

BIBLIOGRAFÍA

- Tamine, A; Robinson, R. (1991) **“Yogur ciencia y tecnología”**. Editorial ACRIBIA, S.A. Edición Zaragoza España
- Alais, C. (1998). **“Ciencia de la leche”**. Editorial Reverte. Edición Zaragoza, España.
- Aranceta, J. y Serra, L. (2004). **“Leche, lácteos y salud”**. Editorial Médica Panamericana. Madrid, España.
- Barco, G.A. (2007). **“Elaboración y producción de yogur”**. Editorial Ripalme E.I.R.L. Perú.
- Barderas, V. (1994). **“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”**. Editorial Noriega, México.
- Cotecsu, T. (1984). **“Compendio de Elaboración de Productos Lácteos”**. Fecha de consulta: 9 de junio de 2018. Disponible en: <http://www.geocities.com/colosseum/bench/3901/20defectos.htm>
- Codex Alimentarius, (2011) **“Leche y productos lácteos”**. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Fecha de consulta: 9 de junio de 2018. Disponible en: ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Milk/Milk_2011
- Early, C. (1998). **“Tecnología de los productos lácteos”**. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.
- Miranda, D. (2008). **“Los Beneficios del Yogur”**. Fecha de consulta: 12 de mayo de 2018. Disponible en: <http://www.lavidalucida.com/los-beneficios-del-yogurt.html>
- Montgomery, D, C. (2004). **“Diseño y análisis de experimentos”**. (2^{da} Ed). Universidad Estatal de Arizona: Limusa Wiley.
- Ramírez, E. (2015). **“Texto de evaluación sensorial de alimentos”**. U.A.J.M.S. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia.
- Ramírez, J., Rodríguez, A. (2011). **“Fortificación de leche y derivados lácteos”**. Fecha de consulta: 12 de mayo de 2018. Disponible en:

http://www.foodfortification.com/Files/Download/Flyers/ES/BASF_Leaflet_Fortification_of_MILK.pdf.

- Santilla, E., Mendez, M. (2014). **“Productos lácteos funcionales, fortificados y sus beneficios en la salud humana”**. Fecha de consulta: 25 mayo de 2018. Disponible en: <http://web.udlap.mx/tsia/files/2015/05/TSIA-81-Santillan-Urquiza-et-al-2014.pdf>.
- Sazawal, S., Habib, A., Dhingra, U., Dutta, A., Dhingra, P., Sarkar, A., Deb, S., Alanm, J., Husna, A. y Black, R. (2013). “Impact of micronutrient fortification of yogurt on micronutrient status markers and growth a randomized double blind controlled trial among school children in Bangladesch.
- Sossa Márquez, B. (2016). **“Texto de diseño experimental”**. U.A.J.M.S. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia.
- Vargas, M. (2016). **“Elaboración de yogur probiótico enriquecido con hojuelas de amaranto”**. Denominación: Trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia.
- Llano, O (2017) **“Elaboración de yogur fortificado con leche de quinua”** Denominación: Trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia.
- Zamora, J. (2016). **“Texto de Tecnología de Lácteos”**. U.A.J.M.S. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia.
- Elisabeth, C. (1987). **“yogurt griego”**. Fecha de consulta: 10 de junio de 2018 disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Yogur_griego
- Claudia, V. (2015). **“Elaboración de yogur estilo griego con diferentes porcentajes de ATECAL, leche en polvo y horas de desuerado”** fecha de consulta: 8 de julio de 2018 disponible en: <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/4662/1/AGI-2015-043.pdf>
- Teresa, F. (2015). **“Revisión de los efectos beneficiosos de la ingesta de colágeno hidrolizado sobre la salud osteoarticular y el envejecimiento**

dérmico” fecha de consulta: 25 de julio de 2018 disponible en:
<http://www.aulamedica.es/nh/pdf/9482.pdf>

- Carlos, A. (2014). “**Suplementos de colágeno y efecto en el tratamiento de lesiones articulares.**” Fecha de consulta 25 de junio de 2018 disponible en:
<http://dspace.umh.es/bitstream/11000/1993/1/Carlos%20Abad%20Exp%C3%B3sito.pdf>
- (Molinero, O., 1998). “**colágeno hidrolizado**” fecha de consulta 27 de julio de 2018 disponible en: <http://colageno.org.es/>