

## **BIBLIOGRAFÍA**

- A.E.M.P. (2010). *Cadena productiva de la leche*. Recuperado de <https://www.autoridadempresas.gob.bo/descargas?download=140:cadena-productiva-de-la-leche>
- Anzaldúa, A. (2005). *La evaluación sensorial de los alimentos en teoría y práctica*. Zaragoza-España. Editorial Acribia, S.A.
- Artica, L. (2014). *Manual de productos lácteos industriales*. Recuperado de <https://luisartica.files.wordpress.com/2011/11/manual-de-productos-lacteos-industriales-2014.pdf>
- Arriaga, A., Guzmán, A., Morales, A. y Olivares, B. (2019). *Evaluación de la información nutrimental del etiquetado del yogurt natural y griego*. Recuperado de <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ICSA/article/view/4452/6218>
- Barros, C. (2008). *Los aditivos en la alimentación de los españoles y la legislación que regula su autorización y uso*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=bhcAjKO4qV8C&pg=PA66&dq=acido+ascorbico+antioxidante&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwjSpKCgzL3nAhWJILkGHajSD4Q6wEIOzAC#v=onepage&q=acido%20ascorbico%20antioxidante&f=false>
- Barderas, A. V. (2012). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria 2.<sup>a</sup> edición*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=OhD739fkiDcC&printsec=frontcover&dq=antonio+valiente+barderas&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjl5Cxo oLoAhWNI7kGHRScDMQQuwUITzAF#v=onepage&q=antonio%20valiente%20barderas&f=false>
- Belloda, S., Dueñas, S., Esquivel, I. y Favela, T. (2004). *Introducción a la tecnología de alimentos 2.<sup>a</sup> edición*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=V2IqmVapJWkC&pg=PA13&dq=fermentacion+lactica+del+yogurt&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwi5n9Pxn3nAhV9LLkGHAY1B1oQ6wEIdDAJ#v=onepage&q=fermentacion%20lactica%20del%20yogurt&f=false>
- Beerlap. (2019). *Cultivo láctico*. Recuperado de <https://www.beerlab.co.za/products/yogurtcultureyf-1811>

- CANILEC. (2014). *Aspectos claves para la industria en 2014*. Recuperado de <https://www.canilec.org.mx/Revista/revista2014/julio-sep14.pdf>
- Castelli, J.J. (2018). *Manual de conservas*. Recuperado de [https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta\\_manual\\_de\\_recetas\\_para\\_elaborar\\_conservas\\_2018.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_manual_de_recetas_para_elaborar_conservas_2018.pdf)
- Chacon, S. A. (2006). *Manual de procesamiento de frutas tropicales a escala artesanal en el salvador*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=M7zwGjjQBAYC&pg=PA13&dq=funcion+del+benzoato+de+sodio+como+conservante&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjZma6yh8LnAhXOqlkKHx21BaYQ6wEITDAE#v=onepage&q=funcion%20del%20benzoato%20de%20sodio%20como%20conservante&f=false>
- CEANID. (2019). *Centro de análisis, investigación y desarrollo*. Tarija – Bolivia. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Codex Alimentarius. (1999). *Leche y productos lácteos*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/W9503S/w9503s0g.htm>
- Codex Alimentarius, (1999). *Azúcares*. Recuperado de [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253a%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B212-1999%252FCXS\\_212s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253a%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B212-1999%252FCXS_212s.pdf)
- Codex Alimentarius. (2009). *Confituras jaleas y mermeladas*. Recuperado de [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253a%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B296-2009%252FCXS\\_296s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253a%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B296-2009%252FCXS_296s.pdf)
- Codex Alimentarius. (2009). *Azúcares*. Recuperado de <https://docplayer.es/5081787-Norma-del-codex-para-los-azucars-1-codex-stan-212-1999.html>
- Codex Alimentarius. (2011). *Leches evaporadas*. Recuperado de [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B281-1971%252FCXS\\_281s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B281-1971%252FCXS_281s.pdf)

