

## BIBLIOGRAFÍA

Alais, Charles (1985). “*Ciencia de la leche: principios de técnica lechera*”. Editorial Pearson Educación. México.

Andrade, Rider, Cáceres (2005). “*Cultivo de la zanahoria*”. Cámara Agropecuaria de Tarija-Boliva. Boletín técnico, Edición N°2.

Barco Garay Alfredo (2007). “*Elaboración y producción de yogurt*” Editorial Ripalme E.I.R.L. Perú.

Barda, Nora, “*Análisis sensorial de los alimentos*”, fruticultura diversificación, (Oregon State University, Estados Unidos, 2000, [http://www.inta.gov.ar/altovalle/info/biblio/rompecabezas/pdfs/fyd48\\_entrev.pdf](http://www.inta.gov.ar/altovalle/info/biblio/rompecabezas/pdfs/fyd48_entrev.pdf)).

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

Botanical (2009). “*Propiedades de la zanahoria*” El mundo de las plantas, [www.botanical-online.com](http://www.botanical-online.com).

Cabrejas, Martín, María, Angeles “*Prácticas de tecnología y caracterización de productos lácteos*”, [http://www.uam.es/personal\\_pdi/ciencias/lacteos/practica1.htm](http://www.uam.es/personal_pdi/ciencias/lacteos/practica1.htm), 2005.

Capelletti, Carlos, “*Estadística experimental*”, Editorial Agrovvet S.A. Buenos Aires – Argentina, 1992.

CEANID (2012). “*Informe de ensayo de alimentos*”, Tarija-Bolivia.

CENTA (2002). “*Guía técnica cultivo de zanahoria*” Revisado (09/03/11), <http://www.centa.gob.sv/html/ciencia/hortalizas.html>

Coronado, Trinidad, Mirian e Hilario, Rosales, Roaldo (2001). “*Elaboración de mermeladas*” Procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas agroindustriales.

Covas, Horacio, Rubén **“Producción de leche”**, Guatemala, 2005, [www.zonadiet.com/bebida/leche.htm](http://www.zonadiet.com/bebida/leche.htm).

Dalby, A. **“El productor, récord mundial de zanahoria”**, 1996, [es.wikipedia.org/wiki/Zanahoria](http://es.wikipedia.org/wiki/Zanahoria)

Dargal Baudi, **“Química de los alimentos”**, México, Salvador, 2006, Pearson Educación.

De Sanzo, Carlos Alberto **“Historia del yogurt”**, 2003. <http://www.autosuficiencia.com.ar/shop/detallenot.asp?notid=369>

DEL RANCHO (2007). **“Fábrica de productos lácteos del rancho”**, Tarija-Bolivia.

DIETAS.NET **“Composición nutricional de los alimentos”**, 2004, <http://www.dietas.net/tabla-de-composicion-nutricional-de-losalimentos/yogures-yleches-fermentadas.html>

Domínguez, **“Microbiología de la leche”**, México, 2001, <http://www.hipotesis.com.ar/hipotesis/Agosto2001/Catedras/Lecheria.htm>.

Emagister (2008). **“Elaboración de yogurt natural”**  
[http://grupos.emagister.com/documento/elaboracion\\_del\\_yogurt](http://grupos.emagister.com/documento/elaboracion_del_yogurt).

FAGRO (2001). **“Cultivo de zanahoria”**  
<http://www.fagro.edu.uy/~horticultura/CURSO%20HORTICULTURA/ZANAHORIA/parte1.pdf>

FAO (2005). FAO/LATINFOODS. **“Tabla de composición de alimentos de América latina”**. Revisada (20/03/11), en <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento>

Fernández Mosquera Miguel, **“Conservantes alimentarios”**, 2005. [es.wikipedia.org/wiki/conservantes](http://es.wikipedia.org/wiki/conservantes)

Flores Hernández (1997), *”Estudio de la cinética de crecimiento de las bacterias del yogurt y caracterización parcial de una proteasa de streptococcus thermophilus”*, Procesamiento y conservación de Alimentos de América Latina e Instituto Colombiano para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología.

Fox P. F. McSweeney P. L. H. *“Volumen 1: proteins, diario avanzado de química”* Londres, Reino Unido, Elsevier Applied Science, (2003).

García Souca, M.; Gordillo Licandro (1999). *“Cultivo de la zanahoria”* PREDEG/INIA-LB

Garijo (2001), *“Historia de la leche, generalidades de la leche”*. <http://www.autosuficiencia.com.ar/shop/detallenot>.

