

BIBLIOGRAFÍA

- Agronoticias. (2019). *Quinua negra, un superalimento rico en proteínas* . Obtenido de <https://agronoticias.pe/alimentacion-y-salud/quinua-negra-un-superalimento-rico-en-proteinas/>
- Apaza , V., Cáceres , G., Estrada , R., & Pinedo , R. (2013). *Catálogo de variedades comerciales de quinua en el Perú* (Primera ed.). Lima, Perú: Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA). Obtenido de <https://www.fao.org/3/as890s/as890s.pdf>
- Aroni, J. C., Cajoya, M., & Layme, M. (2009). *Situación actual al 2008 de la quinua real en el Altiplano Sur de Bolivia*. Oruro, Bolivia: Fundación FAUTAPO. Obtenido de https://agroavances.com/img/publicacion_documentos/documento-produccion-mercado-quinua-bolivia.pdf
- Asensi , A. V., & Parra, P. A. (2002). *El método científico y la nueva filosofía de la ciencia*. Facultad de Comunicación y Documentación y Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia. Obtenido de <https://revistas.um.es/analesdoc/article/view/2251/2241>
- Asero, N. L. (2014). *Obtención de la espirulina en polvo por secado al vacío para el enriquecimiento nutricional de los productos alimentarios* . Quito, Ecuador. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/2880>
- Ballester, S. J. (2020). *Fraccionamiento de quinua por molienda seca y húmeda para la formulación de alimentos con alto valor añadido: Estudio nutricional y evaluación de propiedades saludables*. Valencia, España. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/codigo=271738>
- Bezerra, M. J., & Damasceno, S. K. (2018). *Características químicas, granulométricas y tecnológicas de harinas integrales de cultivos comerciales*. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.1590/1983-21252018v31n125rc>
- Bonifacio , A., Rojas , W., Saravia , G., Aroni , G., & Gandarillas , A. (2006). *PROINPA consolida un programa de mejoramiento genético y difusión de semilla de quinua*. Cochabamba, Bolivia : Fundación PROINPA. Obtenido de <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2562/BVE17038657e.pdf;jsessionid=3FF8DEECCBAE9DAE32515818AD10D15?sequence=1>
- Bonifacio, A., Aroni, G., & Villca , M. (2012). *Catálogo etnobotánico de la Quinua Real*. Cochabamba, Bolivia: Fundación PROINPA. Obtenido de <https://isbn.cloud/9789995484606/catalogo-etnobotanico-de-la-quinua-real/>

