

# **BIBLIOGRAFÍA**

- Adolfsson O., Meydani, S. N., & Russell, R. M. (2 de agosto de 2004). Yogur y función intestinal. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 80(2), 245-256. Recuperado de: <https://academic.oup.com/ajcn/article/80/2/245/4690304>
- Alais, C. (1985). *Ciencia de la leche*. Zaragoza, España: Editorial Reverte.
- Amaya, J. (2017). *Antimicrobianos químicos en la industria alimentaria*. Trujillo, Perú: Universidad Nacional de Trujillo.
- Anzaldúa, A. (2005). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Zaragoza, España. Editorial Acribia S.A.
- Aranceta, J., & Serra, L. (2004). *Leche, lácteos y salud*. Madrid: Editorial Médica Panamericana.
- Arnau, J., Anguera, M. T., & Gomez, J. (1990). *Metodología de la investigación en ciencias del comportamiento*. España: Universidad de Murcia.
- Arteaga, J. (20 de 4 de 2018). *La leche es uno de los alimentos más completos*. Obtenido de Bolivia Agropecuaria: <https://boliviaagropecuaria.com/la-leche-la-leche-es-uno-de-los-alimentos-mas-completos/>
- Babio, N., Sánchez, G., & Sálvado, J. (2017). Más allá del valor nutricional del yogur: ¿un indicador de la calidad de la dieta? *Nutrición Hospitalaria*, 26.30.
- Barco, A. (2007). *Elaboración y producción de yogurt*. Perú: Editorial Ripalme E.I.R.L.
- Barderas, V. (1994). *Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*. México: Editorial Noriega.
- Bedolla, S., Dueñas, C., Esquivel, I., Favela, T., Guerrero, R., Mendoza, E., . . . Pacheco, O. (2004). *Introducción a la tecnología de alimentos*. México. Recuperado de: [https://books.google.com.bo/books/about/Introducci%C3%B3n\\_a\\_la\\_Tecnolog%C3%ADa\\_de\\_Alimen.html?hl=es&id=V2IqmVapJWkC&redir\\_esc=y](https://books.google.com.bo/books/about/Introducci%C3%B3n_a_la_Tecnolog%C3%ADa_de_Alimen.html?hl=es&id=V2IqmVapJWkC&redir_esc=y)
- CEPB. (2011). El consumo de lácteos en bolivia y el impuesto al consumo de bebidas alcoholicas. *El consumo de lácteos en bolivia y el impuesto al consumo de bebidas alcoholicas*, 2-8. Recuperado de: [http://www.cepb.org.bo/boletin\\_informativo/Octubre/Boletin\\_Octubre.pdf](http://www.cepb.org.bo/boletin_informativo/Octubre/Boletin_Octubre.pdf)
- Churayra, L. (2012). *Efecto de la adición de proteína concentrada de quinua (Chonopodium quinoa Willd) en las propiedades fisicoquímicas de la vida útil*

*del yogurt*. Puno, Perú: Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad del Altiplano Puno.

Escalante, Y. (26 de 10 de 2016). *La producción de leche se redujo 10 mil litros por día*. Recuperado de El País:

<https://www.elpaisonline.com/index.php/noticiastarija/item/233772laproduccion-de-leche-se-redujo-10-mil-litros-por-dia>

García, M., Quintero, R., & López, A. (2004). *Biología alimentaria*. México D.F.: Editorial Limusa.

Garriz, A., & Chamizo, J. (2001). *Tú y la química*. México: Person Educación.

Gil, A., & Ruíz, M. D. (2010). *Tratado de nutrición*. Madrid: Médica Panamericana.

Gutiérrez, P. (2013). *Texto de apoyo para la materia física II*. Tarija, Bolivia: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.

Hernández, A. (2003). *Microbiología industrial*. Costa Rica. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=KFq4oEQQjdEC&pg=PA206&dq=produccion+microbiologia+industrial&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj2MnV0KPrAhVaGrkGHXJWBiuQ6AEwAHoECAIQAg#v=onepage&q=produccion%20microbiologia%20industrial&f=false>

Ibañez, F., & Barcina, Y. (2001). *Análisis sensorial de los alimentos*. Barcelona, España. Recuperado de <https://books.google.com.bo/books?id=wiSulMouZ-UC&printsec=frontcover&dq=evaluacion+sensorial+google+books&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjQIMuu1LHrAhW8ILkGHcJFDzwQ6AEwAHoECAYQAg#v=onepage&q&f=false>

IBNORCA. (2006). Leches fermentadas-Requisitos. NB 33013:2006

León, J. (2000). *Botánica de los cultivos tropicales*. San José, Costa Rica: Editorial Agroamericana.

Llangarí, P. (1991). *Tecnología para la elaboración de productos lácteos*. Quito, Ecuador, Recuperado de:

<https://books.google.com.bo/books?id=E4IzAQAAMAAJ&printsec=frontcover&dq=elaboracion+de+yogurt&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjZv7N1ufsAhVWHbkGHW55DLEQ6AEwCXoECAgQAg#v=onepage&q=elaboracion%20de%20yogurt&f=false>

Mahuat, M., Jeantet, R., & Brule, G. (2004). *Productos lácteos industriales*. Zaragoza, España : Editorial Acribia.

