

# **BIBLIOGRAFÍA**

## Bibliografía

- Aafud, C. (2022). Saborizante de leche condensada. Recuperado de: <http://es.aafud.com/product/condensed-milk-flavor>
- Álvarez, A. (2022). Procesos y métodos de congelación. Recuperado de: <https://ingenieriadelfrio.wixsite.com/academico/procesos-y-metodos-de-congelacion>
- Apolo M. (2022). Tipos y técnicas de congelación de alimentos. Recuperado de: <https://www.mariscosapolo.com/blog/tipos-y-tecnicas-de-congelacion-de-alimentos/>
- Arévalo, D., Cáceres M., Méndez L. & Raymond M. (2013). “Monografía Bibliográfica sobre un Derivado Lácteo”. Universidad Nacional de Asunción, Asunción, Paraguay
- Atahuichi, R. (11 de enero, 2016). Delizia y PIL concentran el 80% del mercado de helados en Bolivia. La razón. Recuperado de: <https://boliviaemprende.com/noticias/delizia-pil-concentran-el-80-del-mercado-de-helados-en-bolivia#:~:text=El%20negocio%20del%20helado%20en,se%20reparten%20e%20restante%2020%25.>
- Aymerich, P. (19 de agosto de 2019). Helados y sus variedades para disfrutar en el verano. Recuperado de: <https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/especiales/tipos-helados-verano/#>
- Barros, R. (2019). Rendimientos, Mermas y Precio Limpio. Recuperado de: <https://www.gastronomiarentable.com/post/rendimientos-mermas-y-precio-limpio>
- Bernad, J. (2022). Técnicas de congelación de alimentos: por qué utilizar la congelación para conservar alimentos. Recuperado de: <https://www.josebernad.com/tecnicas-de-congelacion-de-alimentos/>
- Braynt, M. (2021). What’s the difference between full-cream, low-fat and skim milk. Recuperado de: <https://myfoodbook.com.au/tips/what%E2%80%99s-the-difference-between-full-cream-low-fat-and-skim-milk#:~:text=Low%2Dfat%20is%20also%20called,nutrients%20as%20full%20cream%20milk>

- Cadena, P. (20 de abril, 2017). Yogen Früz, 20 años deleitando los paladares bolivianos. Recuperado de: <https://eju.tv/2017/04/yogen-fruz-20-anos-deleitando-los-paladares-bolivianos/>
- Camacho, (23 de junio, 2019). Cochabamba apuesta por cultivo de arándano. Recuperado de: <https://www.elestadodigital.com/2019/07/23/cochabamba-apuesta-por-cultivo-de-arandano/#:~:text=Actualmente%2C%20en%20Bolivia%20el%20%20C3%BAico,con%20m%20C3%A1s%20de%2020%20hect%20C3%A1reas>
- Cedeño, L. (2018). Fundamentos básicos de cálculos de ingeniería química con enfoque en alimentos. Machala, Ecuador, Utmach
- Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo Ceanid (2018). Análisis de Alimentos. Recuperado de: <https://www.uajms.edu.bo/ceanid/analisis-de-alimentos/>
- Ceron, T. (2014). Aspectos tecnológicos de la congelación en alimentos. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos 1*, (22), 80 - 96
- ChemicalSafetyFacts, (2021). Ácido cítrico. Recuperado de: <https://www.chemicalsafetyfacts.org/es/acido-citrico/>
- Clark, C. (2004). The science of ice cream. Cambridge, United Kingdom, The Royal Society of Chemistry
- Corzo J., Alonso L., Azpiroz F., Calvo M. A., Cirici M., Leis R., Lombó F., Mateos-Aparicio N., Plou F. J., Ruas-Madiedo P., Rúperez P., Redondo-Cuenca A., Sanz M. L. & Clemente. A. (2015). Prebióticos; concepto, propiedades y efectos beneficiosos. *Nutrición Hospitalaria*. 3, 99-118
- Corvitto, A. (2005). Las fases del helado. *Arte heladero*, 205. Recuperado de: <https://www.heladeria.com/articulos-heladeria/a/200501/3039-las-fases-helado>
- Dairy, E. (2017). Leche entera deshidratada y leche entera en polvo. Recuperado de: <https://www.thinkusadairy.org/es/inicio/productos-lacteos-estadounidenses/leches-en-polvo/categorias-de-leche-en-polvo/leche-entera-deshidratada-y-leche-entera-en-polvo>

