

BIBLIOGRAFÍA

- Agudelo, A. (2005). **“Composición nutricional de la leche de ganado vacuno”**. Revista Lasallista de Investigación, vol. 2, Corporación Universitaria Lasallista. Antioquia, Colombia
- Alais, C. (1998). **“Ciencia de la leche”**. Editorial Reverte. Edición Zaragoza, España.
- Antelo, E. (2007). **“Construcción de ventajas competitivas en Bolivia”**. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2016. Disponible en: www.caf.com/pac
- Aranceta, J. y Serra, L. (2004). **“Leche, lácteos y salud”**. Editorial Médica Panamericana. Madrid, España.
- Arapa, P. (2007). **“La quinua”**. Fecha de consulta: 20 de octubre de 2016. Disponible en: [http://www.wikilearning.com/monografia/valor nutricional de la quinua-composición química de la quinua](http://www.wikilearning.com/monografia/valor_nutricional_de_la_quinua-composicion_quimica_de_la_quinua).
- Arenas, C. (2012). **“Evaluación de la fermentación láctica de leche con adición de quinua (Chenopodium quinoa)”**. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2016. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=169823914084>
- Argenbio. (2007). **“Consejo Argentino para la información y el desarrollo de la biotecnología”** Fecha de consulta: 27 de septiembre de 2016. Disponible en: <http://argenbio.org/index>.
- Ayala Vargas, C. (2009). **“Mejoramiento de Variedades Agrícolas”**. Fecha de consulta: 27 de septiembre de 2016. Disponible en: <http://www.bivica.org/upload/variedades-mejoramiento.pdf>.
- Balcázar, M. (2011). **“Elaboración y Aplicación Gastronómica del Yogur”**. Denominación: Trabajo de grado; no publicado. Universidad de Cuenca. Ecuador.
- Barco, G.A. (2007). **“Elaboración y producción de yogur”**. Editorial Ripalme E.I.R.L. Perú.
- Barderas, V. (1994). **“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”**. Editorial Noriega, México.

- Barke, W. (2013). **“Elaboración y Valoración de Yogures de Vegetales”**. Denominación: Trabajo de grado; no publicado. Universidad Politécnica de Valencia. España.
- Bermejo, N. (2010). **“Efecto de diferentes niveles de harina de quinua en la elaboración de una bebida proteica de lacto suero”**. Denominación: Trabajo de grado; no publicado. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba – Ecuador.
- Black, M. (1990). **“Producción casera de mantequilla y yogur”**. Ediciones Aura. Barcelona, España.
- Blasco, M. (2002). **“Yogur: Siembra del fermento”**. Fecha de consulta: 3 de abril de 2017. Disponible en <http://www.Mundohelado.com/materiasprimas/yogur05.htm>
- Bylund, G. (1996). **“Manual de industrias lácteas”**. Trad. López, A. Ediciones Madrid Vicente. Madrid, España.
- Cabrera, J. (2001). **“Defectos en los Helados”**. Fecha de consulta: 9 de febrero de 2017. Disponible en: <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/915/1/27T055.pdf>
- Cotecsu, T. (1984). **“Compendio de Elaboración de Productos Lácteos”**. Fecha de consulta: 9 de febrero de 2017. Disponible en: <http://www.geocities.com/colosseum/bench/3901/20defectos.htm>
- Codex Alimentarius, (2011) **“Leche y productos lácteos”**. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Fecha de consulta: 2 de febrero de 2017. Disponible en: ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Milk/Milk_2011
- Corredor Sánchez, G. (2006). **“Proyecto Quinua: Cultivo multipropósito para los países andinos”**. Fecha de consulta: 22 de octubre de 2016. Disponible en: <http://www.laanunciataikerketa.com/trabajos/yogur/pdf>.

- Dietas. Net. (2014). **“Calorías en Yogur Natural Entero, Yogures y Leches Fermentadas”**. Fecha de consulta: 8 de febrero de 2017”. Disponible en: <http://www.dietas.net/tablas-y-calculadoras/tabla-de-composicion-nutricional-de-los-alimentos/lacteos-y-derivados/yogures-y-leches-fermentadas/yogur-natural-entero.html>
- Early, C. (1998). **“Tecnología de los productos lácteos”**. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.
- Estrada, M. (2011) **“Libro Blanco de la Leche”** (1^{ra} Ed.). Cámara Nacional de Industriales de la Leche. México D.F.
- FAO, Bojanic, A. (julio 2011). **“La Quinua: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial”**. Fecha de consulta: 22 de octubre de 2016. Disponible en: http://www.fao.org/fileadmin/templates/aiq2013/res/es/cultivo_quinua_es.pdf
- Fischer, C., Kordas, K., Stoltzfus, R. y Black, R. (2005). “Interactive effects of iron and zinc on biochemical and functional outcomes in supplementation trials. The American Journal of clinical nutrition.
- Gavidia Bernal, C. (2013). **“Elaboración y evaluación nutricional de sopa instantánea de quinua enriquecida con soya”**. Denominación: Trabajo de grado; no publicado. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador.
- Gómez, L., FAO. (2016). **“Guía de cultivo de la quinua”**. disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i5374s.pdf>. Fecha de consulta 14 de diciembre del 2016.
- Grindsted, (2000). **“Catálogo de Productos”**. Fecha de consulta: 3 de marzo de 2017. Disponible en http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_24_Edulcorantes.pdf
- Gutiérrez, M. (2005). **“Elaboración de yogur batido de soya”**. Denominación: Trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia.

