

## BIBLIOGRAFÍA

- Bandera, V. (1994). ***“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”***. Editorial Noriega, México.
- Barberis, S. (2002). ***“Bromatología de la leche”***. 1ed. Editorial hemisferio sur. S.A Buenos, argentina.
- Bonilla, A. (2014). ***“Fortificación de alimentos en Centroamérica y el Caribe”***. Escuela de tecnología de alimentos, Universidad de Costa Rica.
- Condory. (1988). ***“Definición de kumis”***. Colombia: esic
- Comision Guatemalteca de Normas, (2005). ***“leche de soya natural fluida”*** fecha de consulta 15 de abril de 2018. Disponible en: [http://cretec.org.gt/wp-content/file\\_mf/coguanorntg34031lechedesoyanaturalfluida.pdf](http://cretec.org.gt/wp-content/file_mf/coguanorntg34031lechedesoyanaturalfluida.pdf).
- Cordero, L. (2013). ***“Trabajo de microbiología veterinaria”***. Denominación: Programa de microbiología. Publicado por: Universidad Simón Bolívar. Colombia.
- Chiliquinga, G. (2017). ***“Creación de una línea de producción a base de leche fermentada (kumis) en la pasteurizadora tanilact de la provincia de Cotopaxi”***. Denominación: trabajo de grado; publicado. Universidad técnica de Ambato. Ecuador.
- Chavarría, L. (2010). ***“Determinación de vida útil de la leche de soya mediante un estudio de tiempo real”***. Denominación: trabajo de grado; no publicado. Escuela superior politécnica del litoral. Ecuador.
- Cheftel, J. (1989). ***“Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos”***. Zaragoza, España. Editorial acribia.
- Dirección general de promoción agraria. (2005). ***“Aspectos nutricionales y tecnológicos de la leche”***. Denominación: ministerio de agricultura y crianzas. Lima-Peru.
- Estéreo del., S. (2009). ***“Composición de la leche y valor nutritivo”***. Ganadería. Fecha de consulta: 11 de abril de 2018. Disponible en:

[http://www.agrobit.com/info\\_tecnica/Ganaderia/prod\\_lechera/GA000002pr.htm](http://www.agrobit.com/info_tecnica/Ganaderia/prod_lechera/GA000002pr.htm)

- Gonzales, L. (2007). “*Valoración genéticos de reproducción de leche (pardo suizo y jersey) y composición de la leche bajo condiciones intensivas*”. El menco, Rivas, Nicaragua.
- IBNORCA, Bolivia. (2009). “*Leche de soya natural fluida*”. Anteproyecto: norma boliviana.
- Kiraly, Q. (2003). “*Elaboración de kumis*”. Fecha de consulta: 11 de abril de 2018. Disponible en: [hTTp://kiralyquinteroanalisindustrial.blogspot.com](http://kiralyquinteroanalisindustrial.blogspot.com)
- Llanos, O. (2017). “*Elaboración de yogurt fortificado con leche de quinua*”. Denominación: trabajo de grado, no publicado. Universidad Juan Misael Saracho. Tarija - Bolivia
- Meyer, M. (1990). “*Elaboración de productos lacteos*”. 1ed. editorial trillas. México.
- Montgomery, D, C. (2004). “*Diseño y análisis de experimento*”. 2da ed. Universidad estatal de Arizona: Limuza Wiley
- Nasanovoski, M. (2001). “*Lechería*”. Consultado el 13 de abril de 2018. Disponible en: <http://www.hipotesis.com.ar/hipotesis/agosto2001/catedras/lecheria.htm>
- Norma técnica colombiana, NTC 805. (2005). “*Definición de kumis*”. Fecha de consulta: 10 de abril de 2018. Disponible en: <http://es.scribid.com/document/151991199/yogurt-y-kumis>
- Okdiario. (2017). “*Los pros y los contras de la leche de soya*”. Fecha de consulta 18 de abril de 2018. Disponible en: <http://okdirio.com/salud/2017/06/23/leche-soja-propiedades-52886>.
- Osorio, A. (2010). “*Influencia de diferentes cepas pro bióticas y el tiempo de fermentación en el contenido de ácido linoleico conjugado el perfil de ácidos grasos durante el almacenamiento del kumis elaborado con dos sustratos*”

*diferentes*". Denominación: trabajo de grado para optar al título de magister en ciencias y tecnología de alimentos. Universidad nacional de Colombia.

- Ordoñez, J. (1998). "**Tecnología de los alimentos**". Vol.1 editorial síntesis, S.A. España.
- Padilla, S. (2010). "**Kumis, la champaña láctea**". Fecha de consulta 10 de abril de 2018. Disponible en: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CM-5370767>.
- Picard, C. (2005). Artículo de revisión: "**Bifidobacterias como agentes probióticos**": efectos fisiológicos y beneficios clínicos. *aliment Pharmacol ther*, 495-512.
- Prats, a. (2007). "**Probióticos, una alternativa natural como promotores de salud**". Disponible en: <http://revista.cenic.edu.cu/revistaCB/articulo/probi%C3%B3ticos-una-alternativa-natural-como-promotores-de-salud>
- Revilla, A. (2000). "**Tecnología de la leche**". 3. Ed. revisada. Honduras.
- Ramírez, E. (2010). "**Texto de evaluación sensorial de alimentos**" U.A.J.M.S. carrera de ingeniería de alimentos. Tarija – Bolivia
- Varnan, A. (1995). "**Leche y productos lácteos**". 1ed. Editorial ACRIBIA. S.A.
- Veisseyre, R. (1980). "**Lactología técnica**". 2da. Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- Zapata, L. (2010). "**Manual de la industria láctea**". Colombia.
- Zamora, J. (2011). "**Texto de tecnología de alimentos**". U.A.J.M.S. carrera de ingeniería de alimentos. Tarija – Bolivia.