

BIBLIOGRAFÍA

1. **ADRIAN JEAN / FRANGNE
RÉGINE** “La ciencia de los alimentos de la A a la Z”, Editorial Acribia S.A., Zaragoza, España, 1990.
2. **ALVARADO JUAN DE DIOS/
AGUILERA JOSE MIGUEL** Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos, Editorial Acribia S.A. , Zaragoza, España, 2001.
3. **BIBLIOTECA LUIS ANGEL
ARANGO** Raíces, Cepas, y Rizomas, Biblioteca Luis Ángel Arango, Banco de la República de Colombia, Bogotá, Colombia. (Pag. Web consultada el 15 de Octubre de 2012).
<http://www.lablaa.org>
4. **CODEX ALIMETARIUS** Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 1992-2007), Anexos, 2007. (Pag. Web consultada el 24 de Octubre de 2012).
5. **COLLARES Q. PAULA** YACON: Fuente de ingredientes con fructooligosacáridos para la industria alimenticia, Área de Tecnología de Cereales, Raíces y Tubérculos, Dpto. de Tecnología de Alimentos, Facultad de Ingeniería de Alimentos, UNICAMP, Brasil. (Pag. Web consultada el 20 de Noviembre de 2012).
6. **FAO** Manual de manejo postcosecha de los productos hortofrutícolas a pequeña escala, Agricultural Information Bulletin 410, University of California, Estados Unidos, 1995.

7. **FENNEMA R. OWEN** Química de Alimentos, 2^a Edición, Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España, 2000.
8. **FERNANDEZ C. ELOY/
PEREZ V. W./ ROBLES C.H./
VIEHMANNOVÁ I.** Protección del yacón en las provincias de Bilbao Riojas y de Charcas del departamento de Potosí en Bolivia, Universidad de Checa de Agricultura, Instituto Praga de Trópicos y Subtropicos, Praga de trópicos y subtropicos Praga, Republica Checa, 2004.
9. **FORSYTHE S.J./HAYES P.R.** Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. 2^a Edición, Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España, 2002.
10. **FRAZIER W.C.** Microbiología de Alimentos, 2^a Edición, Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España, 1976.
11. **FREDMEYER** Fructooligosacáridos (FOS) y otros Oligosacáridos, Fredmeyer. (Pag. Web consultada el 15 de Noviembre de 2012)
<http://www.fredmeyer.com/Es-Supp/FOS.htm#>
12. **FRESH PLAZA** Seminario sobre cultivo del yacón, Fresh Plaza, Argentina. (Pag. Web. Consultada el 24 de Octubre de 2012)
<http://www.jujuyaldia.com.ar>
http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=9337

13. **GIANNONI DANIEL** YACON: *Smallanthus sonchifolius*, Perú ecológico, Perú. (Pag. Web consultada el 22 de Septiembre de 2013)
http://www.peruecologico.com.pe/raiz_y_acon.htm
14. **GIRALDO CARLOS/STEVE G. JONATHAN** Análisis fisicoquímico del yacón
Universidad del Tolima, Ibagué-Tolima, Colombia, 2008.
www.monografias.com
15. **GRAU ALFREDO / REA JULIO** Yacón: *Smallanthus sonchifolius* (Poepp, & Endl.) H. Robinson, Tucumán, Argentina y La Paz, Bolivia, 1997.
16. **IBAÑEZ MARIA SILVINA** El Yacón: Una especie nativa de los Andes con propiedades beneficiosas, Ciclo de seminarios, Maestría en Producción Vegetal, Perú, 2008.
17. **LEON JORGE** Botánica de los Cultivos Tropicales, 3^o Edición, Editorial Agroamerica, San José, Costa Rica, 2000.
18. **MANRRIQUE IVAN/
PARRAGA ADELMO/
HERMANN MICHAEL** Jarabe de yacón: Principios y procesamiento, Centro internacional de la Papa, Universidad Nacional Daniel Alcides, Fundación Erbacher, Agencia Suiza para el Desarrollo y la cooperación, Lima, Perú, 2005.

19. **MANRRIQUW IVAN /
HERMANN MICHAEL** / El potencial del yacón en la salud y la nutrición, XI Congreso Internacional de Cultivos Andinos. Cochabamba, Bolivia, 2003
20. **MONTGOMERY DOUGLAS** / Diseño y Análisis de Experimentos, Editorial Iberoamerica, Monterrey, México, 1991.
21. **MORAGAS E. MANUEL /
BEGOÑA D.P.B. MARIA** / Normas microbiológicas de los alimentos y otros parámetros fisicoquímicos de interés sanitario, Bilbao, Gobierno Vasco, 2012.
<http://cvu.rediris.es/pub/bscw.cgi/d31175/normico/recopila/normical.htm>
22. **OCON G. JOAQUIN / TOJO
B. GABRIEL** / Problemas de ingeniería química: Operaciones básicas (Tomo I), 3º Edición, Ciencia y Técnica Aguilar, Madrid, España, 1980.
23. **RIVERA DENYS /
MANRRIQUE IVAN** / Zumo de Yacón, Centro Internacional de la papa, Lima, Perú, 2005.
www.cipotato.org/artc/cip crops/fichazu moyacon.pdf
24. **ROJAS GABINO CINTHIA** / Demanda y oferta del yacón peruano, Universidad Particular San Martín de Porres, Lima, Perú, 2007.
www.monografias.com

25. **SANCHO J. / BOTA E. /
CASTRO J.J.** Introducción al Análisis Sensorial de los Alimentos, Editorial Alfa-Omega S.A., México, 2002.
26. **SEMINARIO JUAN /
VALDERRAMA MIGUEL /
MANRIQUE IVAN** El Yacón: Fundamentos para el aprovechamiento de un recurso promisorio, Centro Internacional de la Papa, Universidad Nacional de Cajamarca, Agencia Suiza para el Desarrollo y la cooperación, Lima, Perú, 2003.
27. **SHARMA SHRI K. /
MULVANEY STEVEN J. /
RIZVI SYED S.H.** Ingeniería de alimentos: Operaciones unitarias y prácticas de laboratorio, Editorial LIMUSA, S.A. de C.V., Noriega editores, Balderas 95, México 2003.
28. **SOTO CLEMENTINA** Unidad de programa Productivo, Secretaria de Desarrollo Económico y Productivo, Prefectura del Departamento de Tarija, Tarija, Bolivia, 2012.
29. **TAPIA MARIO E. /
FRIES ANA MARIA** Guía de campo de los cultivos andinos, FAO y ANPE, Lima, Perú, 2007.
30. **UREÑA P. MILBER /
D`ARRIGO H. MATILDE** e Evaluación sensorial de los alimentos, Editorial Universal, Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú, 1999.

- 31. VALDERRAMA C. MIGUEL** Manual del cultivo del yacón: Experiencias de introducción y manejo técnico en el Valle de Condebamba, PYMAGROS, Cajamarca, Perú, 2005.
- 32. WIKIPEDIA** Envase, Wikipedia, La enciclopedia libre, consultado el 5 de Agosto de 2012.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Envase>