- Hidalgo, L. **“Influencia de la escarificación seca sobre el contenido proteínico total en dos variedades de quinua (Chenopodium quinoa Willdenow.)”**. Denominación: Trabajo de grado; no publicado. Universidad Central del Ecuador. Quito-Ecuador
- INEN. (2009). **“Leches fermentadas. Requisitos. NTE INEN 2395:2009”**, primera edición Quito, Ecuador. INEN.
- Kurt & Gieck Reiner, (2007). **“Manual de fórmulas técnicas”**. (31^a Ed.). Editorial Alfaomega, S.A de C.V. Mexico.
- Llerena Oñate, K. (2010). **“Utilización de harina de trigo y quinua para la elaboración de galletas”**. Denominación: Trabajo de grado; no publicado. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador.
- Miranda, D. (2008). **“Los Beneficios del Yogur”**. Fecha de consulta: 10 de octubre de 2016. Disponible en: <http://www.lavidalucida.com/los-beneficios-del-yogurt.html>
- Montgomery, D, C. (2004). **“Diseño y análisis de experimentos”**. (2^{da} Ed). Universidad Estatal de Arizona: Limusa Wiley.
- Mujica, A. (2006). **“La quinua (Chenopodium quinoa Willd.) y sus parientes silvestres”**. Universidad Nacional del Altiplano. Puno, Perú
- Ojeda, A. (2010). **“Elaboración de yogur enriquecido con quinua”**. Denominación: trabajo de grado; no publicado. Universidad de las Américas. Quito, Ecuador.
- Pereira Ordoñez, S. (2011). **“Elaboración de leche de quinua”**. Denominación: trabajo de grado; no publicado. Escuela Politécnica Nacional. Quito – Ecuador.
- Puentes Aguilar, N, C. (2006). **“Implementación de los Cultivos de Quinua en el Municipio de Saboya – Boyacá”**. Denominación: trabajo de grado; no publicado. Escuela Superior de Administración Pública Especialización Proyectos de Desarrollo, Bogotá.

- Ramírez, E. (2015). **“Texto de evaluación sensorial de alimentos”**. U.A.J.M.S. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia.
- Ramírez, J., Rodríguez, A. (2011). **“Fortificación de leche y derivados lácteos”**. Fecha de consulta: 9 de febrero de 2017. Disponible en: http://www.foodfortification.com/Files/Download/Flyers/ES/BASF_Leaflet_Fortification_of_MILK.pdf.
- Revelo, A. (2011). **“Desarrollo y evaluación de la tecnología de elaboración de un producto laminado y otro extruido, a base de quinua”**. Tesis previa a la obtención del grado en Ingeniería Agroindustrial. Escuela Politécnica Nacional. Quito-Ecuador.
- Remolina Turriago, A. (2013). **“Galletas funcionales con harina de quinua”**. Denominación: Trabajo de grado, no publicado. Universidad del Quindío. Colombia.
- Rojas, W., Soto, E. y Carrasco. (2003). **“Estudio de los impactos sociales, ambientales y económicos de la promoción de la quinua en Bolivia”**. Fundación PROINPA, La Paz-Bolivia.
- Santilla, E., Mendez, M. (2014). **“Productos lácteos funcionales, fortificados y sus beneficios en la salud humana”**. Fecha de consulta: 25 de febrero de 2017. Disponible en: <http://web.udlap.mx/tsia/files/2015/05/TSIA-81-Santillan-Urquiza-et-al-2014.pdf>.
- Sazawal, S., Habib, A., Dhingra, U., Dutta, A., Dhingra, P., Sarkar, A., Deb, S., Alanm, J., Husna, A. y Black, R. (2013). “Impact of micronutrient fortification of yogurt on micronutrient status markers and growth a randomized double blind controlled trial among school children in Bangladesch.
- Seminario Internacional realizado por la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (junio, 2013) **“Quinua: un aliado para la erradicación del hambre”**. Montevideo, Uruguay. Fecha de consulta: 31 de octubre de 2016. Disponible en: <http://www.elspectador.com/vivir/quinua-aliado-erradicar-el-hambre-articulo-675749>

- Sociedad Argentina de Nutrición (2012). “**Leches y Derivados**”. Fecha de consulta: 15 de enero de 2016. Disponible en: http://www.sanutricion.org.ar/files/upload/files/lacteos_y_derivados.pdf
- Sossa Márquez, B. (2016). “**Texto de diseño experimental**”. U.A.J.M.S. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia.
- Tamine, A. y Robinson, R. (1991). “**Yogurt, Ciencia y Tecnología**”. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza – España.
- Vargas, M. (2016). “**Elaboración de yogur probiótico enriquecido con hojuelas de amaranto**”. Denominación: Trabajo de grado, no publicado. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia.
- Zamora, J. (2016). “**Texto de Tecnología de Lácteos**”. U.A.J.M.S. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija – Bolivia.
- Zamorán, D. (2009). “**Manual de Procesamiento Lácteo**”. Proyecto de Cooperación de Seguimiento para el Mejoramiento Tecnológico de la Producción Láctea en las Micros y Pequeñas Empresas de los Departamentos de Boaco, Chontales y Matagalpa. Nicaragua.