

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN

- [1]. **Seminario J, Valderrama M & I Manrique, (2003).** *El yacón: fundamentos para el aprovechamiento de un recurso promisorio. Centro Internacional de la Papa (CIP), Universidad Nacional de Cajamarca, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE), Lima, Perú, 60 p.*
- [2]. **Terrazas F. y Gonzales, (2011).** *Catálogo de Agrodiversidad Nativa de Independencia, Cochabamba, Bolivia. COSUDE – Gobierno Municipal de Independencia – PROINPA- BIOCULTURA.*
- [3]. **Anónimo, (2010).** *Catálogo de Cultivares de Raíces Andinas Bolivianas, Cochabamba, Bolivia. Ministerio de Desarrollo Rural y de Tierras – Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal – Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos.*
- [4]. **Manrique I., A. Párraga y M. Hermann, (2005).** *Jarabe de Yacón: Principios y Procesamiento. Serie: conservación y uso de la biodiversidad de raíces y tubérculos andinos: una década de investigación para el desarrollo (1993 – 2003). No, 8ª. Centro Internacional de la Papa, Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, Fundación Erbacher, Agencia Suiza para el Desarrollo y la cooperación. Lima –Perú. 31 p.*
- [5]. **García W. y X. Cadima, (2003).** *Manejo sostenible de la agrobiodiversidad de tubérculos andinos: síntesis de investigación y experiencias en Bolivia. Conservación y uso de la biodiversidad de raíces y tubérculos andinos: Una década de investigación de productos andinos (1993 -2003). 1. Fundación para la Promoción y la*

Investigación de Productos Andinos (PROINPA), Alcaldía de Colomi, Centro Internacional de la Papa (CIP) Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE). Cochabamba – Bolivia, 208 p.

- [6]. **Br. José Santos Chávez Montalbán.** *Elaboración y caracterización de un jarabe de yacón (Smallanthus Sonchifolius) procedente de la provincia de Hancabamba.*
- [7]. **Víctor Huiman Arroyo & David Luna Jeri (2013).** *Proyecto de instalación de una planta de jarabe de yacón (Ingeniero Industrial). Universidad de Lima. Lima, Perú.*
- [8]. **Mario Batista, Leoncio M & Oscar C. (2004).** *Optimización de parámetros para obtención de miel de yacón en planta piloto y evaluación de oligofructanos (Ingeniería Química). Universidad Nacional Mayor de San Marcos Lima, Perú.*
- [9]. **Verónica Zapana, (2016).** *En Bolivia hay 90.000 casos de diabetes, en 5 años se duplicaran. Fecha de consulta 27/05/16.*
<http://www.paginasiete.bo/sociedad/2016/4/7/bolivia-90000-casos-diabetes-anos-duplicaran-92381.html>.
- [10]. **Luis Giancarlos Pinto M. (2007).** *Comparacion de dos métodos tecnológicos para obtención de miel de yacón (Smallanthus Sonchifolius) utilizando un concentrador al vacío y una marmita a presión atmosférica (ingeniería Química). Universidad Nacional de San Marcos Lima, Perú.*
- [11]. **Dr. Iván D. Sierra A.** *Prediabetes: Magnitud del Problema. Fecha de*

consulta (02/06/16).

<http://es.slideshare.net/raft-altiplano/4-prediabetes-magnitud-del-problema>

- [12]. **Fernández C. E. et al, (2005).** *Screening of yacon (Smallanthus Sonchifolius) in the Bilbao Rioja an Charcas Provinces of Departament Potosí in Bolivia: Agricultura Tropica et Subtropica.*
- [13]. **Universidad Tecnológica Nacional facultad regional del rosario (2016).** *Catedra de Integración III tablas de vapor de agua. Departamento de ingeniería química. Rosario –Santa Fe –Argentina.*
- [14]. **Manuel F. Polanco P.(2011).** *Caracterización morfológica y molecular de materiales de yacón (Smallanthus Shonchifolius Poep & Endl)H. Robinson colectados en la eco región eje cafetero de Colombia (magister de ciencias agrícolas). Universidad Nacional de Colombia, facultad de ciencias agropecuarias coordinación general de posgrados.*
- [15]. **Richard Alcantara & Jesus Fernardini (2013).** *Efectos del pH y la temperatura sobre la actividad de la inulinasa de kluyveromyces marxianus inmovilizada en alginato de sodio(ingeniero industrial). Universidad Nacional de Salta, facultad de ingeniería (escuela académico profesional de ingeniería agroindustrial). Nuevo Chimbote – Perú.*
- [16]. **Anonimo.** *Diferencia entre ácido cítrico y ácido ascórbico. Fecha de consulta (01/11/16).*

<http://www.ratser.com/diferencia-entre-acido-citrico-y-acido-ascorbico/>

- [17]. **Garcia K., Maza M. &Meneses J.(2014).** *Influencia del uso de la soda caustica en el pelado de frutas y hortalizas. Universidad Señor del Sipán, (escuela de ingeniería agroindustrial y comercio exterior). Pimentel - Perú.*

https://issuu.com/jenriquemeneses/docs/informe_n_2_-100

[18]. **Leydit Valdez (2012)**. *Operaciones de preparación de materias primas. Universidad Nacional de San Martín (Departamento de ingeniería agroindustrial). Tarapoto – Perú.*

<https://es.scribd.com/document/190015679/Inform-2-ProcesosI-LIII>

[19]. **Ministerio de Agricultura (2014)**. *Dirección de información agraria síntesis agraria.*

<http://www.Agropun.gob.pe>.

[20]. **Ika (2017)**. *Equipamiento, productos de laboratorio.*

<https://www.tplaboratorioquimico.com/laboratorio-quimico/materiales-e-instrumentos-de-un-laboratorio-quimico/agitador-magnetico.html>

[21]. **Manual de operación (2014)**. *Este manual contiene especificaciones e instrucciones para el manejo adecuado del instrumento.*

<http://www.ims.uconn.edu/wpcontent/uploads/sites/190/2014/01/refractometer-manual.pdf>

[22]. **Kit/Pack (2017)**. *Especificaciones para un uso adecuado del pHmetro.*

www.servovendi.com/es/kit-pack-ph-metro-ph-009-i-y-medidor-de-conductividad-ec-hm-digital-ec-3.html