

BIBLIOGRAFÍA

Alais Charles, “*Ciencia de la leche: principios de técnica lechera*”, Pearson Educación, México, (1985).

Ayerza Ricardo y Wayne Coates, “*Chía, redescubriendo un olvidado alimento de los aztecas*”, The University of Arizona, México, 2006, www.fuentenatura.com/chient/html.

Barco Garay Alfredo, “*Elaboración y producción de yogurt*” Editorial Ripalme E.I.R.L. Perú, 2007.

Barda Nora, “*Análisis sensorial de los alimentos*”, fruticultura diversificación, (Oregon State University, Estados Unidos, 2000, http://www.inta.gov.ar/altovalle/info/biblo/rompecabezas/pdfs/fyd48_entrev.pdf).

Barderas. Valiente, “*Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria*”, Editorial Noriega, México, 1994.

BIOFORCE, A. VOGEL, “*Yogur probiótico vital fermente*”, <http://www.amatusalud.es/producto/yogur-probiotico-vital-fermente>, 2008.

Briancon Ayo Miguel, “*EDAS, enfermedades diarreicas agudas*”, Febrero 2010, Tarija-Bolivia.

Cabrejas Martín María Angeles “*Prácticas de tecnología y caracterización de productos lácteos*”, http://www.uam.es/personal_pdi/ciencias/mariamc/lacteos/practica1.htm, 2005.

Capelletti Carlos, “*Estadística experimental*”, Editorial Agrovvet S.A. Buenos Aires – Argentina, 1992.

Crettaz José, “*La chía, una semilla con historia y futuro de la redacción a la nación*”, México, 2004, http://www.lanacion.com.ar/nota.asp?nota_id=815349.

Coronado J, ***“Probiotics in man and animals”***, España, 2001, <http://www.hipotesis.com.ar/hipotesis/Agosto2001/Cátedras/Lecheria.htm>.

Covas Horacio Rubén, ***“Producción de leche”***, Guatemala, 2005, www.zonadiet.com/bebida/leche.htm.

Dargal Baudi, ***“Química de los alimentos”***, México, Salvador, 2006, Pearson Educación.

Danone, ***“Ingesta diaria recomendada para niños de 7-9 años, según food and nutrition board, inst of med, nat academies”***, 2002-2005, y FAO/WHO 2002.

DELAGRO SRL, Productos Funcionales, ***“Benexia, omega-3”***, Santa Cruz – Bolivia, 2010.

Domínguez, ***“Microbiología de la leche”***, México, 2001, <http://www.hipotesis.com.ar/hipotesis/Agosto2001/Catedras/Lecheria.htm>.

Douglas, ***“Yogurt probiótico”***, Editorial Iberoamericana, Nebraska, México, 1991.

“Fábrica de productos lácteos del rancho”, Tarija-Bolivia, 2007.

Farland Mc, ***“Beneficial microbes, health or hazard”***, 2000, www.geosalud.com/Nutrition/preprobitics.htm.

Fawcet, DW y Jensh, RP, ***“Compendio de histología”***, McGraw Hill, (1999).

Fernández Mosquera Miguel, ***“Semillas de chía un alimento completo”***, Colombia, 2005.

Flores Hernández, ***”Estudio de la cinética de crecimiento de las bacterias del yogurt y caracterización parcial de una proteasa de streptococcus thermophilus”***,

Procesamiento y conservación de Alimentos de América Latina e Instituto Colombiano para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología, 1997.

Flores Vidaurre Elizabeth, *“Elaboración de leche ácida a partir de nódulos de kéfir”*, trabajo final de grado de la U.A.J.M.S. Tarija-Bolivia, 2007.

Fox P. F. McSweeney P. L. H. *“Volumen 1: proteins, diario avanzado de química”* Londres, Reino Unido, Elsevier Applied Science, (2003).

Gómez, Gonzales, Mejía, Ramírez, *“Proceso biotecnológico para la obtención de una bebida refrescante y nutritiva”*, 1999.

Gonzales Hernández, *“Yogurt con probióticos”*, Argentina, 2002.

Guarner, *“El colon como órgano, hábitat de la flora intestinal”*, 2000, www.fepale.org.

