

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Acosta Faneite, S. F. (2023). Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales. *Revista Latinoamericana Ogmios*, 3(8), 82–95. <https://doi.org/10.53595/rlo.v3.i8.084>
- ALADI. (2019). *Proy Lácteos: Reglamento técnico sobre leche y productos lácteos*. Asociación Latinoamericana. [https://www2.aladi.org/nsfaladi/normasTecnicas.nsf/ccc11adff39a6a9403257cf600683dc4/42c6b2631c1ff7a5032585b9005ad13b/\\$FILE/Proy%20L%C3%A1cteos.pdf](https://www2.aladi.org/nsfaladi/normasTecnicas.nsf/ccc11adff39a6a9403257cf600683dc4/42c6b2631c1ff7a5032585b9005ad13b/$FILE/Proy%20L%C3%A1cteos.pdf)
- Arias, J. L. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica* (1.^a ed.). <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26118w/Tecnicas%20e%20instrumentos.pdf>
- Artica Mallqui, L. (2005). *Elaboración de helados: formulación y protocolo de producción* [Documento de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Universidad Nacional del Centro de Perú]. <https://es.scribd.com/document/541457645/Elaboracion-de-Helados-Formulacion>
- Bach, E., Jurado, G., & Villanueva, M. (2024). *Tecnología de alimentos con frutas nativas*. Editorial AgroPerú.
- Belman-Flores, J. M., Barroso-Maldonado, J. M., Rodríguez-Muñoz, A. P., & Camacho-Vázquez, G. (2015). Enhancements in domestic refrigeration, approaching a sustainable refrigerator: A review. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 51, 955–968. <https://doi.org/10.1016/j.rser.2015.07.003>
- Berdugo Alomia, B. (2010). *Descenso crioscópico (Freezing-point depression)* [Trabajo académico, Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín]. Scribd. <https://es.scribd.com/document/53741712/Descenso-Crioscopico>

- Bocci, D. I., & Casas, M. R. (2013). Producción de leche en polvo entera, parcialmente descremada y descremada: Estudio de prefactibilidad [Proyecto de grado, Universidad Nacional de Cuyo]. <https://bdigital.uncu.edu.ar/7878>
- Cacioppo, J. T., Semin, G. R., & Berntson, G. G. (2004). Realism, instrumentalism, and scientific symbiosis. *American Psychologist*, 59, 214–222.
<https://psycnet.apa.org/doi/10.1037/0003-066X.59.4.214>
- CEANID. (2025). *Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo*. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. <https://www.uajms.edu.bo/ceanid/>
- Chavarrías, M. (2013). El pH de los alimentos y la seguridad alimentaria. *Consumer*.
<http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2013/09/19/218017.php>
- Chili Rodríguez, E. (2020). Helado y tipos de helado [Documento en línea]. Scribd.
<https://es.scribd.com/document/487648564/Helado-y-Tipos-de-Helado>
- Conde, A. C. (2021). Heladeria Frigo. Scribd.
<https://es.scribd.com/document/544326681/HELADERIA-FFRIGO>
- Cordero-Bueso, G. A. (Coord.). (2017). Análisis sensorial de los alimentos. AMV Ediciones. <https://www.researchgate.net/publication/313728652>
- Del Real, L. (2021, septiembre 1). Arándanos: propiedades, beneficios y valor nutricional. *Saludteca*. <https://www.saludteca.es/arandanos-frutos/>
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2000). Introduction: The discipline and practice of qualitative research. In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), *Handbook of qualitative research* (2.^a ed., pp. 1–28). Sage.
<https://www.scribd.com/document/400674242/Norman-K-Denzin-Yvonna-S-Lincoln-Introduccion-Manual-de-investigacion-cualitativa>

- Di Bartolo, E. (2005). Guía para la elaboración de helados. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (Argentina).
<https://bibliotecadigitalsagyp.magyp.gob.ar/items/show/106>
- Doremus Alimentos Ltda. (2012). Ficha técnica de estabilizante para helados.
<https://www.doremus.com.br>
- Fernández, L. A., Pellegrino, N., Contigiani, E. V., Pita Martín de Portela, M. L., & Alzamora, S. M. (2024). Alulosa: conocimientos nutricionales actuales y perspectivas industriales. *Revista Farmacéutica*, 166(1), 27–34.
<https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/259924>
- Fellows, P. J. (2017). Tecnología del procesamiento de alimentos: Principios y práctica (4.ª ed.). Acribia.
<https://es.scribd.com/document/666786392/Tecnologia-Del-Procesado-de-Los-Alimentos-Principios-y-Practicas>
- Flores Fahara, M. (2004). Implicaciones de los paradigmas de investigación en la práctica educativa. *Revista Digital Universitaria*, 5(1).
<https://repositorio.unam.mx/contenidos/5041223>
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2013). *Ice Cream* (7th ed.). Springer.
<https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6096-1>
- Gutiérrez Pulido, H., y de la Vara Salazar, R. (2008). Análisis y diseño de experimentos (2.ª ed.). McGraw-Hill Interamericana.
https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Heldman, D. R., & Singh, R. P. (2009). *Introduction to Food Engineering* (5th ed.). Academic Press.
<https://www.elsevier.com/books/introduction-to-food-engineering/heldman/9780123744071>

