

## BIBLIOGRAFÍA

Fritz Timm *“Elaboración de Helados”* Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España.

IBNORCA *“NB 33020:2008 Productos lácteos - Helados y mezclas para helados - Requisitos”* (Primera revisión) (Anula y reemplaza a la norma NB 700:1998).

IBNORCA *“NB 703:1998 Productos lácteos - Helados - Determinación del aireado”*.

Salvador Badui Dergal *“Química de los Alimentos”* Editorial Pearson

Edgar Spreer *“Lactología industrial”* Editorial Acribia

*“Helado – Introducción”* [www.mundohelado.com](http://www.mundohelado.com) (Página web en línea)

*“Almacenamiento – Vida útil”* [www.mundohelado.com](http://www.mundohelado.com) (Página web en línea)

*“Batido – Congelado”* [www.mundohelado.com](http://www.mundohelado.com) (Página web en línea)

Iván Daniel Navas Bayona - John Arciniega Pinilla *“Estudio del proceso de Elaboración del yogurt batido con extracto natural de albahaca”*, Universidad Industrial de Santander, instituto de educación a distancia, producción Agroindustrial, Bucaramanga (2008).

***“Yogur y Helados de yogur”*** Soluciones Prácticas I.T.D.G. Perú (2002).

***“Helados de Fruta y Chupete”*** Soluciones Prácticas I.T.D.G. Perú (2002).

***“Ficha técnica: Elaboración de Helados”*** Soluciones Prácticas I.T.D.G. Perú (2002).

BENEO ***“¿Yogur helado o Helado de yogur?”*** Mundo Lácteo y Cárnico (2006).

***“Guía para la Elaboración de Helados”*** Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos

Weimar torrejón ***“Apuntes Tecnología del Frío”*** Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos (2014).

Erick Ramírez ***“Apuntes Evaluación Sensorial”*** Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos (2012).

Beatriz Sossa ***“Apuntes Espacio Curricular III”*** Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos (2013).

Jesús Zamora ***“Apuntes Tecnología de Lácteos”*** Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos (2013).

David Nina Paredes “**Tesis: Elaboración de yogur aplanado enriquecido con chía**”  
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos  
(2014).

Andrea Erné Garnica Tapia “**Tesis: Elaboración de helado de crema con queso**”  
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos  
(2014).

Aníbal Sadid Casazola Marañón “**Planta Industrializadora de Leche P.I.L. Tarija**”  
Informe practica industrial, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de  
Ingeniería de Alimentos (2014).

Ureña P. Milber D’Arrigo Matilde “**Evaluación Sensorial de los Alimentos**” Editorial  
Universidad Agraria La Molina, Huapaya, Perú.

Antonio Valiente Barderas “**Problemas de Balance de Materia y Energía en la  
industria alimentaria**” Editorial Noriega, México (1994).