- Bravo , A. M., Reyna , R. J., Gomez , S. I., & Huapaya , H. M. (2013). *Estudio químico y nutricional de granos andinos germinados de quinua (Chenopodium quinoa) y kiwicha (amarantus caudatus)*.(Vol XVI). Perú. Obtenido de <https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quim/article/view/6558>
- Casp, A., & Abril, J. (2003). *Procesos de conservacion de alimentos*. España: Ediciones Mundi-Prensa. Obtenido de <https://books.google.com.cu/books?id=rvEbxV1eQeAC&printsec=frontcover>
- Cauas, D. (2015). *Definición de las variables, enfoque y tipo de investigación*. Bogota, Colombia: Biblioteca electrónica de la universidad Nacional de Colombia. Obtenido de <https://docplayer.es/13058388-definicion-de-las-variables-enfoque-y-tipo-de-investigacion.html>
- Chaparro , C. D., Pismag, Y. R., & Elizalde , C. A. (2011). *Efecto de la germinación sobre el contenido de hierro y calcio en amaranto, quinua, guandul y soya*. Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustria. Obtenido de <https://revistas.unicauca.edu.co/index.php/biotecnologia/article/view/763>
- Espinoza , C. R., & Quispe , M. A. (2013). *Manual de tecnologia de cereales y leguminosas* (Primera ed.). Huancayo, Perú. Obtenido de <https://maqsolano.files.wordpress.com/2014/04/manual-de-tecnologia-de-cereales.pdf>
- Fito, M. P., Andrés , G. A., Barat, B. J., & Albors, S. A. (2016). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. Editorial Universitat Politècnica de València, España. Obtenido de https://gdocu.upv.es/alfresco/service/api/node/content/workspace/SpacesStore/e8b523c5-4970-4ae6-b2a3-86f576e81359/TOC_4092_02_01.pdf?guest=true
- Fries, A. M., & Tapia , M. (1985). *Los cultivos andinos en el Perú*. Programa Nacional de Sistemas Agropecuarios. Perú. Obtenido de <https://www.fao.org/3/ai185s/ai185s.pdf>
- Garcia, J. A., & Vázquez, C. L. (2016). *Masa y harina de Maiz Nixtamalizado*. Investigacion y Desarrollo en Ciencia y Tecnologia de Alimentos, ISSN. Obtenido de <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume1/2/1/15.pdf>
- García, R. L., Sola, J. I., Vadillo , D. R., & Bermúdez, A. R. (2007). *Las técnicas de molienda de trigo en los molinos hidráulicos de la Sierra Sur de Jaén: Propuesta técnica de recuperación*. Diputación Provincial de Jaén, España. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7554658>
- Gomez, P. L., & Aguilar , C. E. (2016). *Guía de cultivo de la quinua*. Lima, Perú: Impresión: SINCO Industria Gráfica. Obtenido de <https://www.fao.org/3/i5374s/i5374s.pdf>

- Gutierrez , P. H., & De la Vara , S. R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos* (Segunda ed.). Mexico. Obtenido de https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Gutierrez, P. H., & De la Vara, S. R. (2012). *Análisis y diseño de experimentos* (Tercera ed.). Mexico. Obtenido de <https://1library.co/document/zg6d25vq-analisis-y-diseno-de-experimentos-3a-ed-gutierrez-h-de-la-vara-r-mcgraw-hill-mexico-2012.html>
- Hernandez , R., Fernandez , C., & Baptista , P. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Editorial Mc Graw Hill. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Hernandez, A. E. (2005). *Evaluación sensorial*. Bogota, Colombia: Centro Nacional de Medios para el aprendizaje. Obtenido de https://www.academia.edu/22625186/EVALUACION_SENSORIAL
- Hough, J. S. (1990). En *Biotecnología de la cerveza y de la malta*. Zaragoza, España: Editorial Acribia. Obtenido de https://www.editorialacribia.com/libro/biotecnologia-de-la-cerveza-y-de-la-malta_53632/
- Hurtado, I., & Toro, J. (1997). *Paradigmas y Métodos de Investigación en tiempos de cambio*. Valencia, Venezuela : Episteme Consultores Asociados, C. A. Obtenido de <https://epinvestsite.files.wordpress.com/2017/09/paradigmas-libro.pdf>
- INIA. (2013). *Quinua INIA - 420 negra collana* . Puno, Perú: Instituto Nacional de Inovacion Agraria. Obtenido de https://www.inia.gob.pe/wp-content/uploads/investigacion/programa/sistProductivo/variedad/quinua/INIA_420.pdf
- Jacobsen, S. E. (2013). *La Producción de quinua en el sur de Bolivia. Del éxito económico al desastre ambiental*. Leisa, Revistas de Agroecología. Obtenido de <https://www.leisa-al.org/web/index.php/volumen-28-numero-4/967-la-produccion-de-quinua-en-el-sur-de-bolivia-del-exito-economico-al-desastre-ambiental>
- Jeanted, R. (2010). *Ciencia de los alimentos*. Madrid, España: Editorial Acribia S.A. Obtenido de <https://www.editorialacribia.com/media/acribia/files/pdf>
- Kunze, W. (2006). En *Tecnología para cerveceros y malteros* (Vol. VII). Berlin, Alemania. Obtenido de https://www.vlb-berlin.org/sites/default/files/2018-02/Kunze_espanol-content.pdf

