

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- ABCdesavilla. (2015). *“Mundo helado”* disponible en sevilla.abc.es: <https://sevilla.abc.es/gurme/productos/helados-propiedades-nutritivas-y-sabores-exoticos/>. Fecha de consulta 28 de septiembre de 2020
- Alvarado, J. (2012). *“Principios de Ingeniería aplicados a Alimentos”*. Quito-Ecuador.
- Alvarez, H. (2013). *“Balance de materia y energía”*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/386359770/Balance-de-Materia-y-Energia-Hernan-Alvarez>. Fecha de consula 13 de marzo de 2021
- Barderas, A. (2012). *“Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria”*. España: segunda edicion.
- Barreiro, J. (2006). *“Operaciones de conservación de alimentos por bajas temperaturas”*. Barcelona España.
- Caguana, T. F. (2019). *“Elaboración de un manual para el procesamiento de helados artesanales”* .(Tesis de grado). Universidad de Cuenca. Cuenca - Ecuador.
- Calle, C. M. (2018). *“Diseño de una línea de producción de helados para la cafetería-heladería2”*. (Tesis de grado). Universidad Mayor de San Andrés. La Paz – Bolivia.
- CEANID, Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo (2021). *“Laboratorio oficial del ministerio de salud y deporte”*.Universidad Autonoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija- Bolivia.
- CENZANO, I. 2014. *“Elaboración, análisis y control de calidad de los helados”*. Editorial Vicente. Madrid, España.
- Chavez, J. (2017). *“Helados Alonso”*. Obtenido de Helados Alonso: <https://www.heladosalonso.com/es/productos>. Fecha de consulta 7 de enero de 2021
- Chordi, B. S. (2013). *“Contenido fenólico y capacidad antioxidante de fresa mínimamente procesada”*. Lerida - España.
- Codex Alimentarius. (2009). *“Confituras, jaleas y mermeladas”*. Obtenido de: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCX>. Fecha de consulta 7 de enero de 2021

- Codex Alimentarius. (1999). “*Norma del codex para los azúcares*”. Obtenido de <https://docplayer.es/5081787-Norma-del-codex-para-los-azucars-1-codexstan-212-1999.html>. Fecha de consulta 19 de marzo de 2021
- Deosarkar, S. (2016). *Ice Cream and Method of Manufacture*. Editorial Caballero. Oxford, Inglaterra.
- Duque, S. J. (2008). “*Estabilizantes más utilizados en helados*”. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/319354587_Estabilizantes_mas_utilizados_en_helados. Fecha de consulta 15 de mayo de 2021
- Eras, L. J. (2013). “*Determinación de parámetros técnicos para la elaboración de helados con frutas nativas*”. Loja –Ecuador.
- Espinosa, J. (2007). “*Evaluación sensorial de los Alimentos*”. <https://es.scribd.com/doc/158751015/2007-Espinoza-Evaluacion-Sensorial>. Fecha de consulta 18 de mayo de 2021
- Elettronica veneta (2017). “*Entrenador para la ultracongelación*”. Disponible en <http://www.elettronicaveneta.com>. Fecha de consulta 19 de septiembre de 2021
- Faroppa, S. (2008). “*Alimentos en la huerta*”. Montevideo - Uruguay.
- FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentaria (2018). “*Las Frutas y Verduras*”. Obtenido de <http://www.fao.org/news/story/item/1364973/icode>. Fecha de consulta 6 de junio de 2021
- Fernandez, R. J. (2010). “*Formulación de helados aptos para diabeticos*”. Escuela Politecnica Nacional. Quito- Ecuador
- Fonseca, J. D., & Pedrozo, D. J. (2015). “*Elaboración de base de helado*”. (Tesis de grado). Universidad Popular del Cesar Valledupar – Colombia.
- Gonzales, M. (2018). “*Diseño de una línea de producción de helado*”. (Tesis de grado) Piura - Peru.
- Goff, H. D. y Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream*. Editorial Springer. Nueva York, Estados Unidos.
- Gutierrez, H & De la Vara, R. (2008). “*Análisis y diseño de experimentos (6ta edición)*”. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisisdiseoexperimentos.pdf>. Fecha de consulta 1 de agosto de 2021
- Hannum, S. M. (2012). “*Mejora genética de la fresa a través de métodos biotecnológicos*”. La habana - Cuba.

- Helados Gael. (2011). “**Características de los helados**”. Disponible en www.heladosgael.com/gael/index2.php?option=com...do. Fecha de consulta: 25 de marzo de 2021
- IBNORCA. (2008). “**Productos lácteos- Helados y mezclas para helados-Requisitos**”. NB33020.
- IBNORCA, (2016). “**Agua potable – requisitos**”. NB 512.
- INEN, I. E. (2008). “**Jugos, pulpas, concentrados, nectares, bebidas de frutas y vegetales- Requisitos**”. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2337.pdf>. Fecha de consulta 22 de marzo de 2021
- Kilara, A. y Chandan, R. C. (2007). **Helados de crema y postres fríos**. Editorial Wiley Interscience. Nuevo jersey, Estados Unidos.
- Leggiadro, R. (2018). “**Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura**”. Santiago- Chile.
- Montgomery. D. (2004). “**Diseño y analisis de alimentos "Segunda edicion"**. Mexico.Limusa.S.A.
- Muños, R. P. (2011). “**Biblioteca Digital**”. Obtenido de https://biblioteca.inia.cl/discover?filtertype=author&filter_relational_operator>equals&filter=Muc%C3%B1oz%20R,%20Pablo. Fecha de consulta 23 de mayo 2021
- Noguera, F. (2018). “**Principios de la preparación de alimentos**”. Montevideo-Uruguay.
- Nolte, K. C., & Vélchez, F. L. (2019). “**Viabilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de paletas de frutas congeladas en la ciudad de Sullana**”. (Tesis de grado). Universidad Cesar vallejo PIURA – PERÚ.
- Nutrición de helados. (2016).”**Los helados nutrición y placer**”. Madrid- España.
- Pottí, D. (2013). “**Mundo helado**”. Obtenido de [https://www.mundohelado.com/helado/no tas/ingredientes/azucars.htm](https://www.mundohelado.com/helado/no%20tas/ingredientes/azucars.htm). Fecha de consulta 8 de julio de 2021
- Ramirez, R. (2016). “**Evaluación sensorial**”. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia.
- RUIZ DE CASTILLA, L. R. (2017). “**Producción de helados a nivel industrial**”. (Tesis de grado). Universidad Nacional Agraria la Molina. Lima – Perú.
- Sagñay, R. N. (2009). “**Control de calidad de la frutilla**”. Riobamba - Ecuador.

Salvadori, V. O. (1994). ***“Transferencia de calor durante la congelación, almacenamiento y descongelación de alimentos”*** Denominación: Tesis doctoral. Facultad de ingeniería. Massachusetts- Estados Unidos.

TARQUI, Q. J. (2020). ***“Comportamiento fisicoquímico del proceso de elaboración de helado con kéfir”***. La Paz – Bolivia.

Valiente, Bardebas (1994). ***“Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria”***. México