Gómez, Gonzales, Mejía, Ramírez, *“Proceso biotecnológico para la obtención de una bebida refrescante y nutritiva”*, 1999.

Eroski (2004). *“Origen y variedades de la zanahoria”* Información obtenida de Fundación Grupo Eroski. <http://www.consumer.es>

Hayes G. D. *“Manual de datos para ingeniería de los alimentos”* Editorial Acribia, Zaragoza-España, 1987.

Herrera F. Ricardo, *“Beneficios del yogurt”*, Santa Cruz de la Sierra – Bolivia, Domingo 4, febrero de 2007, <http://www.eldeber.com.bo/extra/2007-02-04/nota.php?id=1965>.

INFOAGRO (2002). *“El cultivo de la zanahoria”* (en línea). Madrid, ES. Disponible en <http://www.infoagro.com/hortalizas/indexhortaizas.asp>

Inlac cultura láctea, *“Yogur”*, Madrid-España, 2006, [www.inlac.com/cultura/yogurt/clasificacion.htm](http://www.inlac.com/cultura/yogurt/clasificacion.htm).

Keating, Patrick Francis, *“Introducción a la lactología”*, Editorial Limusa, México 1999.

Mahaut Michel, Romain Jeantet, Pierre Schuck, Gerald Brulé, **“Productos lácteos industriales”**, Editorial ACRIBIA, S.A, Zaragoza España, 2004.

Martinez Vincent C. **“Las zanahorias y los milagrosos compuestos beta-carotenos”**, 2009. <http://images.google.com/bo/imgres?imgurl=http://cuidandomimundo.com/portal/wp-content/uploads/2009/07/zanahoria.jpg&imgrefurl>

McGee, Harold, **“On Food and Cooking”** (Revised Edition), Scribner, EEUU (2004).

Montgomery Douglas, **“Diseño y análisis de experimentos”**, Editorial Iberoamericana S.A. de C.V. México, 1991.

Mori, Nuñez, Carlos “Estudio de la calidad de Yogurt Afianzado, bajo diferentes niveles de recombinación de la leche”. Perú, 1989

Nuñez, **“Alimentación sana”**, 2006, <http://www.dietanet.com/htm/gtemas/tema06/tema602.asp>.

Oliva, R. N. **“Manual de producción de semillas Hortícolas, Zanahoria”**, 1987. Argentina.  
<http://www.fagro.edu.uy/~horticultura/CURSO%20HORTICULTURA/ZANAHORIA/ZANAPRE5public.pdf>

Ordoñez Juan A, **“Tecnología de los alimentos”**, Vol. II Alimentos de Origen Animal, Ed. Síntesis S.A. España 1998.

Paine, M. I. (1967) **“Elaboración de yogurt”**, 1979, [www.zonadiet.com/bebida/yogur](http://www.zonadiet.com/bebida/yogur).

Pacheco (1998). **“Guía técnica variedades de zanahoria”**  
<http://www.lexureditorial.com/bo/0302>

Pamplona Roger Jorge (2003). **“El poder medicinal de los alimentos”** Editorial Safeliz, S.L.

Ramírez, R; Erick, *“Evaluación sensorial de alimentos”*, Carrera de Ingeniería de Alimentos (INA 056), UAJMS – Tarija – Bolivia, 2010.

Romero Caso Luis Vargas, *“Bacterias ácido lácticas”*  
www.utim.edu.mx/ramiro/fermentaciones/Lab.htm, México, 2000.

ROSE, F. (2006) *“El número de flores silvestres”*, es.wikipedia.org/wiki/Zanahoria

Reyes Arreguín Blanca Rosa, Sergio Soltero Gardea, *“Microbiología de la leche Cruda”*, Directora de Normalización y Director General del Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC), 2000.

Smallwood William L., Edna R. Green, *“Biología”*, México, (1968), Publicaciones Cultural.

Tamine, Robinson, *“Yogur ciencia y tecnología”*, Edit, Acribia S.A, Zaragoza-España, 1991.

Torrejón, Weimar (2008). *“Apuntes de la materia: Tecnología de Frio”*  
Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, carrera de Ingeniería de Alimentos.

U.M.N.S. Universidad de Medicina Nutrición y Salud, España, 2000,  
www.tnrelaciones.com › SALUD › Medicamentos.

Veisseyre, R. *“Lactología técnica”*, 3ª Edición. Editorial Acribia S.A. España-Zaragoza, 1990.

Zamora, G., Jesús. *“Tecnología de lácteos”*, Carrera Ingeniería de Alimentos-Universidad Juan Misael Saracho, Materia INA (072), Tarija – Bolivia, 2009.