- Lascano, J. L. (1994). *Genética y mejoramiento de cultivos alto andinos*. La Paz, Bolivia. Producciones CIMA. Obtenido de <https://www.bibvirtual.ucb.edu.bo/opac/Record/240811/Details>
- León, A. E., & Rosell, C. M. (2007). *De tales harinas, tales panes. Granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica*. Argentina: Publicaciones ISEKI_Food. Obtenido de <https://digital.csic.es/handle/10261/17118>
- Mujica, A., & Jacobsen, S. (2006). *La Quinoa (Chenopodium quinoa Willd) y sus parientes silvestres. Botánica Económica de los Andes Centrales*. La Paz, Bolivia. Obtenido de [https://research.ku.dk/search/result/?pure=en/publications/la-quinua-chenopodium-quinoa-willd-y-sus-parientes-silvestres\(1bd0d0a0-a1c2-11dd-b6ae-000ea68e967b\)/export.html](https://research.ku.dk/search/result/?pure=en/publications/la-quinua-chenopodium-quinoa-willd-y-sus-parientes-silvestres(1bd0d0a0-a1c2-11dd-b6ae-000ea68e967b)/export.html)
- Mujica, A. (1983). *Selección de variedades de Quinoa (Chenopodium quinoa Willd)*. Mexico. Obtenido de <https://silo.tips/download/universidad-autonoma-chapingo-15>
- Ñaupas, P. H., Mejía, M. E., Novoa, R. E., & Villagómez, P. A. (2014). *Metodología de la investigación Cuantitativa - Cualitativa y Redacción de la Tesis* (Cuarta ed.). Bogotá, Colombia: Ediciones de la U. Obtenido de https://www.academia.edu/59660080/%C3%91aupas_Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_4ta_Edici%C3%B3n_Humberto_%C3%91aupas_Pait%C3%A1n
- Patiño, V. C., Muñoz, S. C., Patiño, V. M., Ocampo, J. J., & Muñoz, J. E. (2021). *Molienda de zanahoria: una estrategia para producir alimentos con valor agregado*. Santiago de Chile, Chile. Obtenido de http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/14603/1/per_n25_v1_08.pdf
- Pilar, D. M. (2018). *Estandarización de los criterios de calidad de la quinua (Chenopodium quinoa Willd) como un avance para fomentar la cadena productiva en Cundinamarca*. Bogotá, Colombia: Escuela de ciencias básicas e ingeniería ECBTI. Obtenido de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/18770/21190265.pdf?sequence=1>
- PROINPA. (2011). *La quinua, cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial. Organización de las Naciones Unidas*. Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/templates/aiq2013/res/es/cultivo_quinua_es.pdf
- Pulgar, V. J. (1952). *La quinua o suba en Colombia*. Ministerio de Agricultura de Colombia. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/inno/v15n25/v15n25a07.pdf>

