

AUGUST, (2010). **“propiedades de la espirulina”**. Revisado en: (13/04/17) disponible en: <https://masvidasana.com/espirulina-propiedades-beneficios-contraindicaciones>.

ASPINALL, GERALD O. (2004). **“Gelatina neutra”** revisado el (21/06/17). Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Gelatina>

ACEVEDO PONS, (2009). **“Elaboración y evaluación de las características sensoriales de un yogurt de leche”** revisado en: <http://www.131-144.Castañeda, B. & R. Manrique, F. G. A. M., 2009>.

ANEJO III, (2015). **“clasificación del yogurt”** disponible en:

[https://www1.etsia.upm.es/acreditacion2015/Evidencias\\_IAL/TFC/Laura%20D%C3%ADaz%20D%C3%ADaz/6.%20ANEJO%20III.%20CARACTER%20%8DSTICAS%20DEL%20PRODUCTO.pdf](https://www1.etsia.upm.es/acreditacion2015/Evidencias_IAL/TFC/Laura%20D%C3%ADaz%20D%C3%ADaz/6.%20ANEJO%20III.%20CARACTER%20%8DSTICAS%20DEL%20PRODUCTO.pdf)

BARCO, G. A. (2007). **“Elaboración y producción de yogurt”**. Disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Fermentaci3n\\_l3ctica](https://es.wikipedia.org/wiki/Fermentaci3n_l3ctica)

BARDA MARÍA B. (2000). **“Análisis Sensorial de los Alimentos”**. Disponible en: [www.oceandocs.org/bitstream/1834/2821/1/TEISIS](http://www.oceandocs.org/bitstream/1834/2821/1/TEISIS)

BARDERAS ATONIO VALIENTE, (1994). **“problemas de transferencia de calor”**[Paperback] [Jan 01, 1994 ... disponible en: <https://www.amazon.co.uk/Problemas...Barderas/dp/9681827287>

BERNACER RAQUEL, (2017). **“probotico”** disponible en: [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha\\_12\\_PreyPro.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_12_PreyPro.pdf)

BIOFORCE, A. Y VOGEL. (2008) **“yogur prebiótico vital fermente”** Disponible en: <http://www.amatusalud.es/producto/yogur-probiotico-vital-fermente>

BLANCO PACHECO DELAHAYE, (2006). **“Evaluación física y nutricional de un yogurt con frutas tropicales bajo en calorías”** revisado en: <http://www.131-144.Castañeda, B. & R. Manrique, F. G. A. M., 2009>. Formulación y elaboración preliminar de un yogurt.

CEANID, 2017. **“Normas y métodos de los análisis”**. Disponible en: <https://www.uajms.edu.bo/.../el-ceanid-de-la-uajms-tiene-capacidad-tecnica-y-humana>

COVAS, H.R. 2005. **“División de los saborizantes en función de su origen”**. Disponible en:

[www.acenologia.com/ciencia\\_y\\_tecnologia\\_index.asp](http://www.acenologia.com/ciencia_y_tecnologia_index.asp)

DALGLEISH, D.G.; LAW, A.J.R. 1989. **“cuagulación acida del yogurt”** disponible en: pH-induced dissociation of bovine casein micelles. II. Mineral solubilization and its relation to casein release. J. Dairy Res. 56, 727-735.

ESTRADA, L., FIGUEROA, M. Y PALACIOS, F. (2011). **“Huauhtligomas”**. Revista de salud pública nutrición New York.

FAO, (2001). **“Definición del yogurt”**. Disponible en: [hpptt.www.com.ElYogurYogur](http://hpptt.www.com.ElYogurYogur) (del turco yoghurt): **“variedad de leche fermentada...”**

FAO, (2001). **“Codex Alimentarios”**. Disponible en: [www.fao.org/3/a-a0369s.pdf](http://www.fao.org/3/a-a0369s.pdf)

FAO, (2002). **“Funciones de los edulcorantes en el yogurt”** disponible en: **FSHN12-01s/FS198: De compras para la salud: Yogur - EDIS** [edis.ifas.ufl.edu/fs198](http://edis.ifas.ufl.edu/fs198) (FAO/WHO 2002) FAO, 2002. Yogures azucarados.

FENNEMA, (1993). **“Propiedades fisicoquímicas del yogurt”** disponible en: [catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/mca/hernandez\\_c\\_p/capitulo3.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/mca/hernandez_c_p/capitulo3.pdf)

FLORES, MAYTE. (2014). **“Industrias lácteas de Bolivia”** disponible en: [https://www.bbv.com.bo/Media/Default/Archivos/Fichas/PIL\\_CAR.pdf](https://www.bbv.com.bo/Media/Default/Archivos/Fichas/PIL_CAR.pdf).

GARCÍA, MONTIEL Y BORDERAS, (2014). **“Definición de leche”** disponible en: <file:///C:/Users/DATOS/Downloads/592-580-1-PB.pdf>

GUTIERREZ PULIDO HUMBERTO, (2008) **“análisis y diseño de experimentos”** segunda edición por MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. deac.v.