- Codex Alimentarius. (2011). *Leche y productos lácteos 2.<sup>a</sup> edición*. Recuperado de [http://www.fao.org/tempref/codex/Publications/Booklets/Milk/Milk\\_2011\\_ES.pdf](http://www.fao.org/tempref/codex/Publications/Booklets/Milk/Milk_2011_ES.pdf)
- Collieu, A.M. & Powney, D. J. (1977). *Propiedades mecánicas y térmicas de los materiales*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=N3-7-j-pcKgC&pg=PA97&dq=tablas+de+vaporizacion+del+agua&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjWq6qPoILoAhUGVN8KHYtoAbIQuwUINjAB#v=onepage&q=tablas%20de%20vaporizacion%20del%20agua&f=false>
- Delacto, (2019). *Empresa de fabricación de lácteos*. Recuperado de [https://www.facebook.com/DelactoBolivia/?ref=br\\_rs](https://www.facebook.com/DelactoBolivia/?ref=br_rs)
- Delizia Ltda. (2019). *Empresa de fabricación de helados, bebidas con contenidos de fruta y lácteos*. Recuperado de <https://www.delizia.com.bo/>
- Early, R. (1998). *Tecnología de los productos lácteos*. Zaragoza-España. Editorial Acribia S.A.
- Estrada, M. A. & Gutiérrez J.A. (2011). *Libro blanco de la leche y los productos lácteos*. Recuperado de [https://www.uv.mx/personal/pcervantes/files/2012/05/libro\\_blanco\\_de\\_la\\_leche.pdf](https://www.uv.mx/personal/pcervantes/files/2012/05/libro_blanco_de_la_leche.pdf)
- Espinosa, J. (2007). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=heDzDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=evaluacion+sensorial+de+alimentos&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjy\\_KjqyKXrAhXtJrkGHUzUAqEQ6AEwAnoECAUQA#v=onepage&q=evaluacion%20sensorial%20de%20alimentos&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=heDzDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=evaluacion+sensorial+de+alimentos&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjy_KjqyKXrAhXtJrkGHUzUAqEQ6AEwAnoECAUQA#v=onepage&q=evaluacion%20sensorial%20de%20alimentos&f=false)
- Ferro, J.M. (2019). *Guía de frutas frescas*. Recuperado de [https://books.Google.com.bo/books?id=mRvNDwAAQBAJ&pg=PA193&dq=composicion+de+la+granny+smith&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjluvuE\\_L\\_nAhWmH7kGHfDeBvcQ6wEIQzAD#v=onepage&q=composicion%20de%20la%20granny%20smith&f=false](https://books.Google.com.bo/books?id=mRvNDwAAQBAJ&pg=PA193&dq=composicion+de+la+granny+smith&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjluvuE_L_nAhWmH7kGHfDeBvcQ6wEIQzAD#v=onepage&q=composicion%20de%20la%20granny%20smith&f=false)
- Fittante, A. (2009). *El sabor de la salud*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=H3IJDAAAQBAJ&pg=PT617&dq=de+donde+proviene+el>

+nombre+de+la+manzana+granny+smith&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwjz0LvTh8DnAhU6LLkGHZQaCPoQ6wEIMzAB#v=onepage&q=de%20dond e%20proviene%20el%20nombre%20de%20la%20manzana%20granny%20s mith&f=false

Gil, A. (2010). *Composición y calidad nutritiva de los alimentos 2.<sup>a</sup> edición*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=hcwBJ0FNvqYC&pg=PT208&dq=composicion+nutricional+de+granny+smith&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjK56rerL3nAhVIA9QKHQoRAi4QuwUILDAA#v=onepage&q=composicion%20nutricional%20de%20granny%20smith&f=false>

Gutiérrez, H. & De la Vara, R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos 2.<sup>a</sup> edición*. Recuperado de [https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis\\_y\\_diseno\\_experimentos.pdf](https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf)

Hernández, A. (2013). *Microbiología industrial*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=KFq4oEQQjdEC&pg=PA68&dq=descripcion+de+la+fermentacion+de+l+leche&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiT5uaVq4noAhWsHbkGHR13BgUQuwUIOjAC#v=onepage&q=descripcion%20de%20la%20fermentacion%20de%20l%20leche&f=false>

Hidalgo, J. (2018). *Tratado de enología*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=fQVzDwAAQBAJ&pg=PA709&dq=calor+especifico+del+acero+inoxidable+aisi+304&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjjPD11YLoAhUEUt8KHb\\_LC6QQuwUIRTAD#v=onepage&q=calor%20especifico%20del%20acero%20inoxidable%20aisi%20304&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=fQVzDwAAQBAJ&pg=PA709&dq=calor+especifico+del+acero+inoxidable+aisi+304&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjjPD11YLoAhUEUt8KHb_LC6QQuwUIRTAD#v=onepage&q=calor%20especifico%20del%20acero%20inoxidable%20aisi%20304&f=false)

IBNORCA. (2006). *Norma Boliviana NB 33016 Productos lácteos-yogurt*.

