

BIBLIOGRAFÍA

1. A. OSTROVSKY Y OTROS “Fundamentos de la tecnología de los productos Alimenticios” Editorial MIR Moscú 1953
2. AGUIRRE, Lucrecia, TAPIA Mario ESTUDIO SOBRE QUINUAS DEL VALLE
3. ANDEAN VALLEY SA Manual HACCP, La Paz, 1-2p.
4. BELITZ, Hans-Dieter, GRAS, Werner, “Química de los alimentos” Editorial Acribia. Zaragoza España, 1998.
5. BERK, Z (1998) Introducción a la bioquímica de los alimentos. México. 1998
6. BERK, Z. Escenarios virtuales y reales del sector agropecuario y rural del altiplano boliviano, CEDLA, KIT. Agosto de 2001, La Paz - Bolivia.
7. CHARLEY, Helen, “tecnología de Alimentos” MÉXICO, LIMUSA Editorial Sintesis Barcelona 1997
8. FENNEMA Owen “Química de los alimentos”, Editorial ACRIBIA España 1985
9. INLASA Curso Análisis Sensorial

10. KENT N. L. “tecnología de los Cereales”
Editorial ACRIBIA Zaragoza
1971
11. POTTER Norman “La ciencia de los alimentos”
Editorial EDUTEX EEUU 1978
12. S. NOGARA “Elaboración de Alimentación”
1964
13. Andino de Competitividad CAF, CID, CLACDS-INCAE.
Junio del 2001, La Paz –
Bolivia.
14. Estudio de Mercado y comercialización IICA/PNUD Junio de 1991
De la Quinua Real en Bolivia La Paz - Bolivia.
15. Quinua real en Bolivia, ANAPQUI, 2001.
La Paz – Bolivia.

16. Web grafía

- http://www.prodiversitas.bioetica.org/quinua.htm#_Toc23740773
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Leche> (Consulta 28 de abril de 2006)
- <http://w3.cnice.mec.es/eos/MaterialesEducativos/mem2002/proteinas/tema/propiedades.html>
- <http://web.udl.es/usuaris/r5213847/hidrol.html> (Consulta 25 de abril de 2006) BYO.COM. Varios. [En línea]... Disponible en <<http://byo.com/byo/97apr/feature-recipe.html>> (Consulta 20 de mayo de 2006]

- SAITE SRL Sociedad agroindustrial Industrial y Técnica
(<http://quinuasaite.com.bo/200.html>)