

BIBLIOGRAFÍA

Banco de desarrollo de America Latina. (15 de 11 de 2017). CAF. Obtenido de <https://www.caf.com/es/actualidad/noticias/2017/11/latinoamerica-produce-el-80-del-cacao-prime-del-mundo/>

Condori, I. P. (2020). Evaluación de yogurt fortificado con quinua. La Paz -Bolivia: Universidad Mayor de San Andres .

D. G., C. G., A. M., C. M., C. Q., & D. V. (2012). Diseño de una linea de producción de chocolate orgánico. Piura - Perú: Universidad de Piura.

D. L., & F. C. (2016). Contenido de calcio,fibra dietaria y filatos en diversas harinas de cereales. Buenos Aires - Argentina: Revista de la federación bioquímica de la provincia de Buenos Aires.

E. S., O. M., & L. J. (2014). Produccion del cacao y del chocolate en Bolivia. La Paz - Bolivia: Conservacion Internacional.

Flores, P., & Zamora, E. (2022). Desarrollo de chocolate de mesa fortificado con harina de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) y evaluación sensorial del producto. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, Facultad de Ingeniería Química, Cusco, Perú.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2024). FAOSTAT: Processed Cocoa Products Database.

Gobernación de Tarija. (2024). Dirección de Desarrollo Productivo: Informe anual del sector agroindustrial tarijeño. Tarija, Bolivia.

Hernandez, L. A. (2019). Desarrollo de una formulación en polvo a base de Amaranto (*Amaranthus cruentus*) y Canela (*Cinnamomum* sp) sabor chocolate. Barcelona - España: Universitat Autonoma de Barcelona.

Huanca, A., & Gálvez, M. (2023). Elaboración de chocolate de taza enriquecido con maca (*Lepidium meyenii*) y quinua (*Chenopodium quinoa*): evaluación nutricional y sensorial. Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Ciencias de la Ingeniería, Puno, Perú.

International Cocoa Organization. (2024). Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. L, No. 2, 2024. ICCO.

Instituto Nacional de Estadística (INE Bolivia). (2024). Producción y exportaciones del sector cacao y chocolate, gestión 2024. La Paz: INE.

M. A., & J. S. (2016). a quinua(chenopodium quinoa Willd.) y sus parientes silvestres. Lima - Peru: Revista de botán ica económica de los andes centrales.

Mamani, L., & Quispe, V. (2020). Elaboración de chocolate de mesa enriquecido con harina de kiwicha (Amaranthus caudatus) y su impacto nutricional. Universidad Mayor de San Simón, Facultad de Ciencias y Tecnología, Cochabamba, Bolivia.

M. E. (2008). Validación del proceso de mezclado en la fabricación de un alimento lacteo en polvo enriquecido con vitaminas y minerales. Bogota - Colombia: Universidad de los Andes.

Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural. (2024). Informe sectorial del complejo cacao y derivados. La Paz: MDPyEP.

Moreno, A. E. (2008). Validación del proceso de mezclado en la fabricación de un alimento enriquecido con vitaminas y minerales. Bogota - Colombia: Universidad los Andes

Núñez, R., & Alarcón, D. (2019). Formulación de chocolate en polvo enriquecido con harina de quinua y leche descremada. Universidad Técnica de Oruro, Facultad Nacional de Ingeniería, Oruro, Bolivia.

O. L., & R. F. (21 de Junio de 2014). Bahía Blanca es un Centro Científico Tecnológico. Obtenido de Bahía Blanca es un Centro Científico Tecnológico: <http://www.criba.edu.ar/cinetica/solidos/Capitulo10.pdf>

Organización Panamericana de la Salud. (2005). Código de prácticas para la fabricación de premezclas alimentarias. Estados Unidos: OPS.

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG). (2024). Empresas registradas en el rubro de chocolates y derivados, gestión 2024. Tarija, Bolivia.

Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2024). Producción de cacao y chocolate en México. Informe técnico anual. Ciudad de México: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Sophie Coe, & Michael Coe. (2013). The True History of Chocolate. Estados Unidos : Thames and Hudson Ltd.

Statista. (2024). Global cocoa and chocolate powder production by country 2024.

Rosas patiño, g., puentes paramo, y., & menjivar flores, j. (2017). Relación entre el pH y la disponibilidad de nutrientes para cacao en un entisol de la Amazonia colombiana. palmira-colombia: universidad de la amazonia.

Rodriguez, J. (2005). Diseño y construcción de un molino y un mezclador para el procesamiento de polvos. Santander - Colombia: Universidad de Santander.