

## Bibliografía

- Alvarez, L., Guerra, J., & Nestor, R. (2018). *Diseño factorial 2k aplicado a la caracterización reológica de suspensiones de caolin*. Medellín, Colombia.
- Aranceta, S. L. (2004). *Leche, lacteos y salud*. Madrid: Editorial Medica Panamericana.
- Babio, n., & Mena, G. S. (2017). *Mas alla del valor nutricional del yogur : ¿ un indicador de la calidad de la dieta ?* Facultad de medicina y ciencias de la salud, Madrid.
- Baldeon, P. (2012). *Procesamiento del chocho (lupinus mutabilis sweet) para la obtencion de leche y yogurt como alimentos alternativos de consumo humano*. Universidad de guayaquil, Guayaquil.
- Bedolla, B., Dueñas, G., Esquivel, I., Favela, T., Guerrero, H., Mendoza, M., & Trujillo, C. (2004). *Introduccion a la tecnologia de alimentos*. Mexico: LIMUSA S.A.
- Cabello, R. I. (2012). *Possible role of milk-derived bioactive peptides in the treatment and prevention of metabolic syndrome*. Estados Unidos.
- Carpio, L. (2001). *Factores asociados a la adulteracion comercial de leches y yogures en guayaquil*. Universidad de Guayaquil Facultad de Ciencias Quimicas, Guayaquil - Ecuador.
- Cajas, e. F. (2011). *Tesis: diseñó de una planta piloto para la industrialización de stevia en la comunidad cueva de los monos, cantón sacha, provincia de Orellana. escuela politécnica nacional, quito*. Obtenida de: <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/4379/1/cd-3987.pdf>
- Cevallos, M., & Cobo, A. (2011). *Desarrollo de un yogurt bebible de frutilla con alto contenido de calcio y añadido con coenzima Q10 para el consumo femenino. Tesis de Ingenieria de Alimentos*. Universidad San Francisco de Quito, Cumbaya, Ecuador.

- CEANID, 2021. Centro de Analisis Investigacion y Desarrollo, dependiente de la Universidad Autonoma "Juan Misael Saracho", ubicado eb la zona el Tejar del departamento de Tarija.
- Espejo, L. (2017). *Desarrollo del proceso comun de desmargado de lupinus mutabilis (Tarwi) en condiciones controladas fisicas y quimicas*. Universidad Mayor de San Andres, La paz-Bolivia.
- Hamet M. . (2012). *Polisacáridos de bacterias lácticas de fermentos artesaneles para el desarrollo de alimentos funcionales*. Argentina.
- Hernandez. (2007). *Aislamiento, caracterizacion y deteccion precoz de bacteriofagos de Streptococcus thermophilus en la industria lactea*. Universidad de Oviedo, Oviedo.
- Hernandez, P. (2004). *Evaluacion de las propiedades fisicoquimicas y reologias de yogurt bajo en grasa enriquecido con fibra y calcio de yogurt*. Universidad de las Americas, Puebla, Mexico.
- Huayta, E. (2015). *Perfil de la Instalacion de una Planta para la Elaboracion de yogurt artesanal*. Universidad Nacional Agraria la Molina, Lima - Peru.
- IBNORCA. (2006). *NB-33016*. Bolivia: Iborca.
- Jacopsen. (2006). *El Trawi (Lupinus mutabilis Sweet) y sus parientes silvestres*. La Paz Bolivia: Univesidad MAyor de San Andrés.
- L.C.I.A., (2021). *Material y equipos de laboratorio utilizados en la " Elaboracion de yogurt aflanado enriquecido con leche de tarwi"*, Laboratorio de la Carrera de Ingenieria de Alimentos, dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnologia de la Universidad Autonoma Juan Misael Saracho, ubicado en la zona el Tejar del departamento de tarija
- LG, e. y. (1992). *Métodos sensoriales básicos para la evaluacion de alimentos*. Internacional Development Research Centre, Ottawa, Canadá,. *Alimentos*. Lima Perú.
- Lewis, J. (1993). *Propiedades fisicas de los alimentos y de los sistemas de proceso* . Zaragoza - España: ACRIBIA, S.A.

