

BIBLIOGRAFÍA

1. Berta Carballo, Guillermo López De Torre “Tecnología de la carne y de los productos cárnicos”, Madrid, Zaragoza 2001, 1º edición
2. Alais, Charles (1985). “Ciencia de la leche: Principios de técnica lechera”. Editorial Pearson Educación. México.
3. Dargal Baudi, “Química de los alimentos”, México, Salvador, 206 Pearson Educación.
4. Garijo 2001 “Historia de la leche generalidades”
5. Montgomery Douglas “Diseño y análisis de experimentos”, Editorial Iberoamericana S.A. de C.V. México 1991.
6. Ramírez R. Erick, “Evaluación sensorial de alimentos” Carrera de ingeniería de Alimentos (INA 056), UAJMS-Tarija-Bolivia, 2010.
7. Beatriz Sossa “Apuntes espacio curricular III”, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho (2013).
8. Sandra Johanna Lipa Pantoja “Elaboración de yogurt enriquecido con pulpa de zanahoria”, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija-Bolivia,2012.
9. Luisa Elizabeth Alcoba Salazar “Planta Industrializadora de Leche PIL-Tarija”, Informe de practica industrial, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera Ingeniería de Alimentos (2014).
10. María del Carmen Lomas Esteban, “Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos”, Editorial Acribia, S.A. Zaragoza España, 2010.

11. PMVZ. Héctor Javier Paniagua Díaz, “Manual de elaboración de los productos lácteos en la empresa Chelmar S.A. de C.V. en Saltillo, Coahuila.”, Morelia, Michoacán, México enero 2008.
12. Julia Plaza de Majluf “Manual de cocina y repostería”, Tarija- Bolivia 1991
13. “Fundamentos de ciencia de la carne”, John Forrest, Elton D’Aberle, Arnold B. Hedrick, Max D’Judge, Robert A merkel, Zaragoza España 1979.
14. Antonio Valiente Barderas “Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria”, Editorial Noriega, México (1994).
15. M. J. Lewis “Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado” Editorial Acribia, S. A. Zaragoza (España. 1993)
16. R. Paul Singh, Dennis R. Heldman “ introduccion a la ingenieria de los alimentos” Zaragoza (España.1998)

WEBGRAFÍAS

17. <http://www.paginasiete.bo/economia/uso-curativo-impulsa-fabricacion-gelatina-pata-polvo.html>
18. <http://es.m.wikipedia.org/wiki/tejido-conectivo>.
19. <http://www.herrera.hunt.edu.ar/bioingenieria/temas-invs/oseo>
20. <http://www.gelita.com/es/soluciones-y-productos/la-gelita-es-una-sustancia-de-la-naturaleza>.
21. www.botanical-online.com/glicina.htm.
22. <http://www.lauradoria.com/la-gelatina-y-la-salud-humana>.
23. www.alimentosargentinos.gov.ar
24. www.educamosjuntos.ser
25. www.botanical-online.com/azucar-beneficios.
26. <http://salud.ellasabe.com/plantas-medicinales/17-canela-controla-tu-azucar>.
27. www.colnatur.com
28. <http://www.autosuficiencia.com.ar/shop/detallenot>.
29. www.botanical-online.com/canelaenrama.