

BIBLIOGRAFÍA

**A. MADRID, J. GÓMEZ PASTRANA,
F. SANTIAGO Y J.M. MADRID**

**“Refrigeración, Congelación y
Envasado de los Alimentos”**
Editorial, España.

**ANTONIO MADRID VICENTE,
INMACULADA CENZANO DEL
CASTILLO**

**“Helados: Elaboración, Análisis y
Control de Calidad”**
Editorial, Madrid (2003).

PAINE F., PAINE H.

“Manual de Envasado de Alimentos”
Madrid, Ediciones A. Madrid Vicente
(1994).

COENDERS

“Química Culinaria”
Zaragoza, Acribia, (1996)

CLARKE

“The Physics of the Ice Cream”
Edition, (2003)

MUNDO HELADO

“Estabilizantes usados en Helados”
info@mundolacteoycarnico.com, (2006).

ICE CREAM NATION

“La Ciencia del helado”
<http://www.icecreamnation.org/science-of-ice-cream/>

UNIVERSITY OF GUELPH

“Principios del Helado”

<http://www.physics.uoguelph.ca/STAO/icecream.html>.

WEIMAR TORREJÓN A.

“Apuntes de Tecnología del frío”

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos, Tarija - Bolivia (2012).

ERICK RAMÍREZ R.

“Apuntes de Balance de materia”

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos, Tarija - Bolivia (2011).

ERICK RAMÍREZ R.

“Apuntes de Evaluación Sensorial”

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos, Tarija - Bolivia (2011).

JESÚS ZAMORA

“Apuntes de Tecnología de Lácteos”

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija - Bolivia (2012).

**ROBERTO
MARTÍNEZ**

BATALLANOS

“Tesis: Obtención del Tomate en Polvo Variedad Pera”

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija - Bolivia (2007).

**UREÑA P. MILBER D' ARRIGO
MATILDE**

**“Evaluación Sensorial de los
Alimentos”**

Editorial Universidad Agraria la Molina,
Huapaya, Perú.

EDUARDO DI BARTOLO

“Guía para la Elaboración de Helados”

Dirección Nacional de Alimentos,
Subsecretaría de Política Agropecuaria y
Alimentos, Argentina (2005).

JOAN FERRÉ

“Diseño Factorial Completo 2^k”

Grupo de Quimiometría y Cualimetría
Departamento de Química Analítica y
Química Orgánica, Universidad Rovira i
Virgili (2003).

REVISTA DEL CONSUMIDOR

“Calidad de Helados Envasados”

Revista No. 293, Julio (2001).

WIKIPEDIA

“Conceptos de ingredientes del helado”

<http://es.wikipedia.org>

VALIENTE BANDERAS

**“Problemas de Balance de Materia y
Energía en la Industria Alimentaria”**

Editorial Limusa, S.A. (1994).

REVISTA DEL CONSUMIDOR

“Quesos Crema y doble Crema”

Revista Septiembre (2007).

KURT GIECK, REINER GIECK

“Manual de fórmulas técnicas”

76ª Edición conjunta, (2005).

CHOI Y OIKOS

“Tabla de propiedades térmicas de los alimentos” (1986).