Lorenzo, P., Moreno, A., Lizasoain, I., Leza, J., Moro, M. y Portoles, A. (2008). *Farmacología básica y clínica 18.<sup>a</sup> edición*. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=BeQ6D40wTPQC&pg=PA1009&dq=acido+ascorbico&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwiJgLPdyr3nAhXIIbkGHWdpDTEQ6wEIbzAJ#v=onepage&q=acido%20ascorbico&f=false>

- L.T.A. (2019). *Laboratorio Taller de alimentos*. Tarija – Bolivia. Carrera Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencia y tecnología.
- Miranda, O. M., Espinosa, E. N. y Ponce, I. (2016). *Características físico-químicas y propiedades nutricionales del suero resultante del proceso de obtención del yogurt griego*. Recuperado de <https://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2016/can161m.pdf>
- Montgomery, D. C. (2004). *Diseño y análisis de experimentos 2.<sup>a</sup> edición*. Recuperado de <https://www.pdfdrive.com/dise%C3%B1o-de-experimentosmontgomery-e39347805.html>
- Naprole. (2019). *Empresa de bebidas y alimentos*. Recuperado de [https://www.facebook.com/naprole/?ref=br\\_rs](https://www.facebook.com/naprole/?ref=br_rs)
- Nogues, A. (2016). *Suero del yogurt*. Recuperado de <https://www.diariosur.es/sociedad/201607/22/sueroyogur20160722105350.html>
- NTC. (2012). *Norma Técnica Colombiana 5468 Jugo, pulpa, néctar de frutas y sus concentrados*. Recuperado de <https://tienda.icontec.org/gp-jugo-zumo-pulpa-nectar-de-frutas-y-sus-concentrados-ntc5468-2012.html>
- Orozco, M. (1998). *Operaciones unitarias*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=\\_zrNwOEKfAMC&pg=PA64&dq=ecuacion+matematica+empirica+para+determinar+la+cp+de+un+alimento+en+funcion+de+la+composicion&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiiig62ukILoAhVFJLkGHYh8AJgQuwUILDAA#v=onepage&q=ecuacion%20matematica%20empirica%20para%20determinar%20la%20cp%20de%20un%20alimento%20en%20funcion%20de%20la%20composicion&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=_zrNwOEKfAMC&pg=PA64&dq=ecuacion+matematica+empirica+para+determinar+la+cp+de+un+alimento+en+funcion+de+la+composicion&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiiig62ukILoAhVFJLkGHYh8AJgQuwUILDAA#v=onepage&q=ecuacion%20matematica%20empirica%20para%20determinar%20la%20cp%20de%20un%20alimento%20en%20funcion%20de%20la%20composicion&f=false)
- Orrego, C. E. (2003). *Procesamiento de alimentos*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=u5IWOJlhKAoC&pg=PA67&dq=cp+de+la+manzana&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjQ\\_ZCh27TrAhUULLkGHeurAMIQ6AEwAHoECAAQA#v=onepage&q=cp%20de%20la%20manzana&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=u5IWOJlhKAoC&pg=PA67&dq=cp+de+la+manzana&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjQ_ZCh27TrAhUULLkGHeurAMIQ6AEwAHoECAAQA#v=onepage&q=cp%20de%20la%20manzana&f=false)

- Pil Andina S.A. (2019). *Planta Industrializadora de Leche Andina*. Recuperado de <https://pilandina.com.bo/>
- Pil Tarija S.A. (2019). *Planta Industrializadora de Leche Tarija*. Recuperado de <https://piltarija.com/>
- Ramírez, E. (2016). *Evaluación sensorial*. Tarija – Bolivia. Carrera Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Romero, R. & Mestres, J. (2004). *Productos lácteos tecnología*. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books/about/Productos\\_1%C3%A1lcteos\\_Tecnolog%C3%ADa.html?id=I5kpzUzUcikC&redir\\_esc=y](https://books.google.com.bo/books/about/Productos_1%C3%A1lcteos_Tecnolog%C3%ADa.html?id=I5kpzUzUcikC&redir_esc=y)
- SENASAG. (2012). *Caracterización del sector lechero en Bolivia*. Recuperado de [https://www.academia.edu/24852861/Caracterizacion\\_del\\_Sector\\_Lechero\\_en\\_Bolivia](https://www.academia.edu/24852861/Caracterizacion_del_Sector_Lechero_en_Bolivia)
- Tomas, X., Gonzales, L., Fernández, L. y Cuadros, J. (2006). *Tablas estadísticas*. Recuperado de [https://www.researchgate.net/profile/Xavier\\_Tomas3/publication/235780351\\_Tablas\\_Estadisticas/links/0912f5141f2a0de585000000.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Xavier_Tomas3/publication/235780351_Tablas_Estadisticas/links/0912f5141f2a0de585000000.pdf)
- Tortora, G. J., Funke, B. R. y Case, C. L. (2007). *Introducción a la microbiología* 9.<sup>a</sup> edición. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=Nxb3iETuwpIC&pg=PA204&dq=funcion+del+sorbato+de+potasio&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjBkMfHhsLnAhWDq1kKHV54CgEQ6wEIMTAB#v=onepage&q=funcion%20del%20sorbato%20de%20potasio&f=false>
- Varman, A. & Sutherland, J. (1994). *Leche y Productos Lácteos*. España. Editorial Acribia S.A.