- Holden, N. M., Wolfe, M. L., Arago Ogejo, J., & Cummins, E. J. (2020). Introduction to biosystems engineering. Virginia Tech Libraries.
<https://vtechworks.lib.vt.edu/server/api/core/bitstreams/95b68da4-1361-4915-9eb5-a6f0066c79bb/content>
- IBNORCA. (2008). Norma Boliviana NB 33020:2008: Productos lácteos: Helados y mezclas para helados – Requisitos. IBNORCA.
<https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-33020:2008-nid=463-3>
- Ibarz, A., & Barbosa-Cánovas, G. V. (2005). Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos. Editorial Cánovas. <https://www.routledge.com/Unit-Operations-in-Food-Engineering/Ibarz-Barbosa-Canovas/p/book/9780849314513>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN). (2013). NTE INEN-ISO 750:2013. Productos vegetales y de frutas - Determinación de la acidez titulable. <https://pdfcoffee.com/download/norma-tecnica-ecuatoriana-nte-inen-iso-7502013-productos-vegetales-y-de-frutas-determinacion-de-la-acidez-titutable-idt-primer-edicion-pdf-free.html>
- Ingretec. (2016). Ficha técnica de dextrosa. <https://arinegretec.com>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN). (2013). NTE INEN 706:2013 – Helados. Requisitos. INEN. <https://standards.inen.gob.ec>
- Isique Huaroma, J. (2014). Elaboración de helados. Editorial Macro. <https://editorialmacro.com/catalogo/elaboracion-de-helados/>
- Kuskoski, E. M., Asuero, A. G., Troncoso, A. M., Mancini-Filho, J., & Fett, R. (2005). Aplicación de diversos métodos químicos para determinar actividad antioxidante en pulpa de frutos. Scientia, 25(4), 726–736. <https://www.redalyc.org/pdf/3959/395940076016.pdf>

- Liconsa S.A. de C.V. (2016). Manual de normas de calidad de insumos y productos elaborados por Liconsa. Gobierno de México.
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/327285/Leche_en_polvo-122017.pdf
- Madrid Vicente, A., & Cenzano del Castillo, I. (2003). Helados: elaboración, análisis y control de calidad (1.^a ed.). Mundiprensa. ISBN 9788484761310
<https://es.scribd.com/document/389171857/libro-de-helados-pdf>
- Martzel, M. (2017). Cálculo de gas [Documento en línea]. Scribd.
<https://es.scribd.com/document/338813320/Calculo-de-gas-pdf>
- Medina Romero, M. Á., Rojas León, R., Bustamante Hoces, W., Loaiza Carrasco, R. M., Martel Carranza, C. P., & Castillo Acobo, R. Y. (2023). Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación. INUDI Perú S.A.C.
<https://doi.org/10.35622/inudi.b.080>
- Mora Pastor, J., & Maestre Pérez, S. E. (2017). Fundamentos científicos de la heladería. Universidad de Alicante.
https://publicaciones.ua.es/libro/fundamentos-cientificos-de-la-heladeria_162099/
- Moreiras, Ángeles Carbajal Azcona, Luisa Cabrera Forneiro y Carmen Cuadrado Vives. (2013). Tablas de composición de alimentos. Madrid: Ediciones Pirámide.
https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/09/3-l-tablas_de_composicion_de_alimentos.pdf
- Metaxas, A. C. (Ed.). (2017). Processing technologies for milk and milk products: Methods, applications, and energy usage. Apple Academic Press.
<https://www.appleacademicpress.com/processing-technologies-for-milk-and-milk-products-methods-applications-and-energy-usage/9781771885485>

- Montgomery, D. C., & Runger, G. C. (2014). Applied statistics and probability for engineers (6th ed.). John Wiley & Sons. <https://www.wiley.com/en-us/Applied+Statistics+and+Probability+for+Engineers%2C+6th+Edition-p-9781118539712>
- Núñez, F. (2015). helados B. Obtenido de <https://elibro.net/ereader/upds/11568371>
- Núñez Larraín, J. (2018). Arándano, el “oro azul” tarijeño. Opinión Bolivia. <https://www.opinion.com.bo/articulo/tendencias/ar%C3%A1ndano-oro-azul-tarije%C3%B1o/20180415225500677351.html>
- Orrego Alzate, C. E. (2003). Procesamiento de alimentos. Universidad Nacional de Colombia. https://www.google.com.bo/books/edition/Procesamiento_de_alimentos/u5lWOJhKAoC?hl=es-419
- Palacios Alvarado, W., Calixto, N. J., & Caicedo-Rolón, A. J. (2023). Conceptos y enfoques de metodología de la investigación. Editorial Crecer S.A.S. <https://repositorio.ufps.edu.co/bitstream/handle/ufps/6728/CONCEPTOS%20Y%20ENFOQUES%20DE%20METODOLOG%C3%8DA%20DE%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N.pdf>
- Pham, Q. T. (2014). Cálculos de congelación y descongelación de alimentos. SpringerBriefs en alimentación, salud y nutrición. <https://doi.org/10.1007/978-1-4939-0557-7>
- Pinedo Montoya, S. K. (2019). Caracterización fisicoquímica y organoléptica de variedades comerciales de arándano y otras especies del género Vaccinium. Revista Científica UNTRM: Ciencias Naturales e Ingeniería, 1(3), 52 - 58. <https://doi.org/10.25127/ucni.v1i3.426>
- Potter, N. N., y Hotchkiss, J. H. (2000). Ciencia de los alimentos (5ª ed.). Zaragoza: Acirbia, Editorial, S.A. ISBN 84-200-0891-5.