Montgomery, D. (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. México: Editorial Limusa S.A.

- Narváez, A. (2015). *Caracterización Bromatológica y Microbiológica del yogurt con diferentes dosificaciones de edulcorante natural de estevia (estevia rebaudiana)*. Loja, Ecuador: Universidad Nacional de Loja.
- NTE INEN:2395. (2011). *Leches fermentadas. Requisitos*. Recuperado de Norma Técnica Ecuatoriana: <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte-inen-2395-2r.pdf>
- NTC. (2012). Jugo, pulpa, néctar de frutas y sus concentrados. Norma Técnica Colombiana NTC:5468
- Pamplona, J. (2003). *El poder medicinal de los alimentos*. Madrid, España: Editorial Sefeliz,S.L.
- Pinto, J. (2013). *Yogures, leches fermentdas y pastas untables*. Málaga. Recuperado de:  
<https://books.google.com.bo/books?id=twwmAwAAQBAJ&pg=PT158&dq=estabilizantes+para+elaborar+yogurt&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwj14e3jh8LrAhVDD7kGHZSDB3oQ6AEwA3oECAYQAg#v=onepage&q=estabilizantes%20para%20elaborar%20yogurt&f=false>
- Quispe, L., & Valcarcel D. (2015). *"Efecto de la ingesta de harina de semillas de calabaza (cucurbita pepo l.) sobre los niveles de zinc plasmatico en unidades experimentales (sprgue dawley) a deplecion de zinc, Arequipa 2014*. Arequipa, Perú: Universidad Nacional de San Agustín. Recuperado de [http://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/10/915979/efecto-de-la-ingesta-de-harina-de-semillas-de-la-calabaza-cucur\\_fJODfhv.pdf](http://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/10/915979/efecto-de-la-ingesta-de-harina-de-semillas-de-la-calabaza-cucur_fJODfhv.pdf)
- Ramírez, J. (2000). *Refrigeración*. Barcelona, España: Editorial ceac.
- Robles, Y. (2010). *Optimizar dos tipos de inoculantes a tres temperaturas bajo los parámetros de calidad establecidos para la elaboración de yogurt en la elaboración experimental de Choquenaira*. Bolivia: Facultad de Agronomía, Universidad mayor de San Andres. Recuperado de:  
<https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/10118/T1474.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Romero, R., & Mestres, J. (2004). *Productos lácteos tecnología*. Uni. Politec. de Catalunya.
- SENASAG. (1 de 2012). *Caracterizacion del sector lechero en Bolivia*. Obtenido de Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:BdhQXjAuZU4J:www.senasag.gob.bo/anp/pailacteos/documentosconsulta%3Fdownload%3D725:caracterizacion-sector-lechero+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=bo>

- Soroa, J. (1974). *Industrias lácteas*. Barcelona: Editorial Aedos.
- Tamine, R., & Robinson, R. (1991). *Yogurt, Ciencia y Tecnología*. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Ureña, M., & Arrigo M. (1999). *Evaluación sensorial de alimentos*. Lima, Perú: Editorial Agraria.
- Vallejo, G., García, D., Estrada, E., & Váldez, M. (2013). *Zapallo para consumo en frescos y fines agroindustriales: Investigación y Desarrollo*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia. Recuperado de:  
<https://books.google.com.bo/books?id=Sf31DwAAQBAJ&pg=PT74&dq=zapallo&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwju7KOru6PrAhUxILkGHYBtBu0Q6AEwAXoECAyQAg#v=onepage&q=zapallo&f=false>
- Vásquez, C., De Cos Blanco, A. I., & López, C. (2005). *Alimentación y nutrición*. Madrid, España: Días de Santos. Recuperado de:  
[https://books.google.com.bo/books?id=V6Ru196kC&pg=PA81&dq=proteinas,+vitaminas+y+minerales+del+yogurt&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjDg82aiK\\_rAhUDK7kGHXbbCFcQ6AEwAXoECAAAQAg#v=onepage&q=proteinas%20vitaminas%20y%20minerales%20del%20yogurt&f=false](https://books.google.com.bo/books?id=V6Ru196kC&pg=PA81&dq=proteinas,+vitaminas+y+minerales+del+yogurt&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjDg82aiK_rAhUDK7kGHXbbCFcQ6AEwAXoECAAAQAg#v=onepage&q=proteinas%20vitaminas%20y%20minerales%20del%20yogurt&f=false)
- Vásquez, P. (2015). *Efecto de la combinación de luz ultravioleta y temperatura en el procesamiento de la leche y derivados*. Buenos Aires, Argentina: Universidad de Buenos Aires.
- Vera, M. (2011). *Elaboración y aplicación gastronómica del yogurt*. Cuenca: Facultad de Ciencias de la Hospitalidad. Recuperafo de:  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1554>