

BIBLIOGRAFÍA

ANIL (Cámara Nacional de Industriales de la Leche) “*El libro blanco de la leche y sus productos lácteos*” Primera Edición - marzo del 2011.

Almeyda Magallanes Teresa Milagros, Moscaiza Uceda Geovanna Fabiola “*El milagroso yogurt natural*” trabajo de investigación, Escuela Profesional de Administración de negocios, universidad privada san juan bautista, 2010.

Aranibar Vaca Carolina “*Elaboración de yogur probiotico enriquecido con omega 3*”, trabajo final de grado de U.A.J.M.S. Tarija-Bolivia 2011.

Arias Víctor R. “*Planta industrializadora de leche PIL Tarija S.A.*”, Informe practica industrial, carrera: Ing. de alimentos, Facultad de ciencias y tecnología, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho Tarija – Bolivia, 1999.

Autosuficiencia económico, “*Historia del yogur*”, Buenos Aires - Argentina 2003-2010

<http://tabloide.eurofull.com/shop/detallenot.asp?notid=369>.

Barderas Antonio Valiente, “*Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*”, Editorial Noriega México, 1994.

Botanical - online SL “*Propiedades de la leche*”, El mundo de las Plantas 1999 - 2013.

www.botanical-online.com

Carrizo Bosio Marta, Pendini Carlos R., Misiunas Susana B., Aimar Maria V., Mina Roberto Pozzo Luis **“Caracterización de la leche sistemas de producción: descripción y diagnóstico”**, Argentina 2007.

http://agro.unc.edu.ar/pleche/Trabajpract/Microsoft%20PowerPoint%20*%20practico%20calidad%20de%20l.pdf

Castro Morales Rubén Gustavo, **“Modelización de la consistencia del yogurt afluado (cinética de acidificación, estabilización del coágulo, reometría, evaluación sensorial de la consistencia) y pérdida de su calidad.”**, tesis yogurt de la Universidad Nacional Federico Villarreal facultad de oceanografía, pesquería y ciencias alimentarias escuela profesional de ingeniería alimentaria, Lima – Perú2005.
<http://es.scribd.com/doc/56816613/tesis-yogurt>

Consumoteca **“Colorante”**, 2009-2013.

<http://www.consumoteca.com/diccionario/colorante>

DEL RANCHO **“Del Rancho Productos lácteos”**, Tarija – Bolivia

<http://www.txbol.net/tarija/DELRANCHO/INDEX.htm>

Espinoza M. Andrea - Zapata C. Lorena **“Estudio de yogurt”**, verificación de producto, evaluación de calidad e información nutricional Chile 2010.

Flores Iván **“Leche unidad 3Document Transcript”**, 2010

<http://www.slideshare.net/ivanpino/leche-unidad-3-5791772>

García de Quevedo Isabel Nutrióloga **“Beneficios del yogurt”**, México, 1999-2000.

<http://www.fitness.com.mx/alimenta206.htm>

García Roche Laura, Olmo Enjuto Verónica *“Proceso de elaboración del yogur”*, UNIVERSITAT POLITECNICA DE CATALUNYA.

<http://ben.upc.es/documents/eso/aliments/HTML/lacteo-5.html>

Gillot Sandra *“La Semilla de chía, desde un grano « ancestral » hacia un nuevo ingrediente funcional”* Functional Products SA, 2011.

Guzmán José Luis *“Historia del yogurt”*, Andalucía investiga, grupo de Tecnología de la Producción Animal. Dpto. de Ciencias Agroforestales. UHU.

<http://www.andaluciainvestiga.com/espanol/cienciaAnimada/sites/yogur/yogur.swf>

Huezo Méndez Alejandro Norberto *“(Salvia hispánica L.) Y análisis químico de la semilla de chía”* Título de Grado en Agroindustria Alimentaria.

Instituto Tecnológico De Pachuca *“Unidad iv conceptos básicos de diseño factorial”*

<http://www.slideshare.net/iorifoar/unidad-iv-conceptos-basicos-de-diseo-factorial>

Lo Presti Vilma *“Breve reseña histórica de la chía como alimento perdido de América”*, 2002 – 2008.

