

BIBLIOGRAFÍA

Aristizábal, Johanna y Sánchez, Teresa.”*Guía técnica para producción y análisis de almidón de yuca*”. Pdf 2007. Revisado en: (18/05/20017) <http://www.fao.org/3/a-a1028s.pdf>.

Ártica, Luis.” *Métodos para el análisis fisicoquímico de la leche y derivados lácteos*”. Métodos de análisis de leche 2014. Revisado en: (18/05/2017) <https://luisartica.files.wordpress.com/2011/11/metodos-de-analisis-de-leche-2014.pdf>

Antonio Valiente Barderas. (1999). **Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria**. Editorial Limusa Noriega. México-Distrito federal.

Cochabandino.” *Historia de la Empresa Boliviana DELIZIA*”. Historia de la Empresa Boliviana DELIZIA 2013. Revisado en: (18/04/2017) <http://www.cochabandido.com/2014/01/historia-de-la-empresa-boliviana-delizia.html>

Cordova Tuesta Miluska.”*Alimentos Funcionales*”.Prebióticos Probióticos Nutraceuticos Elementales”. Alimentos funcionales 2006. Revisado en: (08/05/2017) <http://www.monografias.com/trabajos36/alimentos-funcionales/alimentos-funcionales2.shtml>

Crocco Alicia. “*Tabla de composición química de lácteos y derivados*”. Leche y derivados 2014. Revisado en (12/06/2017) <http://www.aliciacrocco.com.ar/2014/04/tabla-de-composicion-quimica-de-lacteos-y-derivados/>

ClaraBella. “*Empresa*”. Productos 2016. Revisado en (28/08/2017) <http://www.alsa-clarabella.com/la-empresa/>

De Las Cagigas, Ada Lidia y Blanco, Jorge. “*Prebióticos y probióticos, una relación beneficiosa*”. Ali 2002. Revisado en: (06/05/2017) http://bvs.sld.cu/revistas/ali/vol16_1_02/ali10102.htm

Francisco Fretes. “*Mandioca una opción industrial*”. Mandioca 2010. Revisado en: (18/08/2017) <https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/mandioca.pdf>

Gabriela Gottau. “*Directo al paladar. Prebióticos y probióticos*”: Sus beneficios y cómo incluirlos naturalmente a tus platos 2012. Revisado en (21/09/2017)

<https://www.directoalpaladar.com/salud/prebioticos-y-probioticos-sus-beneficios-y-como-incluirlos-naturalmente-a-tus-platos>

Héctor José Hernández. “*Elaboración de productos lácteos*”. Materia prima 2005. Revisado en (13/08/2017)
http://www.inces.gob.ve/wrappers/AutoServicios/Aplicaciones_Intranet/Material_Formacion/pdf/ALIMENTACION/ELABORADOR%20DE%20PRODUCTOS%20LACTEOS%201412125/CUADERNOS/ELABORACION%20DE%20PRODUCTOS%20LACTEOS%201-2.pdf

Jimena Ruiz. “*EL YOGURT3.PDF*”. Definición 2011. Revisado en (2/09/2017)
<https://es.scribd.com/doc/65244993/EL-YOGURT3-PDF-Definicion>

Longo, Emiliano Joaquín y Bauman, Guillermo Daniel.” *El Yogurt*”. Un Alimento Esencial”. Yogurt 2002. Revisado en: (04/05/2017)
<http://www.monografias.com/trabajos38/yogurt/yogurt.shtml>.

Mahaut, Michel; Jeantet,Romain; Schuck,Pierre y Brule, Gerard. (2004) “*Productos lácteos industriales*”. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza- España

Montero Marín,Aránzazu; Limia Sánchez, Aurora; Pérez Landeras, Pedro ; Quintana de Arcos,Carmen; Franco Vargas, Eladia ; Moreno Alcalde, Santiago y Belmonte Cortés, Susana. (2003) “*Leches Fermentadas en la Comunidad de Madrid*”. Revisado en: (12/06/2017)
<http://www.innovacion.gob.sv/inventa/attachments/article/518/LECHES%20FERMENTADAS.pdf>

PIL ANDINA, 2016.”*INICIO*”. Revisado en: (18/04/2017)
<http://pilandina2016upea.blogspot.com/>.

Rafael, Hernández. “*Capítulo 5*”. Materiales y métodos 2013. Revisado en: (7/08/2017)
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/mca/hernandez_c_p/capitulo5.pdf

Rubén Gustavo Castro Morales. “*Modelización de la consistencia del yogurt aflanado (cinética de acidificación, estabilización del coágulo, reometría, evaluación sensorial de la consistencia) y pérdida de su calidad*”. Tesis yogurt 2005. Revisado en: (20/04/2017) <https://es.scribd.com/document/56816613/Tesis-Yogurt>

SEDEM. “*LACTEOSBOL*”. Lacteosbol, 2017. Revisado en: (18/07/2017)
<http://www.sedem.gob.bo/content/lacteosbol>

Scribd.”**EL YOGURT un aliado para la salud**”. Tesis yogurt 2011. Revisado en: (8/10/2017) <https://es.scribd.com/doc/65244993/EL-YOGURT3-PDF-Definicion>

Scribd. “**INTRODUCCIÓN**”. INTRODUCCIÓN de yogurt 2012. Revisado en: (28/09/2017) <https://es.scribd.com/doc/93356015/INTRODUCCION-de-yogurt>

Scribd. “**Trabajo yogurt aflanado**”. Introducción 2012. Revisado en: (18/05/2017) <https://es.scribd.com/doc/99653551/Trabajo-Yogur-Aflanado>

UNAD. “**Manual de composición y propiedades de la leche**”. Definición, composición, estructura y propiedades de la leche 2016. Revisado en (28/11/2017) http://infolactea.com/wp-content/uploads/2016/01/301105_LECTURA_Revision_de_Presaberes.pdf

Violeta, Morales. “**Portalechero**”. Aplicaciones de la Leche en Polvo en Productos Lácteos y Leches Recombinadas 2010. Revisado en: (25/06/2017) http://www.portalechero.com/innovaportal/v/3332/1/innova.front/aplicaciones_de_la_%20leche_en_polvo_en_productos_lacteos_y_leches_recombinadas.html