

BIBLIOGRAFÍA

Roca, E. (2011). *Determinación del mejor proceso de elaboración de dulce de leche a partir de la sustitución parcial o total de leche fresca o leche en polvo.* Tesis de Grado, Facultad de Ingeniería Mecánica y ciencias de la producción, Guayaquil, [Ecuador].

García, D. (2016). *Efecto de la sustitución parcial de sacarosa por esteviosido y de la adición de carragenina sobre las características fisicoquímicas y sensoriales del dulce de leche.* Tesis de grado, Ingeniería de industrias alimenticias, Trujillo, [Perú].

Lamothe, L. (2006). *Efecto de la temperatura de enfriamiento y formulación en la elaboración de dulce de leche.* Tesis de grado, Proyecto especial presentado como requisito al título de Agro Industria, Zamorano, [Honduras].

López, E. & Vaquero, M. (2013). *Caracterización físico-química y evaluación sensorial de seis formulaciones de dulce de leche.* Tesis de grado, Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano, Honduras. Fecha de Consulta 25 de Junio de 2018, **de:**

https://www.mundohelado.com/materiasprimas/dulcedeleche/dulce_leche.htm

Pascual, A. Del Rosario. (2000), *Microbiología de Alimentos* Segunda Edición España. Fecha de consulta 21 de Junio de 2018 **de:**

<http://www.editdiazdesantos.com/libros/pascual-anderson-maria-del-rosario-microbiologia-alimentaria-2a-ed-L03004241101.html>

Rivero, M. (2006,5 JUNIO). *Sistemas de producción de dulce de leche.* Fecha de consulta 20 de Septiembre del 2018 **de:**
https://www.mundohelado.com/materiasprimas/dulcedeleche_leche.htm

Vega, L. (2012-2013). *Evaluación de tres agentes espesantes (pectina, almidón de maíz, gelatina, en la elaboración de manjar de leche con saborizante de coco a tres*

concentraciones en la industria láctea americana. Tesis de grado, Unidad académica de ciencias agropecuarias y recursos naturales, Latacunga, [Ecuador].

Villa, J. (2012). *Evaluación de tres harinas de amaranto "Amaranthus caudatus" en la elaboración de manjar blanco*. Tesis de grado, Escuela superior politécnica de Chimborazo, Facultad de ciencias pecuarias escuela de ingeniería en industrias pecuarias, Riobamba, [Ecuador].

Instituto de Ciencia y tecnología de alimentos (ICTA). *Manual de elaboración de dulces y panelitas de leche*. Cartagena, Colombia. Fecha de consulta 15 de Julio de 2018, **de:**

https://docplayer.es/26116075-Ll-de-elabokacion-de-dulces-le-jg-elitas-de-leci-le-inventario-y-oesarrol-_u-oto-j-junta-del-acuerdo-de-cartage-a-le-t-a.html.

Norma Boliviana-445-81. (1981), *Productos Lácteos Dulce de Leche Requisitos*. Tarija-Bolivia: S.A.

SENATI. (2018) *Elaboración del Dulce de Leche*. Fecha de consulta 19 de Julio de 2018, **de:**

<https://www.infolactea.com>

Alvarado, J. (2013). *Principios de Ingeniería Aplicados a Alimentos*. 2^{da} ed. Ambato, Ecuador: Radio Comunicaciones. Fecha de Consulta 20 de Octubre de 2018

Wikipedia. (2018, 20 marzo), *Dulce de Leche*. Fecha de Consulta 21 de marzo de 2018, **de:**

https://es.wikipedia.org/wiki/Dulce_de_leche

Méd. Vet. Aníbal Zunino. *Dulce de Leche Aspectos Básicos para su elaboración*. Fecha de consulta 22 de marzo de 2018, **de:**

<https://www.maa.gba.gov.ar>

Olivares, I.G. (2011). *Ampliación de la capacidad de producción en la sección de elaboración de dulce de leche en PIL Tarija S.A.* Tesis de grado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de ciencias y tecnología, Licenciado en ingeniería química, Tarija, [Bolivia].

Hilen, C. (2000). *Vitaminas de la leche.* Fecha de consulta 25 de Julio de 2018 **de:**

<https://www.monografias.com/.../lasvitam/Image645.gif>

Jhonton Van, J. (2006). *Vitaminas de la leche,* Fecha de consulta 25 de Julio de 2018 **de:**

<https://estilo.es.msn.com/salud/articulo.aspx?cp-documentid=9382152>

Manual de elaboración de dulce de leches. *Guía de elaboración de dulces de leche.* Fecha de Consulta 26 de Agosto del 2018, **de:**

<https://www.agroproyectos.org/manual-elaboracion-dulces-de-leche-pdf/>

Técnico Químico Mina, O. (2000). *Definición, clasificación, propiedades fisicoquímicas del dulce de leche, sistemas de producción.* Fecha de consulta 26 de Agosto de 2018 **de:**

<https://www.ms.gba.gov.ar/Calidadalimentaria/Lacteos/Mina.pps>

Miller, J&Balbastro, D. (2014). *Árbol Genealógico del dulce de leche.* Fecha de consulta 7 de Septiembre de 2018 **de:**

<https://www.genealogiairlandesa.com/genealogia/M/Miller/john.htm>

Bello, J. (2000). *Principios Generales de los Alimentos,* Fecha de consulta 1 de Julio de 2019 **de:**

<https://books.google.com.bo/books?id=94BiLLKBJ6UC&pg=PA337&lpg=PA337&dq=glicosilamina+n-sustituida&source=bl&ots=pPlM8ynO&sig=ACfU3U2Kli3jQYp->

anwmZr2uO6QBFA0STw&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiUt9DtteLiAhWStlkKHQ
E6BesQ6AEwDHoECAkQAQ#v=onepage&q=glicosilamina%20nsustituida&f=false