

Informe de similitud reportado por el Turnitin

Optimización fisicoquímica-sensorial del yogurt de soya empleando como cepa *Lactobacillus rhamnosus* con jarabe de yacón y pulpa de fresa

INFORME DE ORIGINALIDAD

14%

INDICE DE SIMILITUD

14%

FUENTES DE INTERNET

7%

PUBLICACIONES

7%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

hdl.handle.net

Fuente de Internet

3%

2

repositorio.unprg.edu.pe

Fuente de Internet

1%

3

Submitted to Universidad Nacional de San
Cristóbal de Huamanga

Trabajo del estudiante

1%

4

Castillo Juarez Mario, Gonzalez Gonzalez Olivia
Zoila. "Optimizacion del proceso tradicional
de leche de soya para la elaboracion de un
producto tipo yogurt", TESIUNAM, 2006

Publicación

1%

5

bibliotecadigital.udea.edu.co

Fuente de Internet

1%

6

repositorio.unan.edu.ni

Fuente de Internet

1%

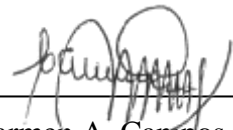
7

repositorio.unp.edu.pe

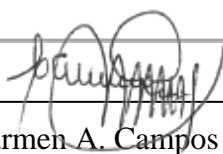
Fuente de Internet

1%


repositorio.uns.edu.pe


Ing. Carmen A. Campos Salazar

8	Fuente de Internet	1%
9	repositorio.espam.edu.ec Fuente de Internet	<1%
10	ciencia.lasalle.edu.co Fuente de Internet	<1%
11	repositorio.upec.edu.ec Fuente de Internet	<1%
12	repositorio.usil.edu.pe Fuente de Internet	<1%
13	1library.co Fuente de Internet	<1%
14	Submitted to Universidad Nacional del Centro del Peru Trabajo del estudiante	<1%
15	Submitted to University of Queensland Trabajo del estudiante	<1%
16	Flores y Cano Juan Leonardo. "Identificación de los principales parámetros en la elaboración de cajeta a base de leche de soya", TESIUNAM, 1996 Publicación	<1%
17	Submitted to Universidad Nacional de Frontera Trabajo del estudiante	<1%


 Ing. Carmen A. Campos Salazar

18	dspace.espoch.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
19	hemeroteca.unad.edu.co Fuente de Internet	<1 %
20	repositorio.uap.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
21	publicaciones.eafit.edu.co Fuente de Internet	<1 %
22	repositorio.upt.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
23	repositorio.upn.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
24	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1 %
25	repositorio.unj.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
26	doczz.net Fuente de Internet	<1 %
27	urljuan-hernan.blogspot.com Fuente de Internet	<1 %
28	cybertesis.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
29	repositorio.upeu.edu.pe Fuente de Internet	<1 %


 Ing. Carmen A. Campos Salazar

30	tesis.ucsm.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
31	www.scielo.org.co Fuente de Internet	<1 %
32	Submitted to Universidad Católica San Pablo Trabajo del estudiante	<1 %
33	repositorio.lamolina.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
34	repositorio.upao.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
35	repositorio.utc.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
36	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	<1 %
37	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
38	www.researchgate.net Fuente de Internet	<1 %

Excluir citas

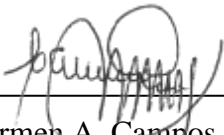
Activo

Excluir coincidencias

< 15 words

Excluir bibliografía

Activo


Ing. Carmen A. Campos Salazar

Recibo digital por Turnitin



Recibo digital

Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega: Zuzzetti / Erick Taboada / Campos
Título del ejercicio: TESIS FINAL
Título de la entrega: TESIS FINAL
Nombre del archivo: SIS_OPTIMIZACI_N_FISICOQUIMICA-SENSORIAL_DEL_YOGURT...
Tamaño del archivo: 4.78M
Total páginas: 80
Total de palabras: 11,083
Total de caracteres: 57,761
Fecha de entrega: 04-abr.-2023 12:53p. m. (UTC-0500)
Identificador de la entrega: 2055829041

