

BIBLIOGRAFÍA

- Avalos, E. (2014). Operacionalización de las variables. Obtenido de: <https://es.scribd.com/document/469498853/Operacionalizacion-de-las-variables>
- Ancasi, M. L., (2016). Diversificación, innovación y desarrollo de nuevos productos en la industria de alimentos ltda., “PANDA”. (Tesis de grado). Universidad Mayor de San Andrés. Carrera de Ingeniería Industrial. La Paz – Bolivia.
- Arnés. B, (2021), Efecto del Uso de Estabilizantes en el Aprovechamiento de Lacto suero para la Elaboración de Helados de Fruta”. Universidad Mayor de San Simón Facultad de Ciencias Agrícolas y Pecuarias “de Martín Cárdenas”. Cochabamba-Bolivia.
- Álvarez, B., Wolters, C., (2005). Physical Properties of Ice Cream Containing Milk Protein Concentrates” 88, 3, 862-871.
- Barreiro, J.A. y Sandoval, A.J. Operaciones de conservación de alimentos por bajas temperaturas. 1 ed.: Equinoccio, 2006. 365 p.
- Ballina, F. (2013). Paradigmas y perspectivas teórico-metodológicas en el estudio de la administración. Obtenido de: <https://www.uv.mx/iiesca/files/2013/01/paradigmas2004-2.pdf>
- Behar, D. (2008). Metodología de la investigación. Editorial Shalom. Obtenido de: https://www.academia.edu/28294782/Libro_metodologia_investigacion_Behar_1_
- Celada, C.D., Morales, J. C., Valencia, S. M., y Upegui, J. I. (2013). Historia y Análisis del Mercado del helado en Colombia. Revista CIES – ISSN 22116-0167. Volumen 4. Número 01. Páginas 33-40. Dirección de Investigaciones – Institución Universitaria Escolme (Medellín, Colombia).
- Cervantes, M. (2012). Evaluación de los niveles de proteína y aceite en la semilla de ajonjolí (*Sesamum indicum*) nacional de los cultivares criollos (R-198, Estándar y Trébol), en su estado natural ves ajonjolí descortezado. Tesis de investigación para optar al título de Ingeniera en Alimentos, Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Clarke, C. (2004). The science of ice cream. Cambridge: Royal Society of Chemistry. Obtenido en: <IMPbaixardoc.com-parametros-de-calidad-en-helados-quality-parameters-of-ice-cream-.pdf>
- Colque, V. (2006). Determinación de épocas óptimas de la siembra de cuatro variedades de sésamo (*sesamum indicum* l.) en la Provincia Ballivián del Departamento de Beni”. Universidad Mayor de San Andrés Facultad de Agronomía Carrera de Ingeniería Agronómica. La Paz – Bolivia. Consultado de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/12256/T-1075.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Deco, F. (2017). "Evaluación de la estabilidad en helados de crema utilizando diferentes tipos de proteínas". Universidad Católica de Córdoba. Córdoba. Obtenido en :http://pa.bibdigital.uccor.edu.ar/1453/1/TM_AbrateDeco.pdf
- Dávila, E. (2017). Bebidas vegetales y leches de otros mamíferos Archivos Venezolanos de Puericultura y Pediatría, vol. 80, núm. 3, julio-septiembre, 2017, pp. 96-101 Sociedad Venezolana de Puericultura y Pediatría Caracas, Venezuela.
- Dávila, G. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales Laurus, vol. 12, núm. Ext, 2006, pp. 180-205 Universidad Pedagógica Experimental Libertador Caracas, Venezuela
- Electronica, (16 de enero,2018). Congelación y conservación. Argentina, Obtenido de: <https://heladoartesanal.com/congelacion-y-conservacion/>
- Galoso, E. (2018). Ficha técnica dextrosa. Delité. Obtenidos de: <https://www.delitebe.com/doc/FichasTecnicas/7771010060.pdf>
- Goff, D. & Hartel R., (2013). "Ice cream". Ney york, Estados unidos: Springer New York Heidelberg Dordrecht London
- Goff, D. y Hartel, W. (2004). Ice cream and frozen desserts. (Ed) en: Handbook of Frozen Foods. Hui, Y. H., Cornillon, P., Guerrero Legarreta, I., Lim, M. H., Murrell, K. D., and Nip, W -K. New York: Marcel Dekker.
- Granger, C., Leger, A., Barey; P., Langendorff, V., y Cansell, M .(2005). Influence o f formulation on the structural networks in ice cream. Int. Dairy” 15, 3, 255-262 Obtenido de: Dialnet ElaboracionDeHeladoConDiferentesConcentracionesDeL-8278227 (3) formulacion.pdf
- Gómez, A., Divier, A., y Mejía, B., (2005). "Composición nutricional de la leche de ganado vacuno Revista Lasallista de Investigación, vol. 2, núm. 1, pp. 38-42 Corporación Universitaria Lasallista Antioquia, Colombia
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2010). Metodología de la Investigación. México D.F.: Mcgraw-HILL / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Herrera, I., Aristizábal, J., y Flores, S. (2014). Estudio de viabilidad para la creación de una empresa dedicada a la elaboración de helados a base de frutas orgánicas en la comuna 17 de la ciudad de Cali. (Tesis de grado). Fundación universitaria católica lumen gentium facultad de ciencias empresariales programa administración de empresas. Santiago de Cali.
- IBNORCA (2008). Productos lácteos-helados y mezclas para helados-requisitos. NB33020, Obtenido de: <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-12009:2008-nid=32-1>
- INCAP (2012). Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica: Recuperado de: http://www.incap.int/index.php/es/publicaciones/doc_view/80-tabla-de-composicion-dealimentos-de-centroamerica

