

- Agudelo Divier y Bedoya Mejia (2005) *Composición nutricional de la leche de ganado vacuno* “Revista lasallista de investigación vol.1” Antioquia Colombia
- Alamanza Fabritzio; Maria Elena Pardo. (2003) “*Guía de procesos para la elaboración de productos lácteos*” Editores Siglo Del Hombre S.A – Bogotá
- Alaias charles (2003) *Ciencia de la leche: principios de técnica lechera* México: Editorial Continental S.A
- Badui, Dergal, Salvador, (2012) *Química de los Alimentos* “quinta edición” México: Pearson educación de Mexico S.A.
- Battro Pablo (2010) “*Quesos Artesanales*” Editorial Albatros Argentina
- Campo Casas David (2012) “*Beneficios del queso Gouda*” disponible en: <http://tuvinoyqueso.weebly.com/1/category/queso/1.html>
- Castañeda Albores Francisco; Zepeda 2Domínguez Verónica de Jesús (2016) “*Identificación bioquímica de Bal aisladas de queso crema artesanal de Chiapas*”. Tesis Lic. En alimentos, Unv. De ciencias y Artes de Chiapas, Fac. de ciencia de la nutrición en alimentos.
- Castillo Lopez R. “Cloruro de Calcio” disponible en: <http://derivadoslacteos.com/quesos/el-cloruro-de-calcio>
- CEANID, (2018) *Centro de Análisis, Investigación y Desarrollo* perteneciente a la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- Coggins Tom “*Una breve historia del queso Gouda*” disponible en: <https://theculturetrip.com/europe/the-netherlands/articles/a-brief-history-of-gouda-cheese/>
- Copan “Sorbato de Potasio” Disponible en: http://www.copan.cl/pdf/F_Fracc_spotasio.pdf
- Engelbrecht Karin “*Guía esencial de las variedades de queso Holandesas*” Disponible en: <https://www.thespruceeats.com/guide-to-dutch-cheese-varieties-markets-1128378>
- FAO/OMS “*Leche y Productos Lácteos*” disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i2085s.pdf>.

García Garibay Mariano; Quintero Ramírez Rodolfo; Lopez-Mugua Canales Agustín (1993) *“Biotecnología Alimentaria”* Editorial Limusa DF. MEXICO

Gomez de Illera Margarita (2005) *“Tecnología de lácteos”* disponible en: <http://www.inocua.org/site/Archivos/libros/mtecnologialacteos.pdf>

Gonzalez, Villarreal, Manual. *“Tecnología para la elaboración de queso blanco, amarillo y yogurt”* disponible en: http://www.argenbio.org/doc/tecnologia_para_la_elaboracion_de_queso.pdf

Hernandez, Rodriguez, Manuel; Sastres, Gallego Ana (1999) *“Tratado de Nutrición”* Editorial Diaz de Santos S.A. MADRID

Hernandez Angel Gil, (2010) *“Tratado de nutrición / Nutrition Treatise: Composición Y Calidad Nutritiva De Los Alimentos / Composition and Nutritional”* Editorial Medica panamericana

Kirk, Ronald, S.; Egan, Harold (1996) *Composición y análisis de alimentos de Pearson*. México: compañía editorial continental

Mantallana Ventura Santiago (1952) *“La Salazón de los Quesos”* Ministerio de Agricultura; MADRID

Mahaut, Michel; Jeantet Romain; Brule Gerard *Introducción a la tecnología quesera*. España: Editorial Acribia, S.A.

Montgomery Douglas C. (2004) *“Diseño Y Análisis De Experimentos”* Editorial Limusa S.A. D.F-México.

Navarro Andrés (2017) *“El queso”* disponible en: <http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/>

Nueva Economía (2010) *“Cada Queso es un Mundo”* disponible en:

Ramirez, Lopez, C.; Velez, Ruiz, J.C. *“Quesos frescos propiedades métodos de determinación y factores que afectan su calidad”* disponible en: <http://web.udlap.mx/tsia/files/2013/12/TSIA-62Ramirez-Lopez-et-al-2012.pdf>

- Ramirez Ernesto (2014) “*Quesos Madurados*” disponible en: <http://elprofesabe.blogspot.com/2014/09/quesos-madurados.html>
- Ramírez Navas Sebastián (2012) “Evaluación Sensorial: pruebas destinadas al consumidor” Universidad del Valle; CALI-COLOMBIA
- Revilla, Aurelio (1982) “*tecnología de la leche: procesamiento, manufactura y análisis*” 2ª Edición
- Requena Peláez José Miguel (2012), “*El queso y sus aplicaciones culinarias*” disponible en:http://www.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/iee/Numero_50/JOSE_REQUENA_2.pdf
- Sbodio, O.A.; Revelli, G.R. *Coagulación de la leche. Desarrollo de un dispositivo para el monitoreo online del proceso.* Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1669-23142012000300006
- Ureña, Peralta, Milber, O.; D Arrigo, Huanpaya, Matilde; (1999) Evaluación sensorial de los alimentos “primera edición”. Lima, Perú: Agraria
- Valiente Barderas Antonio (1994) “*Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria Alimenticia*” Editorial LIMUSA, México
- Valverde Abel “*Historia del queso*” disponible en: <https://abelvalverde.com/2014/10/21/la-historia-del-queso/>
- Vázquez Martínez Clotilde, De Cos Blanco Ana Isabel, López Nomdedeu Consuelo (2005) “*Alimentación y nutrición: manual teórico-práctico*” Ediciones Diaz de Santos
- Reinheimer Jorge, Zalazar, Carlos (2007) “*Avances en microbiología, bioquímica y tecnología de quesos*” Universidad nacional del litoral
- Robinson, R.K.; Wilbey, R.A. *Fabricación de Queso R. SCOTT* “segunda edición” España: Editorial Acribia S.A
- Neethlingshof (2013) “The History of Gouda” disponible en: <https://drinksfeed.com/the-history-of-gouda-cheese/>
- Yan Jun “Aplicaciones del Sorbato de Potasio” disponible en: <http://www.wanglong.us/aplicaciones-del-sorbato-de-potasio/>