

## **BIBLIOGRAFÍA**

## Bibliografía

- Acosta, D. A. & Blanco, S. C. (2013). *Obtención y caracterización de almidones nativos colombianos para su evaluación como posibles alternativas en la industria alimentaria*. Universidad de Cartagena. Colombia. Recuperado de <http://190.242.62.234:8080/jspui/bitstream/11227/522/1/OBTENCION%20Y%20CARACTERIZACION%20DE%20ALMIDONES%20NATIVOS%20COLOMBIANOS%20PARA%20SU%20EVALUACION%20COMO%20POSIBLES%20ALTERNATIVAS%20EN%20LA%20INDUSTRIA%20%20ALIMENTARIA.pdf>
- Adriázola, M. (2014). *Producción artesanal de yogurt aflanado*. Sociedad Científica de Estudiantes de Química y Alimentos. Universidad Mayor de San Simón. Cochabamba, Bolivia. Recuperado de <https://sceqa.files.wordpress.com/2014/06/produccion-artesanal-deyogurtaflanadodocumentoparapublicacion.pdf>
- Andino, O. C. (2008). *Estabilidad Congelación/Descongelación y Análisis de Textura de Mezclas de Almidones Andinos*. Universidad San Francisco de Quito. Chile. Recuperado de <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/1220>
- Anzaldúa, M. A. (2005). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. ACRIBIA, S.A. ZARAGOZA. Reimpresión 2005 en España.
- Arévalo, J. M. (2015). *Elaboración de yogurt a base de bacterias probióticas, prebióticos y vitamina A en la planta piloto de lácteos de la universidad de cuenca*. Escuela de ingeniería química. Ecuador. Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/21946>
- Alais, C. (2003). *Ciencia de la leche principios de técnica lechera* (4<sup>ta</sup> ed.). Barcelona: REVERTE, S.A. Recuperado de Books of food engineering
- Albares, Z. H. (2013). *Balance de materia y energía*. Medellín: AriBox. Recuperado de <http://bdigital.unal.edu.co/46991/1/hernandarioalvarezzapata.2013.pdf>
- Badui, D. S. (2013). *Química de los alimentos* (5<sup>ta</sup> ed.). México: PEARSON EDUCACION. Recuperado de [https://www.academia.edu/27692707/Qu%C3%ADmica\\_de\\_Los\\_Alimentos](https://www.academia.edu/27692707/Qu%C3%ADmica_de_Los_Alimentos)
- Bedolla, B. S., Dueñas, G. C., Esquivel, I. I., Favela, T. T., Guerrero, H. R., Mendoza, M. E., Trujillo, C. M. (2004). *Introducción a la tecnología de alimentos* (2<sup>da</sup> ed.). México. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=V2IqmVapJWkC&pg=PA13&dq=elaboracion+de+yogurt&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj7dKRs4fpAhUOHLkGHbOFBJUQ6AEIUzAG#v=onepage&q=elaboracion%20de%20yogurt&f=false>