- Mahaut. (2004). *Productos lácteos industriales*. Zaragoza España: Ed. Arancibia .
- Martinez, S. (2016). *Evaluacion de la viscosidad y el color del yogurt batido con adiccion de goma de tara (Caesalpina espinosa ) como estabilizante a diferentes concentraciones*. Universidad Nacional Jose Maria Arguedas, Peru.
- Montgomery. (2004). *Diseño y análisis de experimentos*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Ojeda, J. (2011). *Estudio de parametros fisicosquimicos en los diversos productos lacteos*. Universidad de Carabobo, Venezuela.
- Orozco, M. (1998). *Operaciones Unitarias* (1 ed). Mexico: Limusa. Obtenido de [https://issuu.com/ingenieriaarquitecturausat/docs/operaciunes\\_y\\_procesos\\_universitarios/272](https://issuu.com/ingenieriaarquitecturausat/docs/operaciunes_y_procesos_universitarios/272)
- Peña Alvarez Claudia Milena 2010. (En línea) <http://avibert.blogspot.com/2010/12/determinacion-de-cenizas-totales-o.html>
- PIL TARIJA. (2016). Planta Industrializadora de leche Tarija s.a. <https://piltarija.com/wp-content/uploads/2016/09/memoria-anual-pil-tarija-s.a.-2016.pdf>.
- Pinos, E. (2010). “*Estudio del sorbato de potasio en la vida útil de mermelada de zanahoria (Daucus carota) con adición de coco (Cocos nucifera)*”. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.
- Quintana, A. (2011). *Caracterizacion fisicoquimica y nutricional de las leches fermentadas de cabra*. Universidad de granada, Granada.
- Quispe, A. (2013). *Productos fermentados "Elaboracion de yogurt aflanado"*. Universidad Peruana Union, Juliaca.
- Quispe, A. (2015). *Productos fermentados elaboracion de yogurt aflanado*. Universidad Peruana Union, Juliaca.
- Ramos, P., & Zavaleta, s. (2013). *Elaboracion de yogurt estandarizado con adiccion de hibiscus sabdariffa( flor de jamaica) con propiedad funcional de (antioxidante)*. Universidad de Cartagena-Colombia, Cartagena - Colombia.

- Rebollar, t. (2017). *características fisicoquímicas y sensoriales del yogurt natural elaborado artesanalmente*. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, México.
- Robinson R. y Tamine A. . (1988). *Fermentación de la leche y sus futuras tendencias*. Technological Aspects.
- Robinson&Tamine. (1991). *Yogurt*. Science and Technology, new york.
- Rojas, R. (2009). *Perfil de péptidos bioactivos durante la fermentación de leche por lactobacillus casei y streptococcus thermophilus*. Universidad Autónoma Metropolitana, México.
- Romero, R., & Mestres, J. (2004). *Productos lácteos*. Barcelona: 1st ed.
- Salcedo, C. F. (1988). *Yogurt Elaboración y valor nutritivo*. Universidad española, Madrid.
- Sanchez, C. (2010). *Procesamiento y conservación de alimentos*. Instituto de investigaciones tecnológicas, Perú.
- Santos. (2007). *Leche y sus derivados* . México : Ed. Reimp .
- Silvia, g. (1999). *Manual del 15<sup>a</sup> curso nacional de fabricación de quesos naturales*. Universidad autónoma del estado de Hidalgo, Tulancingo de bravo.
- Suca, A. (2015). *Potencial del tarwi (Lupinus mutabilis Sweet) como futura fuente proteica y avances de su desarrollo*. Rev. Per. Quim. Ing Quim. Vol. 18.
- Tetra Parck, P. (2000). *manual de industrias lácteas*. España: Editorial Iragra, S.A.
- Yanapatzi. (2017). Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de leche de tarwi en la ciudad de la paz. (*tesis de licenciatura*). Universidad Mayor de San Andrés, La paz.
- Zavaleta, A. (2018). *Lupinus mutabilis (Tarwi) Leguminosa andina con gran potencial industrial*. Lima - Perú: Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