- INE, (2020). Producción año agrícola por departamento. Bolivia, obtenido de:
<https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/agricultura-cuadros-estadisticos/>
- IBNORCA, 2004. Agua potable requisitos. Norma Boliviana 512. Obtenido de:
<https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-689:2004-nid=2356-12>
- Jardines M., y Sanchez A., (2013). Propiedades funcionales de sistemas lácteos congelados y su relación con la textura del helado, CienciaUAT, vol. 7, núm. 2, pp. 56-61 Universidad Autónoma de Tamaulipas Ciudad Victoria, México
- Lewis, M. (1993). Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesados. Zaragoza, España: Acribia.
- López, J. (2013), “Determinación de parámetros técnicos para la elaboración de helados con frutas nativas del Cantón Loja”. Universidad Nacional de Loja. Loja – Ecuador.
- López, E. (2018). “Desarrollo y evaluación de un producto tipo helado a partir de una bebida tipo leche a base de semillas de melón”. Instituto politécnico nacional. Escuela nacional de ciencias biológicas. México.
- Morales, G. J., y Ramírez, J. S. (2015). “El helado desde la antigüedad hasta nuestros días”. El helado desde la antigüedad hasta nuestros días. N° 233.
- Moya, J. 2004. Estudio del consumo de Ajonjolí (*Sesamum indicum* L.) en tres comunidades de Alto Beni. Tesis de grado, Universidad Mayor de San Andrés (UMSA). La Paz Bolivia, p. 60.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPAMA) (2013). Sésamo. Recuperado de:http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/plataforma_conocimiento/alimentos/fichas%20de%20alimentos/frutos%20secos/SESAMO.pdf
- Méndez, V., C. y Goff, H. D. (2012). Fat structures as affected by unsaturated or saturated monoglyceride and their effect on ice cream structure, texture and stability. *International Dairy Journal*. 24: 33-39
- Michelis, A., (2010). “congelación de frutas, hortalizas, hongos, carnes y masas” comunicación técnica n° 85 área desarrollo rural issn 1667-4014
- Mundo lácteo y cárnico, (2004). “ El uso de azúcar en los helado”, Obtenido de:
<http://bibliotecavirtual.corpmontana.com/bitstream/123456789/3784/5/M000432.pdf>
- Mancebo, M. (2014). “El aprendiz de heladero”. Obtenido de:
<http://aprendizdeheladero.blogspot.com/p/sobre-mi.html>
- Nataly, V. (25 de enero de 2015). “La disputa por el mercado de los helados”. Página SIETE. Recuperado de: <https://boliviaemprende.com/noticias/la-disputa-por-el-mercado-de-los-helados>

- ORS - SANTA CRUZ (Oficina regional de Semillas Santa Cruz). 2003. Notisemillas Boletín informativo. Santa Cruz Bolivia, Ed. Santa Cruz S.R.L. p. 6 – 7.
- Palma, S., Espinoza, J., Flores, L. y Reyna, K. (2020). “Elaboración de helado con diferentes concentraciones de leche de soya (glycine max)”. *espamciencia*. vol. 11 n° 2. pp: 120-130. issn:1390-8103
- Patel, M.R., Baer, R.J. y Acharia, M.R.(2006). Increasing the Protein Content of Ice Cream. *Journal of Dairy Science*, vol. 89, p. 1400 – 1406.
- Parra, R. A. (2013). Efecto del té verde (*Camellia sinensis* L.) en las características fisicoquímicas, microbiológicas, proximales y sensoriales de yogurt durante el almacenamiento bajo refrigeración. *@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria*, 11(1), 56-64.
- Pintor, M. & Totosaus, J. (2013). Propiedades funcionales del helado, *CienciaUat*. 25(1): 5661. ISSN. 2007-0624. México.
- Potti, D. (2013). El uso de azúcares en los helados. España, Obtenido de:<https://www.mundohelado.com/helado/notas/ingredientes/azucars.htm>
- PROINPA, (2019). “Estrategia de producción orgánica del cultivo de sésamo”. Cochabamba, Bolivia. por: <https://www.proinpa.org/web/wp-content/uploads/2019/12/Estrategia-de-produccion-organica-de-sesamo-sep-2019.pdf>
- Ramos, C., (2015). Los paradigmas de la investigación científica. Obtenido de: http://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf
- Ruarte M., Martinelli, P., y Ruarte, B. (2013). “Producción de helados industriales”. Tesis de grado. Universidad Tecnológica Nacional-Facultad Regional San Rafael. Mendoza.
- Samamé, M., Saldarriaga, G., Montoya, L., Aguirre, P., Y Franco, A. (2020). “Diseño del proceso de producción para la elaboración de helado artesanal a base de plátano de seda de descarte en Piura”. (trabajo de investigación). Universidad de Piura. Facultad de ingeniería. Piura
- Selecta, (2021). “Emulsionantes, estabilizantes y conjugados”. *Catalogo 2021*. Obtenidode:https://splendi.me/catalogos/CATALOGO_%20SELECTA_2021.pdf
- Valiente, A. (1994). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. Distrito federal, México, Limusa.
- Valiente, A. (2016). Ingeniería de fluidos. UNAM, Mexico.
- Vásquez, E. y Guadalupe, E. (2016). “pH teoría y 232 problemas”. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa, Primera edición 2016.

Velásquez, (2015). “Parámetros de calidad en helados” ReCiTeIA 2015; v.15 n., Cali – Valle – Colombia.

Vilbo, (2018, mayo 19). Las fases del helado. España, Obtenido de: <https://www.heladeria.com/articulos-heladeria/a/200501/3039-las-fases-helado>

Zavala, F. y Castillo, F. (2008). Obtención del aceite virgen de la semilla de ajonjolí. Tesis presentada para optar al título de Ingeniero Químico. Universidad de Guayaquil, Ecuador.