- Caicedo, D. G., Rozo, W. L. & Rengifo, B. G. (2003). *La achira alternativa agroindustrial para áreas de economía campesina* (1<sup>ra</sup> ed.). Recuperado de <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/4071/1/La%20achira%20tecnicas%20de%20cultivo%20y%20beneficio.pdf>
- Calculo de ingeniería. (2019). *Determinación de calor específico de alimentos*. Recuperado de <https://es.slideshare.net/carloscobo1/determinacin-de-calor-especifico-de-alimentos>
- Catedra de integración III. (2018). *Tabla de Vapor de Agua*. Argentina. Recuperado de [https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/cátedras/quimica/3\\_año/integracion3/Tablas\\_de\\_vapor\\_de\\_agua.pdf](https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/cátedras/quimica/3_año/integracion3/Tablas_de_vapor_de_agua.pdf)
- CEANID, (2019). *Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia.
- CODEX ALIMENTARIUS. (2019). *Norma general para los aditivos alimentarios*. Codex stan 192-1995. Revisión 1997-2019
- CODEX ALIMENTARIUS. (1999). *Norma del CODEX para los azúcares*. Codex stan 212-1999. Enmienda 2001
- Coronel, T. J., Pérez, L. & De Oliva, L. M. (2016). *Colección de tablas, gráficas y ecuaciones de transmisión de calor*. Universidad De Sevilla. Recuperado de [http://www.esi2.us.es/~jfc/Descargas/TC/Coleccion\\_tablas\\_graficas\\_TC.pdf](http://www.esi2.us.es/~jfc/Descargas/TC/Coleccion_tablas_graficas_TC.pdf)
- Choi, & Okos. (1983). *Capacidad calorífica de alimentos*. Recuperado de <http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/1261/Capitulo6.pdf>
- Cueva, C. O. (2003). *Elaboración de yogur firme sabor fresa* (tesis de grado). Carrera de Agroindustria. Zamorano, Honduras. Recuperado de <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/1875/1/AGI-2003-T009.pdf>
- Hernández , A., Alfaro, I., & Arrieta, R. (2003). *Microbiología industrial* (1ra ed.). Mexico: EUNED. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=KFq4oEQQjdEC&pg=PA68&dq=elaboracion+de+yogurt&hl=es419&sa=X&vGax5zlAhXlwVkkHYbZCgQQ6AEILDAB#v=onepage&q=elaboracion%20de%20yogurt&f=false>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2015). *Metodología de la investigación* (4ta ed). México. Recuperado de [http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_158/recursos/e-books/16062015/metodologia.pdf](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_158/recursos/e-books/16062015/metodologia.pdf)

- Díaz, M. C., Velásquez, S., Puentes, G. A., Suarez, M. H., De Francisco, A. (2016). *Características microestructurales y fisicoquímicas del rizoma y almidón de achira (Canna Edulis)*. Universidad de Colombia, Bogotá. *Agronomía Colombiana*, 34 (1Supl.), S1469-S1473.
- EBA. (2019). *Planta procesadora de lácteos San Lorenzo - Tarija*. Tarija, Bolivia.
- Ecu Red. (2018). *Fermentación láctica*. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/386301616/Fermentacion-EcuRed>
- El Deber (2016). *Clara bella amplia producción de yogurt y renueva envases*. Santa Cruz, Bolivia: Pressreader. Recuperado de <https://www.pressreader.com/bolivia/el-deber-dinero-bolivia/20160726/281986081917519>
- Engel, T., & Reid, P. (2007). *Introducción a la fisicoquímica: termodinámica*. Murcia, España: PEARSON. Recuperado de [https://books.google.com.bo/books?id=uGC0DiP3g30C&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=uGC0DiP3g30C&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Estremadoiro, Flores, Ernesto (2014). *La venta de lácteos crece en un 252%*. Editorial El Día. Santa Cruz, Bolivia. Recuperado de [https://www.eldia.com.bo/index.php?cat=357&pla=3&id\\_articulo=155002](https://www.eldia.com.bo/index.php?cat=357&pla=3&id_articulo=155002)
- Fernández, P. (2008). *Tablas estadísticas*. Recuperado de [http://verso.mat.uam.es/~pablo.fernandez/tablas\\_ProbI\\_2007-2008.pdf](http://verso.mat.uam.es/~pablo.fernandez/tablas_ProbI_2007-2008.pdf)
- García, S. F. (2015). *Formulación de un yogur aplanado a partir de suero lácteo estandarizado y fortificado* (tesis de grado). Universidad Galileo de Guatemala. Recuperado de [http://biblioteca.galileo.edu/tesario/bitstream/123456789/616/1/2015Tlcta002\\_garcia\\_solares\\_fernando\\_antonio.pdf](http://biblioteca.galileo.edu/tesario/bitstream/123456789/616/1/2015Tlcta002_garcia_solares_fernando_antonio.pdf)
- Gottau, Gabriela (2017). *Tabla de Análisis nutricional de diferentes tipos de yogures*. Recuperado de <https://www.vitonica.com/alimentos/analisis-nutricional-de-diferentes-tipos-de-yogures>
- Gutiérrez, P. H. & De la Vara, S. R. (2008). *Análisis y diseño de experimentos* (2<sup>da</sup> ed.). México: McGraw-Hill/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. Recuperado de [https://www.academia.edu/37252894/An%C3%A1lisis\\_y\\_dise%C3%B1o\\_de\\_experimentos\\_2da\\_Edici%C3%B3n\\_Humberto\\_Guti%C3%A9rrez\\_Pulido\\_FREELIBROS.ORG](https://www.academia.edu/37252894/An%C3%A1lisis_y_dise%C3%B1o_de_experimentos_2da_Edici%C3%B3n_Humberto_Guti%C3%A9rrez_Pulido_FREELIBROS.ORG)