- Quintanilla, M. A. (2005). *Tecnología: un enfoque filosófico y otros ensayos de filosofía de la tecnología*. Mexico: Fondo de Cultura Económica. Obtenido de https://www.academia.edu/44599965/Tecnolog%C3%ADa_un_enfoque_filos%C3%B3fico_y_otros_ensayos_de_filosof%C3%ADa_de_la_tecnolog%C3%ADa_M_I_G_U_E_L_%C3%81_N_G_E_L_Q_U_I_N_T_A_N_I_L_L_A
- Repo-Carrasco, V. R., Cortez, G., Onofre, M. R., Quispe, V. L., & Ramos, I. (2007). *Granos andinos*. Argentina: publicaciones ISEKI_Food. Obtenido de https://issuu.com/fial_unalm/docs/compendio_fial_2007
- Restrepo, M. L., Vianchá, M. L., & Peralta, B. J. (2005). *Análisis de variables estratégicas para la conformación de una cadena productiva de quinua en Colombia*. INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales. Obtenido de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/innovar/article/view/34>
- Reynaga, A., Quispe, M., Huarachi, A., Calderon, I., Soto, J. L., & Torres, M. (2013). *Evaluación de las cualidades agroindustriales de los granos de quinua real*. En memorias del Congreso Científico de la quinua. La Paz, Bolivia. Obtenido de <https://roderic.uv.es/bitstream/handle/10550/72660.pdf?sequence=1>
- Riaño, C. E. (2005). *Diseño experimental para ingeniería de alimentos*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Obtenido de <https://pdfcoffee.com/diseo-experimental-para-ingenieria-de-alimentos-5-pdf-free.html>
- Ricoy, C. (2006). *Contribución sobre los paradigmas de investigación*. Revista centro educativo. Brazil. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Risi, J., Rojas, W., & Pacheco, M. (2015). *Producción y mercado de la quinua en Bolivia*. La Paz, Bolivia: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA. Obtenido de <https://repositorio.iica.int/handle/11324/2574>
- Rodriguez, F., Aguado, J., Calles, J. A., Cañizares, P., López, B., Santos, A., & Serrano, D. (1999). *Ingeniería de la industria alimentaria* (Vol. II). España: Editorial SINTESIS. Obtenido de https://www.academia.edu/31562377/Ingenieria_de_la_Industria_Alimentaria_Volumen_2_Operaciones_de_Procesado_de_Alimentos_F_Rodriguez
- Rodriguez, F., Aguado, J., Calles, J. A., Cañizares, P., López, B., Santos, A., & Serrano, D. (1999). *Ingeniería de la industria alimentaria* (Vol. III). España: Editorial SINTESIS. Obtenido de <https://www.iberlibro.com/Ingenier%C3%83a-industria-alimentaria-Vol-III-Operaciones/22867653908/bd>

- Rodriguez, C. (2016). *¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica?* Obtenido de <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/como-se-mide-el-consumo-deenergia-electrical>
- Romero, B. (1989). *Semillas. Biología y Tecnología*. Madrid, España: Editorial Mundi-Prensa. Obtenido de <https://www.agapea.com/libros/SEMILLAS-BIOLOGIA-Y-TECNOLOGIA-9788471142566-i.htm>
- Ruales , J., & Nair , B. M. (1994). *Factores antinutricionales en semillas de quinoa (Chenopodium quinoa Willd): Saponinas, ácido fítico, taninos e inhibidores de proteasa*. Chile: Editorial Valdivia. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/bsaa/v7n1/v7n1a07.pdf>
- Sharma, K. S., Mulvaney, J. S., & Rizvi, S. S. (2003). *Ingeniería de alimentos, operaciones unitarias y practicas de laboratorio*. Nueva York, Estados Unidos: Editorial LIMUSA WILEY. Obtenido de <https://ictauaaan.files.wordpress.com/2016/08/ingenieria-de-alimentos-sharma.pdf>
- Sierra , B. R. (1983). *Ciencias sociales. Epistemología, lógica y metodología*. Madrid, España: Editorial Paraninfo. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=139826>
- Sifre , D. M., Delfina , P. M., Segura , A., Simó, P., & Tosca, P. (2019). *La Harina*. Inglaterra: Universidad para mayores sede del norte Sant Mateu. Obtenido de <https://www.coursehero.com/file/73254719/LA-HARINA-Dolores-Mariapdf/>
- Tapia , M. E. (2000). *Cultivos andinos sub explotados y su aporte a la alimentación (Segunda ed.)*. Santiago de Chile, Chile: Oficina regional de la FAO para America Latina y el Caribe. Obtenido de <https://bibliotecadigital.infor.cl/handle/20.500.12220/3020>
- Villacrés, P. E., Peralta , I. E., Egas , A. L., & Mazón, O. N. (2011). *Potencial agroindustrial de la quinua* . Quito, Ecuador: Boletín divulgativo N° 146. Obtenido de <https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/239>