- De Michelis, A. (2005). Congelación de frutas, hortalizas, hongos, carnes y masas, Buenos Aires, Argentina: Inta
- Develop (2022). Bits & cream. Recuperado de: <https://bitsandcream.com/>
- Di Bartolo, E. (2005). Guía de elaboración de helados. Buenos Aires, Argentina. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
- Elsevier. (2007). Valor nutritivo de los helados. Recuperado de: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-valor-nutritivo-helados-13109817#:~:text=Los%20helados%20de%20base%20l%C3%A1ctea%20tienen%20un%20valor%20nutritivo%20significativo,de%20la%20leche%20que%20contienen.>
- Eras, J. (2013). Determinación de parámetros técnicos para la elaboración de helados con frutas nativas del cantón Loja (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Loja, Loja, Ecuador
- Fenil (2022). Lácteos y derivados. Recuperado de: [http://infoalimenta.com/biblioteca-alimentos/51/67/leche-en-polvo/detail\\_templateSample/](http://infoalimenta.com/biblioteca-alimentos/51/67/leche-en-polvo/detail_templateSample/)
- Goff, D. & Hartel R., (2013). Ice cream., New York, Estados Unidos: Springer New York Heidelberg Dordrecht London
- Gonzales, J. (Septiembre, 2007). Valor nutritivo de los helados. Elsevier. (26), pág. 86
- Gutiérrez, H. & De la Vara, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos, México: Mc Graw Hill
- Gutiérrez C., (1998). Introducción a la metodología experimental, México: Limusa S.A.
- Hessong, A. (20 de noviembre de 2021). Cómo agregar goma xantana al helado. Recuperado de: [https://www.ehowenespanol.com/agregar-goma-xantana-helado-como\\_54372/](https://www.ehowenespanol.com/agregar-goma-xantana-helado-como_54372/)
- Hernández, J. & Macías, C. (2015). La leche. Universidad tecnológica de la Selva, Chiapas, México
- Hernández, R. Fernandez, C. & Baptista P., (2014). Metodología de la investigación ciudad de México, México: Interamericana editores S.A.

- Herrera, J. (2018). Las practicas investigativas contemporáneas. Los retos de sus nuevos planteamientos epistemológicos. *Revista Scientific*, 3(7),6-15
- IBNORCA (2008). “Productos lácteos – Helados y mezclas para helados – Requisitos”. NB33020.
- Intagri (2018). El Cultivo de Arándano o Blueberry. Recuperado de: <https://www.intagri.com/articulos/frutillas/El-Cultivo-de-Ar%C3%A1ndano-o-Blueberry>
- Intermediate Technology Develomet Group, (2002). Helados de fruta y chupetes, Lima, Perú, Tarea Asociación Grafica Educativa
- Karamelly, (2021). Nata Vegetal para Montar Paso a Paso - Trucos y Consejos. Recuperado de: <https://www.mykaramelli.com/blog/nata-vegetal-para-montar/>
- Lázaro, J. & Salvador, R. (2014). Curvas de congelación del agua y soluciones binarias. Universidad nacional del Santa, Nuevo Chimbote, Perú
- Lewis, M. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Zaragoza, España: Acribia
- Lumitos, (2022). Sacarosa. Recuperado de: <https://www.quimica.es/enciclopedia/Sacarosa.html>
- Madero, G. (2021). Una revolución de paletas. Recuperado de: <https://pregelmexico.com/news-item/una-revolucion-de-paletas/>
- Mancebo, M. (2014). Helados casero, Madrid, España, Independently published
- Méndez, J. (2013). Helados y bebidas frías., La Habana, Cuba: José Martí
- MERCOSUR (2022). Reglamento técnico Mercado Común del Sur de aditivos aromatizantes/saborizantes. Recuperado de: <http://www.sice.oas.org/trade/mrcsrs/resolutions/an4693.asp#:~:text=Definic%C3%B3n,el%20sabor%20de%20los%20alimentos.>
- Miniland, (2017). Conoce los beneficios de los helados para los niños. Recuperado de: <https://blog.minilandbaby.com/conoce-beneficios-helados-ninos>
- Ministerio De La Protección Social, (2010). Resolución 2010, Colombia