- Ibáñez, M. F. & Barcina, A. Y. (2001). *Evaluación sensorial de alimentos* (1<sup>ra</sup> ed.). Verlang Iberica, Barcelona: Springer. Recuperado de [https://books.google.com/books?id=wiSulMouZUC&printsec=frontcover&dq=evaluacion+sensorial+de+alimentos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjXl9WNtKrpAhVGrkGHe\\_MBw0Q6AEIJjAA#v=onepage&q=evaluacion%20sensorial%20de%20alimentos&f=false](https://books.google.com/books?id=wiSulMouZUC&printsec=frontcover&dq=evaluacion+sensorial+de+alimentos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjXl9WNtKrpAhVGrkGHe_MBw0Q6AEIJjAA#v=onepage&q=evaluacion%20sensorial%20de%20alimentos&f=false)
- IBNORCA. (2013). *Productos lácteos- leche cruda y fresca - requisitos (tercera revisión)*. NB 33013:2013.
- IBNORCA. (2013). *Leches fermentadas - requisitos (tercera revisión)*. NB/NA 0078:2013.
- LTA. (2019). *Taller De Alimentos*. Carrera De Ingeniería De Alimentos. Facultad De Ciencias y Tecnología. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia.
- LOU. (2019). *Laboratorio de Operaciones Unitarias*. Carrera De Ingeniería Química. Facultad De Ciencias y Tecnología. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija, Bolivia.
- Martínez, S. I. (2016). *Elaboración de yogurt simbiótico como alimento funcional*. Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro”. México. Recuperado de <http://repositorio.unajma.edu.pe/bitstream/handle/123456789/217/23-2016%20-%20EPIA-Martinez%20Rivas%20EVALUACION%20DE%20LA%20VISCOSIDAD%20Y%20EL%20COLOR%20DEL%20YOGURT%20BA%202016.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Meléndez, T. D. (2014). *Obtención de yogurt afluado hipocalórico a partir de leche descremada y combinación de edulcorantes* (tesis de grado). Escuela profesional de bromatología y nutrición. Perú. Recuperado de [http://repositorio.Unapiguaitos.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/4692/Dora\\_Tesis\\_Titulo\\_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.Unapiguaitos.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/4692/Dora_Tesis_Titulo_2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Montgomery, D. C. (2004). *Diseño y análisis de experimentos* (2da ed.). LIMUSA WILEY, S.A. – México: LIMUSA S.A. Recuperado de [https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o\\_y\\_an%C3%A1lisis\\_de\\_experimentos\\_Douglas\\_C.\\_Montgomery](https://www.academia.edu/9101936/Dise%C3%B1o_y_an%C3%A1lisis_de_experimentos_Douglas_C._Montgomery)
- Mori, N. C. (2017). *Efecto de la carragenina y sacarosa en la actividad de agua, pH, sinéresis y acidez del yogurt* (maestría). Universidad nacional agraria “LA MOLINA”. Perú. Recuperado de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNA LM/3166>