<https://es.scribd.com/document/360441485/Ciencia-de-los-Alimentos-Norman-Potter-pdf>

PIL Andina. (2025). Página de presentación de la empresa. Recuperado de <https://www.pilandina.com.bo>

Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (1999). Ciencia de lo alimentos (5ª ed.). Zaragoza: <https://es.scribd.com/document/360441485/Ciencia-de-los-Alimentos-Norman-Potter-pdf>

Rahman, M. S. (2009). Food Properties Handbook (2nd ed.). CRC Press. <https://www.routledge.com/Food-Properties-Handbook-2nd-Edition/Rahman/p/book/9781420028805>

Ramírez-Navas, Juan Sebastián; Sandoval-Flórez, Juan Diego; Santamaría-Molina, Santiago; Armero-Salas, Diana Lorena; Arteaga-Rivera, Joseling Nathalia. (2024). Paletas de helado. Heladería Panadería Latinoamericana https://www.researchgate.net/profile/Juan-Ramirez-Navas-2/publication/377182436_Paletas_de_helado/links/67d6173b478c5a3feda24a0a/Paletas-de-helado.pdf

Ramírez-Navas, J. S., Rengifo Velásquez, C. J., & Rubiano Vargas, A. (2015). Parámetros de calidad en helados. Revista ReCiTeIA, 15(1), 1–10. https://www.researchgate.net/publication/281939654Parametros_de_calidad_en_helados_Quality_Parameters_of_Ice_Cream

Ramos Chagoya, E. (2008). Métodos y técnicas de investigación. Gestipolis. <https://www.gestipolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>

Rapin, P., & Jacquard, P. (2010). Formulaire du froid (14.^a ed.). Dunod. <https://es.scribd.com/document/987268240/AM-Formulaire-Du-Froid-14ed-Rapin-Jacquard-Z-Library>

- Ricoy, M. C. (2006). Contribución sobre los paradigmas de investigación. Educación, 31(1), 11–22. <https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Rojas Marroquín, N. (2015). Libro virtual Arándanos (3.^a ed.). Arándanos Perú. <https://arandanosperu.pe/2015/09/20/libro-arandanos/>
- Sellappan, S., Akoh, C. C., & Krewer, G. (2002). Phenolic compounds and antioxidant capacity of Georgia-grown blueberries and blackberries. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50(8), 2432–2438. <https://doi.org/10.1021/jf011097r>
- Suca Apaza, C. A. (2011). Boletín de tecnología de helados (Vols. 1–2).
- Umaña Cerros, E. (2007). Conservación de alimentos por frío: Refrigeración/Congelamiento. Fundación para la Innovación Tecnológica Agropecuaria (FIAGRO) / Fundación para el Desarrollo Económico y Social (FUSADES). <https://fusades.org/publicaciones/conservacion-de-alimentos-por-frio>
- Valdez, J. (2016). Tablas de distribución F de Fisher. Scribd. <https://es.scribd.com/document/318462349/Tablas-Distribucion-F-de-fisher>
- Valiente Barderas, A. (2006). Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria (2.^a ed.). Limusa. https://books.google.com/books/about/Problemas_de_balance_de_materia_y_energ.html?id=3at6rgEACAAJ
- Vázquez Martínez, C., De Cos Blanco, A. I., & López Nomdedeu, C. (2005). Alimentación y nutrición: Manual teórico-práctico (2.^a ed.). Ediciones Díaz de Santos. https://www.google.com.bo/books/edition/Alimentaci%C3%B3n_y_nutrici%C3%B3n/FxV6RuI96kC?hl=en&gbpv=1&dq=propiedades%20de%20yogur%20natural&pg=PA93&printsec=frontcover

Walpole, R. E., Myers, R. H., Myers, S. L., & Ye, K. (2007). Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias (7.^a ed.). Pearson Educación.
https://bibliotecavirtualaserena.files.wordpress.com/2017/05/libro_probabilidad-y-estadistica-para-ingener.pdf