<http://www.cookingchia.com/es/la-chia.php>

Martinez Rodrigo Riascos *“Importancia de los aditivos y conservantes en procesamiento lácteos unidad 4”* Técnico Profesional en Agroindustria Alimentaria, Universidad de Nariño Virtual, 2012.

<http://www.slideshare.net/rodrigomartinez982/importancia-de-los-aditivos-y-conservantes-en-procesamiento-lacteo>

Maza Pastrana Mónica, Legorreta Cao Paola *“Generalidades de la leche y los productos lácteos - Parte III”*, 2012.

<http://cienciadoleite.com.br/?action=1&a=389&type=0>

Pazmiño Benalcazár Silvia Ximena *“Utilización de diferentes niveles de saborizante en la obtención de yogurt dietético elaborado con caseinato de calcio”*, Tesis de grado de la Escuela Superior Politécnica De Chimborazo Facultad de Ciencias Pecuarias Riobamba – Ecuador, 2010.

<http://dspace.esepoch.edu.ec/bitstream/123456789/814/1/27T0161.pdf>

Ramírez Erick *“Espacio curricular 3”*, materia de la carrera: Ing. De alimentos de la U.A.J.M.S. Tarija-Bolivia 2014.

Ramírez Erick *“Evaluación sensorial”*, materia de la carrera: Ing. De alimentos de la U.A.J.M.S. Tarija-Bolivia 2013.

SENASAG, *“La stevia y la chía están normadas ya para el consumo”*, Beni – Bolivia, 2012.

<http://www.senasag.gob.bo/noticias/628-la-stevia-y-la-ch%C3%ADa-est%C3%A1n-normadas-ya-para-el-consumo.html>

Soluciones Prácticas *“Qué insumos se emplean en la elaboración de yogurt?”* Lima – Perú, 2008 - 2013.

<http://www.solucionespracticas.org.pe/contenido.php?id=323&idcate=50>

Salud Vida *“Naturismo para vivir en armonía en forma, sano y saludable”*, 2006.

<http://www.saludvida.com.ar/anterior/Contenidos/naturales/fitoter/Chia/botanica.htm>

Staff Técnico Iquimicas *“La química del Yogurt”*, 2011.

<http://www.iquimicas.com/la-quimica-del-yogurt/>

Tiempo-natural, 2014 *“¿Cómo se consume la Semilla de Chía?”* Cochabamba – Bolivia, 2014.

[http://www.tiempo-](http://www.tiempo-natural.com/index.php?option=com_content&view=category&id=35&Itemid=29)

[natural.com/index.php?option=com_content&view=category&id=35&Itemid=29](http://www.tiempo-natural.com/index.php?option=com_content&view=category&id=35&Itemid=29)

Universidad de Chile *“Análisis de composición de semilla de chía universidad de chile”*, Laboratorio de Química de Alimentos y Materias Grasas, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, 2006.

<http://chia-chiaalimentomilenario.blogspot.com/2008/09/analisi-de-composicin-de-semilla-de.html#!/2008/09/analisi-de-composicin-de-semilla-de.html>.

Universidad de San Carlos de Guatemala *“diseños experimentales. Características de los diseños experimentales: validez interna, externa, de constructo y estadística. Diseños experimentales con grupos de sujetos distintos. Diseños experimentales con los mismos sujetos. Diseños factoriales”*, Centro de Cálculo e Investigación Educativa.

Facultad de Ingeniería, Universidad de San Carlos de Guatemala, 2011.

http://destadistica.ingenieria.usac.edu.gt/index.php?option=com_content&view=article&id=51&Itemid=69

Universidad de Wisconsin-Madison *“composición de la leche y valor nutricional”*, Instituto Babcock para la Investigación y Desarrollo Internacional de la Industria Lechera.

http://babcock.wisc.edu/sites/default/files/de/es/de_19.es.pdf