

- Aguilar, L., & Vélez, R. (2013). Variedades de garbanzo cultivadas en climas semiáridos. *Revista de Agricultura y Botánica*.
- Aguilar, M., & Vélez, R. (2013). Variedades del garbanzo (*Cicer arietinum* L.): Características y adaptabilidad
- Alonso, J. M., Clavijo, A. F., & Moreno, J. M. (2010). Tipos de investigación. *Revista Española de Documentación Científica*, 33(4), 531-547
- Barderas, A. V. (1994), Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria. México: Limusa, S.A. de C.V. (Pag. 64 -109).
- Bernal, C. (2010) Metodología de la investigación, 3ra ed. Colombia: Pearson Educación
- Biscayart, M. (2016). Saponinas de la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.): Propiedades bioactivas y potencial farmacológico.
- CEANID, (2022). Centro de Análisis Investigación y Desarrollo
[https://www.uajms.edu bo/ceanid/análisis-de-alimentos](https://www.uajms.edu.bo/ceanid/análisis-de-alimentos).
- Cevallos, M., & Cobo, R. (2011). Conservantes. *Revista de Ciencia y Tecnología Alimentaria*, 35(1), 45-58
- Denny, A., & Buttriss, J. (2007). Aplicación del garbanzo (*Cicer arietinum* L.) en la dieta mediterránea: Efectos sobre la salud cardiovascular. *Journal of Nutritional Science*, 4(2), 112-125.
- El país (2019). Carnicos, lactios y embutido, los productos que elabora la UAJMS.
- Emma W. (2001). Evaluación sensorial Una metodología actual para la tecnología de alimentos.[http://www.mazinger.sisib.uchile.cl/repositorioib/ciancias_quimicas_y Farmaceuticas/witting01/](http://www.mazinger.sisib.uchile.cl/repositorioib/ciancias_quimicas_y_Farmaceuticas/witting01/)
- Espinoza, A., & Zapata, R. (2010). Aplicación de yogurt vegetal en la salud cardiovascular. *Revista de Nutrición*, 25(3), 210-225.

- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). (2011). *Chenopodium quinoa: Versatile Andean grain*.
- Figueredo, J. (2015). Aplicación de yogurt vegetal en la salud gastrointestinal. *Journal of Nutritional Science*, 10(2), 123-135.
- Figueredo, M. V. y Mamani, M. A. S. (2015). Plan de negocio de yogurt de quinua [Tesis UMSA]. Repositorio institucional UMSA. <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/23973/PG-2123.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Flores S. M. R. (2013). Evaluación de rendimiento de garbanzo en tres densidades de siembra en localidad de chañarís. Repositorio UAJMS, https://biblioteca.uajms.edu.bo/biblioteca/opac_css/index.php?lvl=more_results&mode=keyword&user_query=GARBANZO%2CSIEMBRA
- Gandarillas, R. (1967). Gastronomía de la quinua. *Revista de Gastronomía Andina*, 10, 45-58
- Gutierrez, A. (2005). Proceso de fermentación láctica. En M. Martínez (Ed.), *Avances en tecnología de fermentación* (pp. 45-60). Editorial Universitaria.
- Gutierrez, A. (2005). Uso de colorantes en la industria del yogurt. *Revista de Tecnología Alimentaria*
- Henandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2014) *Metodología de la investigación Mexico: McGRAW-HILL*
- Hernández Alarcón, E. (2005). *Evaluación sensorial. 1ra edición Centro Nacional de Medios para el aprendizaje*
- Hernández, A. (2003). *Aspectos del yogurt*. Editorial Alimentos S.A.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2004-2010). *Metodología de la investigación (X ed.)*. McGraw-Hill Interamericana

- INNORCA. (2006). Yogurt de acuerdo a los ingredientes y su impacto en la industria láctea (Tesis de doctorado). Universidad Nacional Agraria. <http://www.repositorio.unagraria.edu.pe/handle/una/34567>
- INNORCA. (2009). Tipos de yogurt y su procesamiento (Tesis de maestría). Universidad Nacional Agraria.
- Kostich, M. (2011). Origen del yogurt. En J. L. Fernández (Ed.), Alimentos fermentados: Historia y tecnología (pp. 45-60). Editorial Científica.
- L.C.I.A., (2022), Especificaciones técnicas de Material y equipo de laboratorio utilizados en la “Elaboración de yogurt a partir de leche de (Quinoa y Garbanzo)”, Laboratorio de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, dependiente de la Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho , ubicado en la zona el Tejar del departamento de Tarija
- L.T.A. (2022). Laboratorio Taller de Alimentos, dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Lewis , M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de proceso (pag. 227 - 253)
- Llanos P.O. (2017). Elaboración de yogurt fortificado con leche de quinoa. Repositorio UAJMS. https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?lvl=more_results&mode=keyword&user_query=%28YOGUR%29
- López, J. (2016). Aplicación del garbanzo (*Cicer arietinum* L.) en la prevención de enfermedades cardiovasculares. Revista de Nutrición Clínica
- Martínez Godínez V.L. (2013) Métodos, Técnicas e Instrumentos de la Investigación Academia Premium.
- Mestres, A. (2004). Estudio de bacterias en yogurt. Revista de Microbiología Alimentaria, 15(2), 78-89
- Miranda, M., Vega-Gálvez, A., Martínez, E. A., López, J., & Marín, R. (2012). Quinoa: A review. Chilean Journal of Agricultural Research, 72(1), 66-76.