- Mollejo, V. (26 de mayo de 2021). Goma xantana, el aditivo bajo en grasas que sustituye al gluten. Recuperado de: [https://www.alimente.elconfidencial.com/consumo/2021-05-26/goma-xantana-usos-beneficios\\_1754146/](https://www.alimente.elconfidencial.com/consumo/2021-05-26/goma-xantana-usos-beneficios_1754146/)
- Monin (2022). Saborizante de frutos rojos (wildberry). Recuperos de: <https://www.monin.com/spa/wildberry-syrup>
- Montgomery, D. (2013). Design and Analysis of Experiments, Arizona, Estados Unidos: Wiley
- Moreno, E. (2013). Metodología de la investigación, pautas para hacer tesis. ¿Qué es operacionalización de variables?. Recuperado de: <https://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2013/08/que-es-operacionalizacion-de-variables.html>
- Ochoa, C. Carmen8a. (2020). Crema base casera para paletas cremosas. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=RhaJwFr2zww&t=102s>
- Pavón, B. (septiembre 2005). Alimentos funcionales. Papel de los prebióticos en nutrición pediátrica. Recuperado de: <https://www.analesdepediatría.org/es-alimentos-funcionales-papel-prebioticos-nutricion-articulo-13081718>
- Penelo, L. (2019, 29 de marzo). Arándanos: propiedades, beneficios y valor nutricional de unas bayas muy sanas. Recuperado de: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180710/45783544503/arandanos-frutas-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Pruthi, S. (16 de febrero, 2021). Los prebióticos, probióticos y la salud. Recuperado de: <https://www.mayoclinic.org/es-es/prebiotics-probiotics-and-your-health/art-20390058#:~:text=Los%20prebi%C3%B3ticos%20son%20fibras%20vegetales,fibra%20y%20el%20almid%C3%B3n%20resistente>
- Quintero, R. (2 de febrero, 2019). Ácido Cítrico – ¿Qué es y Usos en Repostería?. Recuperado de: <https://clubdereposteria.com/acido-citrico-que-es-usos-reposteria/>
- Quintero, R. (22 de septiembre, 2018). Que es glucosa. Recuperado de: <https://clubdereposteria.com/que-es-glucosa/>

- Ramírez J. S. (2015). Parámetros de calidad en helados. Reciteia. 2027-6850
- Ramos, G. (29 de junio, 2020). Crean helado prebiótico para mejorar tu salud digestiva. Recuperado de: <https://www.chicmagazine.com.mx/estilo-de-vida/wellness/saludatto-crean-helado-prebiotico-mejorar-salud-digestiva>
- Ricoy, C. L. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Educação. (31), pág. 11
- Smith K. (2012). Healthy Ice Pops & Frozen Treat. California, United States, The Nourishing Home.
- Singh, P. & Heldman D. (2009). Introducción a la ingeniería de los alimentos, New Jersey, United States, Acribia
- Spinetto, H. (2009). Heladerías de Buenos Aires., Buenos Aires, Argentina: Patrimonio e Instituto Histórico
- Studiolab Creativity Templating, (2021). Que es la maicena?. Recuperado de: <https://maicenairis.com/que-es-la-maicena/>
- Vaclavik, V. A. (2002). Fundamentos de ciencia de los alimentos., New York, Estados Unidos: Acribia
- Valiente, A. (2012). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. Distrito Federal, México, Limusa
- Vega, L. (2012, enero). Estabilizante de espuma y emulsificante para crema vegetal batible. Hydrosol the Stabiliser People. Recueprado de: <https://hydrosol.de/wp-content/uploads/2017/04/hydrosol-crema-vegetal-es.pdf>
- Zhondon, E. & Castillo P. (2010). Diseño del proceso para la elaboración de helados de fruta tipo sorbetex (trabajo de grado). Escuela Superior Politécnica del Litoral, Ecuador