

BIBLIOGRAFÍA

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] **Aquise Ticona, E. (2002)**, *Cultivos andinos, oca, olluco y mashua*. Puno – Perú. Tesis Universidad Nacional del Altiplano.
- [2] **Hermann, M y séller, J. (1997)**. "Andean roots and tubers: Ahipa, Arracacha, Maca and Yacon", International Planta Genetic Resources Institutue.
- [3] **Desrosier, N. (1997)**. *Elementos de la tecnología de alimentos*. Editorial CECSA, México.
- [4] **Fairlie, T. Morales, M., Holle, M. (1999)**. *Raíces y tubérculos Andinos*, CIP, Perú.
- [5] **F.A.O.** Oficina Regional de la F.A.O. para América Latina y el Caribe *Comparación de parámetros químicos*, www.fao.org (2002).
- [6] **Instituto Nacional de Estadística (2002)**, "Estadísticas económicas" Bolivia. Ramallo, R. (1999). *Planta procesadora de harina de Isaño como base de la alimentación porcina: Diseño de planta*. Cochabamba, Bolivia.
- [7] **Pecchi, N. (2001)**. *Diseño de una planta procesadora de Racacha*, Cochabamba, Bolivia.
- [8] **Torrico, J. (2002)**. *Proyecto de factibilidad técnica y económica para la producción de harina de oca (Oxalis Tuberosa Molina) destinado al consumo humano*, Cochabamba, Bolivia.
- [9] **INEN. (2006)**. *Elaboración de harinas*. Quito- Ecuador.
- [10] **Martínez K. (2015)**. *Evaluación de diferentes variedades de Oxalis tuberosa (oca) para la obtención de harina con fines industriales*, Quevedo-Los ríos-Ecuador.
- [11] **Fundación PROINPA, Cadima, X. (2006)**. *Tubérculos*, Cochabamba, Bolivia.
- [12] **Mariscal J. (1997)**. *Gestión campesina en la conservación "In Situ" de la biodiversidad cultivada de tubérculos andinos*.(Ingeniero Agrónomo).Facultad de C.C Agrícolas y pecuarias. Potosí (Bolivia).
- [13] **Yenque J., Salas J., Muñoz O., Lavado A. (2007)**. *Caracterización y determinación de ecotipos de oca (Oxalis tuberosa), para el procesamiento de harinas en la Quebrada de Ancash, distrito y provincia de Yungay, Región Ancash*. Ind Data.

[14] **Codex Alimentarius. (2007).** Cereales, legumbres, leguminosas y productos proteínicos vegetales. Fecha de consulta: 11 de noviembre, 2016.

Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-a1392s.pdf>

[15] **¿Qué es el secado?.(2010).** Fecha de consulta: 8 de marzo, 2017.

Disponible en:

http://catarina.unlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/leip/ortiz_s_bs/capitulo2.pdf

[16] **Carlos Eduardo Orrego A, (2003, Marzo).** Procesamiento de alimentos. Fecha de consulta: 8 de marzo, 2017.

Disponible en: <http://www.bdigital.unal.edu.co/9053/1/958932280.pdf>

[17] **Halina Kaczmarek, (2003).** Materiales para el envasado de alimentos, clasificación incluyendo materiales biodegradables. Fecha de consulta: 13 de junio, 2017.

Disponible en:

[http://www.guiaenvase.com/bases/guiaenvase.nsf/0/950B6ED17881D76EC1256F250063FAD0/\\$FILE/Article%20Materials%20_NCU_%20Spanish%20.pdf?OpenElement](http://www.guiaenvase.com/bases/guiaenvase.nsf/0/950B6ED17881D76EC1256F250063FAD0/$FILE/Article%20Materials%20_NCU_%20Spanish%20.pdf?OpenElement)

[18] **Encuesta Nacional Agropecuaria, (2008).** Superficie cultivada, producción y rendimiento. Fecha de consulta: 10 de mayo, 2016.

[19] **Industrias I, (2015).** Molienda. Fecha de consulta: 17 de junio, 2016.

Disponible en:

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjwkr_WuI_YAhXBVyYKHY0yBL0QFggIIMAA&url=http%3A%2F%2Fweb.uazuay.edu.ec%2Fservicios%2Ffacultades%2Fdetalle_archivo.php%3Fcodas%3D57566&usg=AOvVaw0W3uXBWvoSj7NTSPH0wOQ5

[20] **Agronomía de los cultivos andinos.** Fecha consultada: 6 de mayo, 2016.

Disponible en:

<http://bibliotecavirtual.minam.gob.pe/biam/bitstream/handle/minam/1678/BIV01449.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

[21] **Mario E. Tapia, (2007).** Guía de campo de los cultivos andinos. Fecha de consulta: 6 de mayo, 2017.

Disponible en:

<http://bibliotecavirtual.minam.gob.pe/biam/bitstream/handle/minam/1678/BIV01449.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

[22] **Guillermo Orbegoso A. (1957, Septiembre).** Estudio sobre la estructura y variabilidad de la oca (*Oxalis tuberosa* Mol.). Fecha de consulta: 6 de mayo, 2016.

Disponible en:

http://repositorio.bibliotecaorton.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/1861/Estudio_sobre_la_estructura.pdf?sequence=1

[23] **Corina Dayanara Caiza A. (2010).** Elaboración y valoración nutricional de tres productos alternativos a base de oca (*Oxalis tuberosa*) para escolares del proyecto Runa Kawsay. Fecha de consulta: 26 de abril de 2016.

Disponible en: dspace.esoch.edu.ec/handle/123456789/729

[24] **Maria Elena León M. (2011, Octubre).** Composición química de oca (*Oxalis tuberosa*), arracacha (*Arracaccia xanthorrhiza*) y tarwi (*Lupinus mutabilis*). Fecha de consulta: 31 de julio, 2017.

Disponible en: <http://oaji.net/articles/2017/4924-1495372520.pdf>

[24] **Guido Ayala.** Aporte de los cultivos andinos a la nutrición humana. Fecha de consulta: 31 de julio, 2017.

Disponible en:

https://www.google.com/search?q=RAICES+ANDINAS+Contribuciones+al+conocimiento+y+a+la+capacitaci%C3%B3n&rlz=1C1CHBD_esBO775BO775&oq=RAICES+ANDINAS+Contribuciones+al+conocimiento+y+a+la+capacitaci%C3%B3n&aq=s=chrome..69i57.3838j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8