- Mirian, A. (2013). Taxonomía del garbanzo (*Cicer arietinum* L.): Una revisión actualizada. *Revista de Investigación Agrícola*, 30(2), 78-89.
- Monte Muros, P., García López, M., Sánchez Martínez, A., & Rodríguez Pérez, J. (2021). Aplicación de yogurt vegetal en la salud intestinal. *Journal of Health Nutrition*, 15(1), 45-58.
- Morales, A., Pérez, B., & Sánchez, C. (2010). Botánica del garbanzo. En L. Martínez (Ed.), *Estudios en leguminosas* (pp. 89-112). Editorial Universitaria
- Morales, A., Pérez, J., Gómez, M., & Rodríguez, L. (2010). Botánica del garbanzo (*Cicer arietinum* L.): Una perspectiva global.
- Muhammad, A., Khan, S., & Ali, R. (2013). Aplicaciones del garbanzo en la promoción de la salud. En P. García (Ed.), *Avances en nutrición y leguminosas* (pp. 102-120). Editorial Académica.
- Muhammad, A., Khan, S., Ahmed, K., & Ali, M. (2013). Aplicación del garbanzo (*Cicer arietinum* L.) en la salud humana: Evidencia actual y perspectivas futuras. *Revista de Nutrición y Salud Pública*
- Mujica, A., Pérez, J., & Gómez, M. (2016). Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.): Propiedades nutricionales y aplicaciones culinarias. *Revista de Investigación en Alimentación y Nutrición*, 25(2), 78-89.
- Musquiz, L., & Woud, S. (2017). Compuestos bioactivos en el garbanzo (*Cicer arietinum* L.): Una revisión de los efectos antioxidantes y antiinflamatorios. *Revista de Investigación en Nutrición y Salud*, 14(3), 112-125.
- Ouwehand, A. C. (2005). Probiotics: Effects on immunity. *European Journal of Nutrition*, 44(6), 327-332.
- Paz, K. (2007) Media aritmética simple. Obtenido de Kamar: <https://editorialkamar.com/et/archivo11.pdf>
- Peyer, K., García, L., Sánchez, M., & Rodríguez, J. (2016). Aplicación de yogurt vegetal en la industria alimentaria. *Journal of Food Science*, 81(5), 1345-1356.

- Rebelo, A. (2011). Taxonomía de la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.): Estado del arte y perspectivas futuras.
- Repo-Carrasco-Valencia, R., Hellström, J. K., & Pihlava, J. M. (2010). Quinoa (*Chenopodium quinoa*) seeds: Composition, processing, and nutritional benefits. *Food Reviews International*, 26(1), 1-15.
- Revista Técnica Agropecuaria. (2012). Cultivo de la quinua en condiciones adversas.
- Reyes Gómez, L., & Espiniza, R. (2017). Composición fisicoquímica del garbanzo (*Cicer arietinum* L.): Análisis de proteínas y lípidos. *Revista de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*, 12(2)
- Reyes, J., & Cabrera, A. (2011). estabilizante para yogurt. *Revista de Tecnología Alimentaria*, 28(2), 89-102.
- Reyes, J., Gómez, M., & Espinoza, L. (2017). Composición química del garbanzo cultivado en diferentes regiones. *Revista de Ciencia y Tecnología Alimentaria*.
- Ricoy Lorenzo, C. (2006) Contribucion sobre los paradigmas de investigación. *Revista do Centro de Educacao*, vol.31, núm. 1, 1,2006,pp.11-22.
- Risi, Juan, Rojas, Wilfredo, Pacheco y Mauricio. (2015). Producción y mercado de la quinua en Bolivia. Repositorio IICA. <http://www.repositorio.iica.int/handle/11324/2574>
- Rojas, F. (2009). Efecto de bacterias probióticas en la salud digestiva. *Revista de Salud Pública*, 25(3), 123-134
- Romero, A. (2004). Factores que afectan la acidez del yogurt. *Revista de Ciencia y Tecnología de Alimentos*
- Romero, L. (2004). Bacterias ácido lácticas en la fermentación del yogurt. *Journal of Dairy Science*, 30(4), 245-256.
- Salcedo, J., Martínez, R., & Gómez, P. (1988). La simbiosis en la producción de yogurt. *Revista de Ciencia y Tecnología Láctea*

- Siddique, K. (2016). Aplicación del garbanzo (*Cicer arietinum* L.) en la prevención de enfermedades metabólicas. *Revista de Investigación en Alimentación y Nutrición*,
- Tamine , A.Y. y Robinson, R. K. (2000). *Yogurt, ciencia y tecnología*. Zaragoza, España: Acribia, S.A.
- Tamine, A. (2006). *Leches fermentadas*. Zaragoza, España, Acribia, S.A. disponible en: <https://web.facebook.com/AgroindustrialEngineer/>
- Tejerina. H. C. (2015), *Elaboración de yogurt deslactosado*. Repositorio UAJMS. https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?lvl=more_results&mode=keyword&user_query=%28YOGUR%29
- Universidad Nacional Agraria La Molina. (2016). *Características botánicas de la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.)*. Lima, Perú:
- Valencia, J., Rodríguez, M., & Gómez, P. (2009). La biodiversidad en ecosistemas tropicales. *Revista de Ecología Tropical*.
- Valencia, L., García, R., Martínez, S., & Pérez, M. (2019). *Botánica del garbanzo (*Cicer arietinum* L.): Aspectos morfológicos y fisiológicos*.
- Wright, J. (2002). Flavorings for yogurt. *Journal of Food Science*, (pp112-125.)
- Zuarez, A. (2010). Clasificación de yogurt de origen vegetal: Una revisión completa. *Journal of Plant-Based Foods*, 22(3), 150-165.