

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

1. Aguilera Garca M., Barberá Matcos J. M. *Alimentos Funcionales aproximación a una nueva alimentación*. Salud Madrid. [Revista en línea]. pp. 33, 3. Fecha de consulta: 28 de septiembre del 2012. Disponible en:

<http://es.scribd.com/doc/137417767/Alimentos-Funcionales-aproximacion-a-una-nueva-alimentacion>

2. Aranceta J. y Serra L. *Guía de alimentos funcionales*. Instituto omega 3. [Artículo en línea]. pp. 7, 11. Fecha de consulta: 20 de septiembre 2012. Disponible en: http://www.fesnad.org/publicaciones/pdf/guia_alimentos_funcionales.pdf

3. América alimentos. *Salvado de trigo fino*. [Artículo en línea]. pp. 1. Fecha de consulta: 29 de septiembre del 2012. Disponible en: [www. Americaalimentos.com](http://www.Americaalimentos.com)

4. Bolexport. *Hojuelas de avena*. [Artículo en línea]. pp. 1. Fecha de consulta: 29 de septiembre del 2012. Disponible en:

<http://bolexport.com/sitio/images/productos/comoditi/HOJUELA%20DE%20AVENA.pdf>

5. Chávez C. Javier. *Calidad de la leche y mastitis bovina*. [Artículo en línea]. pp. 1. 23 de septiembre 2012. Disponible en:

www.icaarg.com.ar/imagesarchivosCalidad_%20de_%20Leche_%20y_%20Mastitis_%20Bovina.PDF

6. Espinoza M. A. y Zapata C. L. (2010). *Estudio del yogur*. [Artículo en línea]. pp12. 20 de septiembre 2012. Disponible en:

http://www.educapalimentos.org/site2/archivos/investigaciones/Estudio_de_Yogurt.pdf

7. FAO y OMS (2011). *Leche y productos lácteos*. Codex alimentario. [Artículo en línea]. pp.1. Fecha de consulta: 30 de septiembre del 2012. Disponible en: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Milk/Milk_2011_ES.pdf

8. García Zambrano J. L. (2008). *Valoración de la calidad del yogur elaborado con los distintos niveles de fibra de trigo*. (Investigación aplicada). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de Ciencias Pecuarias. Riobamba-Ecuador.

9. Gómez de Illera M. (2005). *Tecnología de los lácteos*. (Licenciada en Ingeniería Química). Universidad Abierta y A Distancia, Facultad de ciencias básicas e ingeniería. Bogotá (Colombia).

10. Hernández A. E. (2005). *Evolución sensorial*. [Artículo en línea]. pp. 48, 65, 8. Fecha de consulta: 30 de marzo del 2013. Disponible en:

<http://www.pymeslacteas.com.ar/userfiles/image/4902Evaluacion%20sensorial.PDF>

11. Hernández A. *Microbiología industrial*. [Libro en línea]. Fecha de consulta: 23 de junio del 2013. Disponible en:

<http://books.google.com.bo/books?id=KFq4oEQQjdEC&pg=PA65&dq=solidos+no+grasos+de+lacteos&hl=es->

419&sa=X&ei=vmXHUbzEJo7C9gTJ0IHABw&ved=0CCwQ6AEwAA#v=onepage
&q=solidos%20no%20grasos%20de%20lacteos&f=false

12. Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (2006). Productos lácteos – Yogur – Requisitos. En: IBNORCA. NB33016.

13. Jesús María (2005). *Aspectos nutricionales y tecnología de la leche*. Dirección general de promoción agraria. [Artículo en línea]. pp. 13. 16 de septiembre 2012. Disponible en:

http://vaca.agro.uncor.edu/~pleche/material/Material%20II/A%20archivos%20internet/Biologia%20y%20fisiologia%20de%20la%20lactacion/agroin_doc2.pdf

14. Lomas Esteban M. del C. (2002). *Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos*. Editorial ACRIBIA S.A. España

15. Mateu de Antonio X. (2004). *La fibra en la alimentación*. *Farmacia Hospitalaria*. [Artículo en línea]. pp. 1, 2. Fecha de consulta: 30 de septiembre del 2012. Disponible en:

http://www.senpe.com/IMS/publicaciones/monografias/senpe_monografias_fibra/senpe_monografias_fibra_farmacia_hosp%283%29.pdf

16. Lipa Pantoja S. Y. (2012). *Elaboración del yogur enriquecido con pulpa de zanahoria*. Investigación aplicada. (Licenciada en Ingeniería de alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

17. Millone M. L., Olagnero G. F., Santana E. C. (2011). *Alimentos Funcionales: análisis de la recomendación en la práctica diaria*. DIAETA. [Artículo en línea]. pp.

8. Fecha de consulta: 28 de septiembre de 2012. Disponible en:

<http://www.scielo.org.ar/pdf/diaeta/v29n134/v29n134a02.pdf>

18. Organero G., Abad A., Bendersky S., Genevois C., Granzella L., Montani M. (2007). *Alimentos funcionales: fibra, prebióticos, probióticos, y simbióticos*. Diaeta.

[Artículo en línea]. pp. 21. Fecha de consulta: 20 de septiembre 2012. Disponible en:

http://www.fmed.uba.ar/depto/nutrinormal/funcionales_fibra.pdf

19. Planta industrializadora de leche PIL Tarija S.A. (2012).

20. Pinto Manuel E. y Houbraken A. (1976). *Métodos de análisis químicos de la leche y productos lácteos*. 1ª ed. Chile.

21. Prieto Trejo P. A., Villaseñor Mendoza S. (2009). *Fibra. Dieta y salud*.

[Artículo en línea]. pp. 5. Fecha de consulta: 28 de septiembre del 2012. Disponible en: https://www.insk.com/assets/files/Z%20DIETA_SALUD_Fibra_bajaV4.pdf

22. Revilla A (1982). *Tecnología de la leche procesamiento, manufactura y análisis*.

[Libro en línea]. Segunda edición (IICA). 16 de septiembre 2012. Disponible en:

<http://books.google.com.bo/books?id=miAPAQAIAAJ&printsec=frontcover&dq=tecnologia+de+la+leche&source=bl&ots=JXDxfqG5a2&sig=t1AeR5nCVkeMjL28sQxYvZ0gwcQ&hl=es&sa=X&ei=6TdWUJ2lN4Wx0QHT54DoAg&ved=0CCoQ6AEwAA#v=onepage&q=tecnologia%20de%20la%20leche&f=true>

23. Salazar Altamirano M. L. (2011). *Elaboración y control de calidad del yogur con zapallo endulzado con stevia para pacientes diabéticas.* Investigación aplicada. (Bioquímico farmacéutico). Escuela Politécnica Superior de Chimborazo, facultad de ciencias. Riobamba (Ecuador).

24. Sánchez Perales H. A. (2002). *Elaboración del queso semiduro tipo saint paulin en la planta industrializadora de leche PIL Tarija S.A.* Investigación aplicada. (Licenciada en Ingeniería Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

25. Spreer E. (1975). *Lactología Industrial.* Editorial Acribia, apartado 466. 2ª edición, Alemania.

26. Tárraga Lazarte M. A. (2011). *Elaboración del queso crema a partir de la leche de vaca en la planta industrializadora de leche PIL Tarija S.A.* Investigación aplicada. (Licenciada en Ingeniería Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

27. Zamorán Murillo D. J. Manual del procesamiento del lácteo. [Artículo en línea]. pp. 15. Disponible en:

<http://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/topics/pdf/agriculture01.pdf>