- Nagendra P. Shah. (2017). *Yogurt en salud y prevención de enfermedades*. ELSEVIER. Estados Unidos. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=SxtYDgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Nagendra+P.+Shah+ELSEVIER&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwjc2Y2F43oAhWBIbkGHX8FCJMQ6AEIKjAA#v=onepage&q=Nagendra%20P.%20Shah%20ELSEVIER&f=false>
- PIL TARIJA (2016). *PLANTA INDUSTRIALIZADORA DE LECHE TARIJA S.A.*. Tarija, Bolivia. Recuperado de <http://piltarija.com/wp-content/uploads/2016/09/MEMORIA-ANUAL-PIL-TARIJA-S.A.-2016.pdf>
- PIL TARIJA (2018). *Planta Industrializadora de Leche S.A. PIL TARIJA*. Tarija, Bolivia.
- PROIMPA (2010). *Catálogo de cultivares tradicionales de raíces andinas bolivianas arracacha, yacón y achira*. Instituto nacional de innovación agropecuaria y forestal. Cochabamba, Bolivia. Recuperado de <https://www.proinpa.org/tic/pdf/Tuberculos%20andinos/Raices%20andinas/pdf24.pdf>
- Quiroga, L. C. (2009). *Caracterización fisicoquímica de tres fuentes subutilizadas de almidón de la región andina de Bolivia*. Centro de investigaciones agrícolas e industriales andinas CLAAA- PRODEM. Universidad Privada Boliviana. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/319668405/8Quiroga-pdf>
- Rebollar, E. T. (2017). *Características fisicoquímicas y sensoriales de yogurt natural elaborado artesanalmente*. Universidad autónoma agraria “Antonio Narro”. México. Recuperado de <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/42101/K64597%20TERESA%20REBOLLAR%20ESTRADA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Reklaitis G. V. & Schneider D. R. (1986). *Balances de materia y energía* (1<sup>ra</sup> Ed.). México: Nueva Editorial Interamericana, S.A. Recuperado de Tarija, Bolivia: Biblioteca Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Ribera, P. J. (2006). *Extracción de almidón de achira (Canna Edulis) y modificación por acetilación y doble derivatización* (tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato. Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3350/1/P86%20ref.2975.pdf>
- Romero, R., & Mestres, J. (2004). *Productos lácteos tecnología*. Ediciones UPC: POLITEXT. Recuperado de <https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.3/36810/9788498802610.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Samodaran, S., Parkin & K., Fennema, O. (2010). *Química de los alimentos* (3<sup>ra</sup> Ed.). España: Acribia. Recuperado de <https://sceqa.files.wordpress.com/2014/05/qc3admica-de-los-alimentos-fennema.pdf>

- Suquilanda, V. M. (2018). *Producción ecológica de cultivos andinos*. Manual técnico (UNOCANC). Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. Recuperado de <https://es.calameo.com/read/004164863e0a8fd8d32cc>
- Tamime A. Y. y Robinson R. K. (1991). *Yogur ciencia y tecnología* (1ra ed.). Zaragoza, España: Acribia S.A. Recuperado de Tarija, Bolivia: Biblioteca Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Tamime, A., & Robinson, R. (2000). *Yoghurt Science and Technology* (2<sup>da</sup> ed.). Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=CQ8d6uBujfIC&printsec=frontcover&dq=tamime+robinson&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwinheSzY3oAhWCLLkGHV5pAGgQ6AEINjAB#v=onepage&q=tamime%20robinson&f=false>
- Toro, D., Madroñero, F., Viveros, A., & Salazar, J. (2009). *Todo sobre la achira*. Fundación Empresarial de Achira, F.E.D.A. Colombia. Recuperado de <http://www.achiracom.blogspot.com/2009/09/importancia-de-la-achira.html>
- Ureña, P. M. & D' Arrigo, H. M. (1999). *Evaluación sensorial de los alimentos* (1<sup>ra</sup> Ed.). Universidad Nacional Agraria La Molina. Perú. Recuperado de Tarija, Bolivia: Biblioteca Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Valiente, B. A. (1994). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. México: LIMUSA S.A. Recuperado de Tarija, Bolivia: Biblioteca Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Villarroel, P., Gómez, C., Vera, C., & Torres, J. (2018). *Almidón resistente: Características tecnológicas e intereses fisiológicos*. Universidad Tecnológica de Chile, INACAP. Chile. Recuperado de [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182018000400271](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182018000400271)
- Yaruro, C. N. (2018). *Evaluación de las propiedades fisicoquímicas, térmicas y microestructurales del almidón de achira (Canna Edulis)* (maestría). Universidad Nacional de Colombia. Recuperado de <http://bdigital.unal.edu.co/71417/315/1143232250.2019.pdf>
- Zambrano, L. G. (2008). *Evaluación de la calidad de yogur tipo II elaborado con leche concentrada por micro filtración tangencial utilizando diferentes tipos de grasas y estabilizante*. Universidad Técnica del Norte – Ibarra. Ecuador. Recuperado de <https://docplayer.es/4014672-Universidad-tecnica-del-norte.html>