

BIOGRAFÍA

REFERENCIA DE LIBROS

Acosta, N. (2015). Las potencialidades de la stevia naciones en el mercado nacional.

Aitken, J. (1987). Manual agrícola. Ed. Wayar y Soux Ltda la paz- Bolivia

Álvarez, C. (1986). Recomendaciones técnicas para la producción sustentable de la stevia.

Arias, A. (2014). “evaluación de la presente de suero láctico como adulterante en la calidad de leche cruda”.

Camefort, M. (1972). “Morfología vegetuxx vasculaires”. 2º ed. doin

CASTELBOL, Cámara Bolivia de la stevia. Dra. Elba E. Ugatrche L.

Cisneros, Q. (2014). “Estructura de un módulo de encadenamiento productivo para la producción y comercialización de los productos de la leche”

Codex alimentario, (2011). “Leche y productos lácteos”. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación.

CEANID, centro de análisis de investigación y desarrollo. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija-Bolivia

Duran, A. (2013). “niveles de ingesta diaria de edulcorante no nutritivos en escolares dela región”.

Araujo, J. (2004). “stevia rebaudiana Bertoni departamento de negocios internacionales”.

Espinoza, L. (2009). Estudio de facilidad para la creación de una empresa de productos edulcorantes naturales de stevia.

Fernández, H. (2009). “Ing. Agr. Tabla de nutrición”.

Fisberg, Mauro. (20013). “metabolismo cero en calorías de la stevia”. Global stevia instituto.

Raigón, D. (2015). “cosería de agricultura, ganadería, pesca y desarrollo sostenible”.

Legarda, O. y Cuastumal, D, (2016). “Elaboración de yogurt a base leche de cabra con la inclusión de zanahoria”

María del mar enciso MOLIINA 2019 “trabajo de grado” universidad de Santander facultad de ciencias exactas, naturales y agropecuarias programa de microbiología industrial.

Martínez, M. (1999). El libro blanco de la leche y los productos lácteos.

Montgomery, D.C. (2004). “diseño y análisis de experimental “. (2^{da} Ed.). Universidad Estatal de Arizona: Limusa Wiley

Murad, S. 2009 la leche consultado

“Norma general del Codex para el uso de términos lecheros”. (1999), Codex Stan 206-1999, FAO OMS.

Pando, F. (2015). “producción de stevia en Bolivia destinado al acullico”

Pinaya, R.A.(1996). “efecto de la densidad de siembra sobre el rendimiento de la steviosita en cultivo de stevia”

Pineda, J. (1998). T.S.U. en evaluación ambiental.

Pizzetti, M. (2008). “desarrollo el proceso tecnológico para elaborar mermelada de zanahoria”.

Rojas-castro, W. V. (2007). Tesis “características del yogurt batido de fruta derivados de diferentes proporciones de la leche de vaca y cabra”. De facultad de ciencias agronómicas. Costa Rica.

Salvador, A. y Fiszman, M. (2004). Evaluación de la textura y características sensoriales de yogur durante el almacenamiento.

Santiago Ixcuintla, Nayarit. (2012). I.N.I.F.A.P. Instituto Nacionales de Investigación Forestales, Agrícola y Pecuaria.

Santos Moreno, Armando (2007). Leche y sus derivados Ed. Trillas, México.

Tamime, A. y Robinson, R. (1991). “yogur, ciencia y tecnología”. Editorial Acribáis, S.A. Zaragoza- España.

UPAB. Unidad Productiva agrícola Bermejo efecto de la plantación, en el rendimiento de la stevia en Bermejo. Garay Chuquimia, Vicente (2014).

Vargas, L. Katherine Fernanda (2013). “causas determinantes para que se produzca el efecto sinéresis en la elaboración del yogurt a bases de frutas”

Zaplana, Fran (2009). “el yogurt, lo mejor para la salud”.

Zubiate, Fredy (2014). “manual del cultivo de la stevia” (yerba dulce). Lima Perú

Página web:

www.alcion.es : (control de proceso, operativo de la mermelada, maro 2012).

[Www. ine, es](http://www.ine.es): (información de la producción de verduras, hortalizas y verduras, octubre 2010).

Web del centro de análisis y disfunción de la economía Paraguaya.

[Http//www.zonadiet.com/bebidas/leche.htm](http://www.zonadiet.com/bebidas/leche.htm). (Murad, 2009).

(PIZZETTI, M. 2005), “el libro de conservas: guía prácticas para la conservación en casa de verduras y frutas”. Ed. Anaya, Madrid.

Lucas, Louis (2011). Financiamiento consultado