BIBLIOGRAFÍA

- Acuña, H. (2012). *Extracción, caracterización y aplicación de almidón de ñame variedad blanco (dioscórea trifida) originario de la región amazónica. Colombia para la elaboración de productos horneados*. Trabajo de investigación. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Aguado, A.; y Calles M. J. (1998). *Ingeniería de la Industria Alimentaria Operaciones de Procesado de Alimentos*. Madrid: España.
- Amaya, J.E. (2006). *Ahipa (Pachyrhizus ahipa Wedd)*. Biodiversidad y Conservación de los Recursos Fitogenéticos Andinos, siete páginas.
- Aristizábal, J. A. (2014). *Estudio de la viabilidad técnica y económica de la producción de dextrinas a partir de yuca utilizando tecnologías de vía seca*. Centro Internacional de Agricultura Tropical. (CIAT). Palmira-Colombia.
- Brennan, J. G.; Butters, J. R.; Cowell, N. D. & Lilley, A. E. V. (1998). *Las Operaciones de la Ingeniería de los alimentos* (tercera edición). España: Acribia, S.A.
- Cobana, M.; Antezana, R. (2007). *Proceso de extracción de almidón de yuca por vía seca*. Revista boliviana de química.
- Dini, C.; Doporto, M.C. & Viña, S. Z. (2014). *Calidad de Raíces de Ahipa (Pachyrhizus Ahipa) y su potencialidad como alimento libre de glúten*. Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de alimentos (CIDTA). La Plata.
- Doporto, M.C. (2014). *Aprovechamiento integral de raíces de ahipa (Pachyrhizus ahipa) y sus productos derivados con fines alimentarios*. Buenos Aires.

- Grau, A. (1997). *Ahipa, la legumbre tuberosa de los Andes*. Revista Ciencia Hoy, 7 (42), 73-78.
- García, A.; Omar, R.; Pinzón, M. & Sánchez, A. (2013). *Extracción y propiedades funcionales del almidón de yuca, Manihot esculenta, variedad ICA, como materia prima para la elaboración de películas comestibles*. Colombia.
- Gonzales, A.; Olguin, N.; Loanza, E. & Severich E. (2014). *Almidón nativo y modificado (obtención, cuantificación, modificación y usos)*. Santa Cruz de la Sierra.
- Ibarz, A. & Barbosa, G. V. (2005). *Operaciones Unitarias en la Ingeniería de Alimentos* (segunda edición). Madrid: Mundi-prensa.
- Martínez, A. (1996). Software Akton de psicrometría. Akton Associates Inc.
- Medina, C.; Paredes, A.; Rodríguez, M. & Moreno, M. (2010). *Evaluación de dos métodos de extracción de almidón a partir de cotiledones de mango*. Bogotá: Bioagro.
- Melian, D. (2010). *Ensayo comparativo de dos metodologías de extracción de almidón de papa usando muestras de diez variedades nativas de Chiloé y dos variedades comerciales*. Grado de Licenciatura. Universidad Austral de Chile. Valdivia.
- Phillips, W.; Morera, J. & Sorensen, M. (1998). *Las jicamas silvestres y cultivadas (Pachyrhizus spp)*. Turrialba: Costa Rica.
- Sharma, M. K.; Mulvaney, S. J. & Rizui, S. S. (2003). *Operaciones Unitarias y Prácticas de Laboratorio*. Ingeniería de alimentos. México: Limusa.

- Singh R. P. & Heldman, D. (2001). *Introducción a la Ingeniería de los Alimentos*. España: Acribia S.A. Zaragoza.
- Sorensen, M.; Oriting B. & Randers S. (2014). *Multiplicación y conservación de arracacha*. (Arracia Xanthorri). Bogotá.
- Valiente, A. (1994). *Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria*. México: LIMUSA S.A.
- Velasco, L.; Rodríguez, D. & Leidi, E. (2011). *El cultivo de ajipa*. Sevilla. Junta de Andalucía.
- Zárate, P. & Ramírez, S. (2014). *Extracción y caracterización de almidón nativo de clones promisorios de papa criolla (Solanum tuberosum, Grupo Phureja)*. Bogotá, Colombia.

Webgrafía

- <http://www.tarwi.lamolina.edu.pe/-ivans/aspgen>.