bacalao, receta fácil de esqueixada catalana. (19 de febrero de 2021). El Español. https://www.lespanol.com/cocinillas/recetas/ensaladas/20210219/ensalada-tomate-bacalao-receta-facil-esqueixada-catalana/1002237826197_30.html
- Ferroice. (26 de junio de 2016). Propiedades Térmicas de los Alimentos. <https://www.ferroice.com/blog/2016/06/26/propiedades-termicas-de-los-alimentos/>
- Fundación PROINPA. (2022). *La agricultura boliviana del siglo XXI: La experiencia del tomate*. <https://campusvirtual.upb.edu/wp-content/uploads/libro-tomate/La-experiencia-del-tomate-digital.pdf>
- Gonzáles, J. E., Lira, L., y Sánchez, A. (2010). Calorimetría adiabática y sus aplicaciones. Simposio de Metrología, (38), 1-7. <https://docplayer.es/9963270-Calorimetria-adiabatica-y-sus-aplicaciones.html>
- Gonzáles, M y Berrueta, C. (2008). Jornada Técnica de Divulgación en el cultivo de Tomate. <http://www.ainfo.inia.uy/digital/bitstream/item/2324/1/18429170708081813.pdf>
- Hermoza, L. (2007). El proceso de la investigación científica. Un caso y glosarios. https://www.elvirrey.com/libro/el-proceso-de-la-investigacion-cientifica-un-caso-y-glosarios_70926
- Hernández, A., Ramos, M., Placencia, B., Indacochea, B., Quimis, A. y Moreno, L. (2018). Metodología de la investigación científica. https://www.researchgate.net/publication/322938332_Metodologia_de_la_investigacion_cientifica
- Herrera Muñoz, M. (2017). Conceptos de metodología: enfoques y paradigmas. Tema De Investigación Central De La Academia, 31 - 41. <https://publicacionesacague.cl/index.php/tica/article/view/163>
- Jiménez, C. A. (2018). Calor y calorimetría. <https://hdl.handle.net/2238/10196>
- Lata, C. P. (2011). Determinación de propiedades térmicas en tubérculos andinos mediante calorimetría (tesis de grado). Universidad del Azuay, Cuenca, Ecuador. <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/3616/1/08458.pdf>

- Marcano, Y. (2022). Calorímetro de Mezclas. Calorimetría. Universidad de Oriente Venezuela. <https://www.studocu.com/latam/document/universidad-de-oriente-venezuela/resistencia-de-materiales/calorimetro-de-mezclas/75378714>
- Mejia Guerrero, L., Guillen Rivadeneira, L. y Silberstein de Sanguenza, M. (2005). *Tabla boliviana de composición de alimentos*. Murillo, Bolivia: Ministerio de Salud y Deportes. <https://www.udocz.com/apuntes/756275/inbound>
- Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras. (2019). *Bolivia: superficie, producción y rendimiento por año agrícola según cultivo*. <https://observatorioagro.gob.bo/wp-content/uploads/2021/11/BOLIVIA-SERIE-AGRICOLA-2017-2018p-y-2018-2019p.pdf>
- Monje, A. (2011). Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa (Guía didáctica). <https://www.uv.mx/miipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Montoya-Marquez, José & Sánchez-Estudillo, Leticia & Torres-Hernández, Pablo. (2011). Diseños experimentales ¿qué son y cómo se utilizan en las ciencias acuáticas?. *Ciencia y Mar*. XV. 61-70. https://www.researchgate.net/publication/257773664_Disenos_experimentales_que_son_y_como_se_utilizan_en_las_ciencias_acuaticas
- Morán, G., y Alvarado, D. G. (2010). Métodos de investigación. México: Pearson. <https://mitrabajodegrado.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/11/moran-y-alvarado-metodos-de-investigacion-1ra.pdf>
- National Geographic. (16 de agosto de 2023). ¿El tomate es fruta o verdura? Descubre porque es tan beneficioso para la salud. <https://www.nationalgeographicla.com/ciencia/2023/08/el-tomate-es-fruta-o-verdura-descubre-porque-es-tan-beneficioso-para-la-salud>
- Nieto, C. (23 de julio de 2021). Tomate: beneficios (y sorpresas) de sus variedades más habituales. CuidatePlus. <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2021/07/23/tomate-beneficios-sorpresas-variedades-mas-habituales-178947.html>
- Osborne, K. (2018, 1 de febrero). Tipos de calorímetros. Geniolandia. <https://www.geniolandia.com/13175446/tipos-de-calorimetros>

- Pérez, J. y Gardey, A. (7 de abril de 2022). Tomate - Qué es, definición, características y formas. <https://definicion.de/tomate/>
- Pulido, H. y Salazar, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos. https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Rodríguez, J. A. (2004). Introducción a la termodinámica con algunas aplicaciones de ingeniería. <https://infolibros.org/pdfview/9393-introduccion-a-la-termodinamica-con-algunas-aplicaciones-de-ingenieria-jorge-a-rodriguez/>
- Salamanca, G. (2012). *La transformación de los alimentos y el cambio en sus propiedades termofísicas*. Vitae 19 (Supl. 2). https://www.researchgate.net/publication/265089063_LA_TRANSFORMACION_DE_LOS_ALIMENTOS_Y_EL_CAMBIO_EN_SUS_PROPIEDADES_TERMOFISICAS
- Serway, R. A., y Vuille, C. (2012). *Fundamentos de Física Volumen 1*. Recuperado de <http://www0.unsl.edu.ar/~cornette/FISICA/Fundamentos%20de%20f%C3%A4Dsica%20-%20Volumen%201%20-%20Serway%20&%20Vuille%20-%209ed.pdf>
- Silva, C. (2022). Tipos de calorímetros. <https://ebenezer-market.com/tipos-de-calorimetros/>
- Sulla, R. I. (2016). Influencia de los sólidos solubles en el calor específico de la pulpa concentrada de piña (Ananas comosus), zumo concentrado de naranja (Citrus sinensis) y comparación con los modelos matemáticos de Choi y Okos, Siebel y Heldman (tesis de grado). Universidad Nacional del Centro del Perú, Huancayo, Perú.
- Venegas Vásconez, Diego. (2017). Calorimetría diferencial de barrido. https://www.researchgate.net/publication/316860989_CALORIMETRIA_DIFERENCIAL_DE_BARRIDO

Villarroel, B., Antezana, O., Ferrufino, J., Galvis, E., Montenegro, D. y Matny, P. (2009). *Manual del cultivo de tomate para pequeños productores de los valles*. <http://www.sicsantacruz.com/sicv3/assets/biblioteca/material/0001.pdf>

Zaragoza, J. (10 de febrero de 2023). Tomate: Propiedades, beneficios y valor nutricional. Farmazara. <https://farmazara.es/blog/dietetica/alimentos/tomate/>

