

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Alfaro, A. & Muñoz, N. M. (2013). Evaluación de la pulpa concentrada de carambola para la elaboración del yogurt frutado. Disponible en: <http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/1875/Alfado%20Mendoza%20-%20Mu%C3%B1oz%20Neira.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Anzaldúa, M. A. (2005). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Zaragoza, España: Acribia, S.A. Pág. 86 – 87.
- Barderas, A. V. (1994). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. México: Limusa, S.A. de C.V. Pág. 64 – 109.
- Bristhar, Laboratorios. C.A. (2010). Ácido cítrico. Disponible en: <http://www.bristhar.com.ve/acidocitrico.html>
- Bristhar, Laboratorios. C.A. (2010). Benzoato de sodio. Disponible en: <http://www.bristhar.com.ve/benzoato.html>
- Bristhar, Laboratorios. C.A. (2010). Sorbato de potasio. Disponible en: <http://www.bristhar.com.ve/sorbato.html>
- Chandal, R. C. & Kilara, A. (2013). Elaboración de yogurt y leches fermentadas. Pondicherry, India: Acribia, S.A. Pág. 118 – 234.
- Codex Alimentarius. (2011). Leche y productos lácteos. Disponible en: http://www.fao.org/tempref/codex/Publications/Booklets/Milk/Milk_2011_ES.pdf
- El Deber. (2015). Las 23 frutas exóticas que debes probar en Santa Cruz. Disponible en: https://eldeber.com.bo/150363_las-23-frutas-exoticas-que-si-o-si-debes-probar-en-santa-cruz
- El País. (2019). Carnícos, lácteos y embutidos, los productos que elabora la UAJMS. Disponible en: <https://www.elpaonline.com/index.php/ellas-y-ellos/item/174747-carnicos-lacteos-y-embutidos-los-productos-que-elabora-la-uajms>
- Espinoza, M. A. & Zapata, C. L. (2010). Estudio de yogurt. Disponible en: http://www.inocua.org/site/Archivos/investigaciones/Estudio_de_Yogurt.pdf

- FAO. (2006). Ficha técnica – Carambola. Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/InfoSheet_pdfs/CARAMBOLA.pdf
- Gaviria, A. (2013). Ministerio de salud y protección social. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-3929-de-2013.pdf>
- Gutiérrez, B. P. (2014). Texto de apoyo para la materia de física II. Tarija, Bolivia: Carrera de Ingeniería de Alimentos, UAJMS. Pág. 55.
- Gutiérrez, P. H. & De la Vara, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos. México: McGraw-HILL/Interamericana Editores, S.A. de C.V. Disponible en: http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experiments.pdf
- IBNORCA. (2013). Leches fermentadas - Requisitos (Correspondiente a la NB/NA 0078:2009).
- IBNORCA. (2013). Productos lácteos – leches fermentadas con adición de nutrientes – Requisitos (Correspondiente a la NB 33036:2012).
- IBNORCA. (2013). Productos lácteos – Leche cruda y fresca – Requisitos (Correspondiente a la NB 33013:2013).
- IBNORCA. (2013). Productos lácteos – Determinación de acidez titulable (Correspondiente a la NB 229:1999).
- La Razón. (2012). Indulan. Disponible en: http://www.la-razon.com/suplementos/el_financiero/Indulan-produce-yogurt-naturales-verduras_0_1696030502.html
- La Razón. (2014). Pil inaugura 4 plantas y lanza 7 productos al mercado. Disponible en: http://www.la-razon.com/index.php?_url=/suplementos/el_financiero/PIL-inaugura-plantas-productos-mercado-financiero_0_2040396072.html
- La Voz de Tarija. (2018). Pil Tarija S.A. Disponible en: <http://www.lavozdetarija.com/2018/05/14/junto-al-yogur-sabor-a-chicle-pil-tarija/>
- MACIA. (2003). Estudio Cadenas Productivas: frutas exóticas. Disponible en: http://www.del.org.bo/info/archivos/frutas_exoticas/capitulo%20IV.pdf