Hayes G. D. *“Manual de datos para ingeniería de los alimentos”* Editorial Acribia, Zaragoza-España, 1987.

Herrera F. Ricardo, *“Beneficios del yogurt”*, Santa Cruz de la Sierra – Bolivia, Domingo 4, febrero de 2007, <http://www.eldeber.com.bo/extra/2007-02-04/nota.php?id=1965>.

Inlac cultura láctea, *“Yogur”*, Madrid-España, 2006, www.inlac.com/cultura/yogurt/clasificacion.htm.

Instituto Boliviano de Comercio Exterior IBCE, *“Producción con potencial exportador, chía”*, Revista Exportemos N° 35, Publicación Año 4, Julio 2009.

Keating, Patrick Francis, *“Introducción a la lactología”*, Editorial Limusa, México 1999.

Longo Emiliano, *“El contenido del yogurt”*, www.alimentacionsana.com.ar/informaciones.htm, 2004.

Mahaut Michel, Romain Jeantet, Pierre Schuck, Gerald Brulé, *“Productos lácteos industriales”*, Editorial ACRIBIA, S.A, Zaragoza España, 2004.

Maurer Geraldine, *“Alerta nutricional”*, Lima-Peru, 2004, www.alertanutricional.org/interior.php?num=81.

McGee, Harold, *“On Food and Cooking”* (Revised Edition), Scribner, EEUU (2004).

M.D.P.E. Ministerio de desarrollo productivo y economía plural del estado plurinacional de Bolivia, *“Chía”*, 2002, <http://www.alu.ua.es/m/mdbc4/>.

Montgomery Douglas, *“Diseño y análisis de experimentos”*, Editorial Iberoamericana S.A. de C.V. México, 1991.

Núñez, *“Alimentación sana”*, 2006, <http://www.dietanet.com/htm/gtemas/tema06/tema602.asp>.

Ordoñez Juan A, *“Tecnología de los alimentos”*, Vol. II Alimentos de Origen Animal, Ed. Síntesis S.A. España 1998.

Ott Dana *“Manual de laboratorio de ciencias de los alimentos”* Ed. Acribia, España, 1992.

Paintan, *“Elaboración del yogurt”*, 1979, www.zonadiet.com/bebida/yogur.

Ramírez, R; Erick, *“Evaluación sensorial de alimentos”*, Carrera de Ingeniería de Alimentos (INA 056), UAJMS – Tarija – Bolivia, 2010.

Rey Ana María, Silvestre Alejandro, *“Comer sin riesgos 2”*, Segunda Edición, Edit. Hemisferio sur, Buenos Aires-Argentina.

Reyes Arreguín Blanca Rosa, Sergio Soltero Gardea, **“Microbiología de la leche Cruda”**, Directora de Normalización y Director General del Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC), 2000.

Robertfroid, **“El rol de los probióticos en la alimentación humana”**, Nutricion Nestlé. Argentina, 2000.

Romero Caso Luis Vargas, **“Bacterias acido lácticas”**
www.utim.edu.mx/ramiro/fermentaciones/Lab.htm, México, 2000.

Ruiz Baldiviezo Marina Estela, **“Elaboración de yogur batido de soya”**, trabajo final de grado de U.A.J.M.S. Tarija-Bolivia, 2006.

Smallwood William L., Edna R. Green, **“Biología”**, México, (1968), Publicaciones Cultural.

Tamine, Robinson, **“Yogur ciencia y tecnología”**, Edit, Acribia S.A, Zaragoza-España, 1991.

Tello, Robles, Agustín. **“Características principales de una leche fermentada”** Argentina, 2000. U.M.N.S. Universidad de Medicina Nutrición y Salud, España, 2000, www.tnrelaciones.com > SALUD > Medicamentos.

Veisseyre, R. **“Lactología técnica”**, 3ª Edición. Editorial Acribia S.A. España-Zaragoza, 1990.

Zamora, G., Jesús. **“Tecnología de lácteos”**, Carrera Ingeniería de Alimentos-Universidad Juan Misael Saracho, Materia INA (072), Tarija – Bolivia, 2009.