GRINDSTED, (2000). **“Función de los edulcorantes”** disponible en: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/zh/?lnk=1&url...fao](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/zh/?lnk=1&url...fao).

HARPER et al, (1981). **“propiedades fisicoquímicas del yogurt”** disponible en: [revistas.unla.edu.ar/dpyt/article/viewFile/301/318](http://revistas.unla.edu.ar/dpyt/article/viewFile/301/318)

HENDERSON, MARÍA LAURA (2007). **“Cultivo lácteos”**. Cultivos lácticos - Wikipedia, la enciclopedia libre disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Cultivos\\_lácticos](https://es.wikipedia.org/wiki/Cultivos_lácticos).

HERNANDEZ, A. (2003). **“Microbiología Industrial”** 1 era Edición. Editorial de la universidad Estatal a Distancia EUNED. Costa Rica.

ILLESCAS, (2001). "**Propiedades fisicoquímicas del yogurt**" disponible en:  
catarina.udlap.mx/u\_dl\_a/tales/documentos/mca/hernandez\_c\_p/capitulo3.pdf

LEE, Y. Y SALMINEN, (1995). "**The coming of age of probiotics**" trends food science technol. Mexico.

LONGO, L.G. (2004). "**Colorantes para yogurt**". disponible en: [www.cyted.org/.../Aprovechamiento%20de%20subproductos%20y%20valorizacion%](http://www.cyted.org/.../Aprovechamiento%20de%20subproductos%20y%20valorizacion%20).

LUCEY, J.A. (2004). "**cuagulación acida del yogurt**" disponible en: PDF Formation, structural properties and rheology of acid-coagulated milk gels.

MAUPOEY, P.F., ANDRES-GRAU, A., ALBORS-SOROLLA A.M. Y BARAT-BAVIERA, J (2001). "**Introducción al secado por aire caliente**" Universidad Politécnica Valencia España.

MILK POWDERS. EUA, (2005). "**Aplicaciones de la leche en polvo descremada**" revisado el: (21/06/17) disponible en: [www.portalechero.com/.../aplicacionesde\\_la\\_%20leche\\_en\\_polvo\\_en\\_productos\\_lac](http://www.portalechero.com/.../aplicacionesde_la_%20leche_en_polvo_en_productos_lac).

MONTGOMERY, (1991). "**Diseño Experimental**" revisado el: (17/05/17) disponible en: <https://www.yyyy.files.wordpress.com/.../disec3b1o-de-experimentosmontgomery.pdf>.

ORDOÑES, J.A. (1998). "**Tecnología de los alimentos**", Vol. II alimentos de origen animal, editorial síntesis, s.a. España.

PARZANESE MAGALI, (2007). "**Definición de probióticos y prebióticos**" revisado en: [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha\\_12\\_PreyPro.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_12_PreyPro.pdf).

PARRA HUERTAS RICARDO ADOLFO, (2012). "**Definición del yogurt**" disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo>.

PONCE LÓPEZ ERNESTO, (2013). "**definición de la espirulina**" revisado en: <http://www.scielo.cl/pdf/idesia/v31n1/art16.pdf>.

PORTER, J. (1995). "leche **productos lácteos**" 2<sup>da</sup> edición. Editorial acribia, S.A. Madrid España.

PHYSIOLOGY, JOURNAL, (2006). **“Espirulina”**. Disponible en: <https://masvidasana.com/espirlina-propiedades-beneficios-contraindicaciones>.

ROBERFROID, MARCEL B. (2005). **“Yogurt prebiótico”**. Disponible en: [www.hablemosclaro.org/.../b\\_303\\_Alimentos\\_funcionales\\_fibra\\_probioticos\\_prebiotico..](http://www.hablemosclaro.org/.../b_303_Alimentos_funcionales_fibra_probioticos_prebiotico..)

TAMINO, JOURNAL Y ROBINSON, M.B. (1999). **“Sustancias saborizantes artificiales”**. Disponible en: <https://www.researchgate.net/profile/David.../Socioantropologia-de-la-Salud.pdf>

Tamine, A. y Robinson, R. (1991). “yogurt ciencia y tecnologia”. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza – España.

VARGAS, T. (2013). **“Composición de la leche”** disponible en: [https://www.uv.mx/.../PRODUCTOS NO TRADICIONALES DELECHEVACA.pdf](https://www.uv.mx/.../PRODUCTOS_NO_TRADICIONALES_DELECHEVACA.pdf)

VALVIAS, (2013), **“pc de acero inoxidable”** disponible en: [www.valvias.com/prontuario-propiedades-materiales-calor-especifico.php](http://www.valvias.com/prontuario-propiedades-materiales-calor-especifico.php)

VEISSEYRE, ROGER (2010). **“Clasificación del yogurt”** disponible en: <https://www.scribd.com/document/73330282/Yogur>

VILLARROEL, BUSTAMANTE GUIDO DIEGO CANTARRAN. (2014). **“Origen del yogurt”** disponible en: <https://www.um.es/lafem/Nutricion/DiscoLibro/07Modificaciones/.../07-00.pdf>.