- MAG. (2006). Benzoato de sodio. Disponible en: http://magsrl.com.ar/imagenes/mag/quimica/benzoato_de_sodio.pdf
- Mahaut, M., Romain, J., Pierri, S. & Gerad, B. (2004). Productos lácteos industriales. Zaragoza, España: Acribia, S.A. Pág. 35 – 36.
- Maldonado, M. W. (2015). Elaboración de un manual de controles LACTEOSBOL. Disponible en: <http://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/7618/TD-1366.pdf?sequence=1>
- Mendoza, N. A. (2015). Influencia de la acidez del yogurt y la temperatura de almacenamiento. Disponible en: https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UNAJ_e748d642ca6c5_db4047b8fd01c9ce1bf/Details
- Morales, V. (2010). Revista mundo lácteo y cárnico. Disponible en: https://www.portalechero.com/innovaportal/v/3332/1/innova.front/aplicaciones_de_la_%20leche_en_polvo_en_productos_lacteos_y_leches.html
- Orozco, F. M. (1998). Operaciones unitarias. México: Limusa, S.A. de C.V. Grupo Noriega Editores. Pág. 64 – 65.
- Ramírez, R. E. (2016). Procedimiento para resolver el Estadístico de Fisher. Asignatura de Evaluación sensorial (INA 055). Tarija, Bolivia: Carrera de Ingeniería de Alimentos, UAJMS.
- Reklaitis, G. V. & Schneider, R. D. (1986). Balances de materia y energía. México: Interamericana, S.A. de C.V. Pág. 413.
- Romero, R. & Mestres, J. (2004). Productos lácteos tecnología. Disponible en: <https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.3/36810/9788498802610.pdf>
- Rojas, G. A. F. (2012). Fundamentos de procesos químicos. Disponible en: <http://bdigital.unal.edu.co/51518/7/9789587610321.pdf>
- SENASAG. (2012). Caracterización del sector lechero en Bolivia. Disponible en: <http://www.senasag.gob.bo/anp/pai-lacteos/documentos-consulta?download=725:caracterizacion-sector-lechero>

- Tamine, A. (2006). Leches fermentadas. Zaragoza, España: Acribia, S.A. Disponible en: <https://web.facebook.com/AgroindustrialEngineer/>
- Tamine, A. Y. & Robinson, R. K. (2000). Yogur, ciencia y tecnología. Zaragoza, España: Acribia, S.A. Disponible en: [http://www.khuisf.ac.ir/prof/images/Uploaded_files/Yoghurt_1_\[1\].Science.and.Technology.Second.Edi\[4820443\].PDF](http://www.khuisf.ac.ir/prof/images/Uploaded_files/Yoghurt_1_[1].Science.and.Technology.Second.Edi[4820443].PDF)
- Tamine, A. Y. & Robinson, R. K. (1999). Yogur, ciencia y tecnología. Zaragoza, España: Acribia, S.A. Pág. 323.
- Tello, O., García, R. & Vásquez, O. (2002). Conservación de Carambola por azúcar y calor. Disponible en: <http://ww.unapiquitos.edu.pe/www/pregrado/facultades/alimentarias/descargas/vol2/5.pdf>
- Ureña, P. M. & D`Arrigo, H. M. (1999). Evaluación sensorial de los alimentos. Lima, Perú: Agraria. Pág. 11.
- Vera, B. M. (2011). Elaboración y aplicación gastronómica del yogurt. Disponible en: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1554/1/tgas18.pdf>
- Vidal, E. (2014). Tablas y diagramas de propiedades (Sistema internacional). Disponible en: <https://esmeraldavidal.files.wordpress.com/2014/12/tablas-transferencia-de-calor-y-masa.pdf>
- Villalba, M., Yepes, I. & Arrazola, G. (2005). Caracterización fisicoquímica de frutas de la zona del Sinu para su agroindustrialización. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/277184008_Caracterizacion_fisicoquimica_de_frutas_de_la_zona_del_Sinu_para_su_agroindustrializacion
- Walpole, R. E., Myers, R. H., Myers, S. L. & Ye, K. (2012). Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias. México: Pearson, S.A. de C.V. Disponible en: https://verenciafunez94hotmail.files.wordpress.com/2014/08/8va-probabilidad-y-estadistica-para-ingenier-walpole_8.pdf
- Yana, C. L. (2016). Evaluación del comportamiento cinético del Bifidobacterium BB12, y la influencia del pH y acidez del yogurt probiótico de leche de quinua. Disponible en: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3455/Yana_Condori_Lyda_Rachel.pdf?sequence=1&isAllowed=y