

BIBLIOGRAFÍA

- ACNIELSEN** “Mercados de crecimiento alrededor del mundo”, 2002.
- AMINOT** “Effects of ingredients functionality of fat-free process cheese spreads”, Journal of food science, 1991.
- ARCHIVO DE LA CNN** “Comparativa nutricional de productos lácteos”.
- ASA** “Programa Internacional de la Soja”, INTSOY, 2002.
- BOTANICAL** “El mundo de las plantas”, [Http://www.botanical.online.com](http://www.botanical.online.com), 1999.
- CAPDEVILA, I., PUIGMAL A.** “Mejora de las características de untabilidad de un queso fresco”, Universidad de las américas Puebla, 2006.
- CHARLES ALAIS** “Ciencias de la leche”, Principios de tecnica lechera, Editorial Reverte S.A., 1985.
- CODEX** “Quesos untables”, Codex Alimentarius, 2001.
- CODEX** “Tipos de quesos”, Codex Stan A-6, 2001.
- COMPENDIOS INFORMATIVOS** “Fundamentos para la elaboración de quesos”, [Http://www.tecnologia/quesos.htm](http://www.tecnologia/quesos.htm), 2004.

CRH HANSEN	“Descripción de cultivo para queso”, Información de producto DVS liofilizado, 1998.
ECK, A.	“El queso”, ediciones Omega, Barcelona España, 1990.
EDGAR SPREER	“Lactologia Industrial”, Editorial Acribia, España, 1975.
EL DEBER	“Publicación sobre la producción de leche en Santa Cruz”, periódico el deber, 2010.
FAO	“Consumo de leche en Bolivia”, Datos de la FAO y el Eurostat, 2000.
FAO	“Quesos del mundo”, artículo FAO, 2005.
FDA	“Quesos de leche fresca” Food and Drug Administration.
FICHA TÉCNICA	“Leche de soja”
FOX P. F.	“Cheese Chemistry and Microbiology”, Elsevier Applied Science, Inglaterra, 1987.
GOOGLE, ARTÍCULOS	“Lácteos y quesos”, http://es.wikipedia.org/wiki/Queso
HARRIS, MARVIN	“Nuestra especie, Tipos de quesos”, editorial Madrid, 1991.

- KEATING PATRICK FRANCIS** “Introducción a la Lactología”, Editorial Limusa S.A., 1996.
- MILBER O. UREÑA PERALTA
D'ARRIGO HUAPAYA** “Universidad Agraria la Molina”, Perú, 1999.
- MONTGOMERY D.** “Diseño y análisis de experimentos”, México, Editorial Iberoamericana, 1991.
- PETERSON, I., KLEVIN S.** “Formulas a base de soja”, Soja noticias México, 1979.
- RAHAB WAWERU M. A.** “Effect of processing methods on oxidative off-flavors of soybean milk”, Cereal and Food Sciences North Nairobi State University, 2005.
- RECURSOS GANADEROS** “Ficha técnica ganadera” [http: www.agrobit.com](http://www.agrobit.com). Técnica/ganadera/lechera
- REVILLA AURELIO** “Tecnología de la leche”, Zamorano, 1996.
- SHARMA MULVANEY RIZUI** “Ingeniería de Alimentos”, Editorial Limusa, México.
- SMITH JHON H.** “Cheesemaking in Scotland”, The Scottish Dairy Association, 1995.
- WALPOLE E. RONALD,
MYERS H. RAYMOND** “Probabilidad y estadística”, México, Editorial Iberoamericana, 1991.