

BIBLIOGRAFÍA

1. ALAIS CHARLES. 2000. *“Manual de Composición y Propiedades de la Leche”*. Editorial Reverte. México.
2. ALAIS, CHARLES.1979. Ciencia de la leche *“Principios de técnica lechera”*. Editorial CECSA. México
3. TAMINE, A. Y. y ROBINSON, R. K, 1991 Yogur. *“Ciencia y Tecnología”*. Editorial Acribia Zaragoza.
4. MICHEL MAHAUT R. J. GERARD BRULE. 2003 *“Introducción a la Tecnología Quesera”*. Editorial Acribia Zaragoza, España.
5. AURELIO REVILLA, 1982 Tecnología de la leche *“Procesamiento Manufactura y Análisis”*. Editorial San José. Costa Rica
6. VILLEGAS DE GANTE A. 2004. *“Tecnología Quesera”*. Editorial Trillas. México.
7. HARBUTT J. 1998. *“La Enciclopedia Mundial del Queso”*. Editorial Javier Vergara. Buenos Aires - Argentina.
8. MADRID. A. 1996. *“Curso de Industrias Lácteas”*. Editorial Mundi-Prensa España.
9. KOSIKOWSKI, F. 1985. *“El Queso”* Editorial Scientific American S.A
10. GARCÍA, C. E. 1987. *“Análisis Microbiológico de Alimentos”*. Editorial Gráfica León.
11. FLORES M. G. 2000. *“Los vinos, los Quesos y el Pan”*. Editorial Limusa Noriega. México.
12. VILLEGAS DE GANTE A. 2003 *“Los Quesos Mexicanos”*. Editorial Ciestaam-uach México.

13. CHOMBO MORALES P. 2002 *“La apropiación de una propuesta tecnológica para la producción artesanal con certificación de origen y calidad de origen del queso Cotija”* Reporte XXIV coloquio Editorial COLMICH.
14. KEATING, PATRICK FRANCIS, 1999 *“Introducción a la Lactología”*. Editorial Limusa México.
15. HERNÁNDEZ L., M. 2000 *“Ciencia de la leche”*. Editorial Reverté S.A. España.
16. INCO. 1990. *“Reporte especial sobre Quesos”*. Revista del Consumidor N° 159. México.
17. NIETO G.I. 1998. *“Rendimiento del queso Oaxaca”*. Efecto de la acidez y la materia grasa de la leche. Tesis profesional. Ingeniería Agroindustrial. México.
18. JOSÉ MARÍA FERNÁNDEZ SEVILLA, 2005. *“Estructura y función de proteínas”* texto pdf.
19. ALAIS, CHARLES. 1988. Ciencia de la leche *“Principios de Técnica Lechera”*. Editorial Continental. México.
20. Patricia Parra, María Gimena Cameróni *“Hierbas Aromáticas y Especies”* texto pdf, revisado en febrero de 2016.
21. Dr. FRANCISCO C. IBÁÑEZ, Dra. PALOMA TORRE, Dra. AURORA IRIGOYEN. *“Aditivos Alimentarios”* texto pdf, revisado en febrero de 2016.
22. GENEROSO S.; DALLAGLIO P.; MUKDSI A.; RODRIGUEZ S.; ROSAS D.; MACIAS S. 2008. *“Queso de cabra con especias: beneficios nutricionales, comerciales y sensoriales”*. Investigaciones en Facultades de Ingeniería de NOA. Editorial: Científica Universitaria.
23. R. PAUL SINGH, DENNIS R. HELDMAN, 1997. *“Introducción a la Ingeniería de Alimentos”*. Editorial Acribia, Zaragoza. España.
24. ANTONIO VALIENTE BARDERAS, 1994. *“Problemas de Balance de Materia y Energía”* Editorial Limusa S.A. México.

25. PEDRO LUNA LUNA. 2005. "*Proyecto Quesería Industrial*" texto pdf consultado en marzo de 2016
26. JOSE ABRIL REQUENA. 2013. "*Problemas de Balance de Energía*" texto pdf consultado en marzo de 2016.
27. CARLOS E. ORREGO ALZATE. 2003. "*Procesamiento de Alimentos*". Primera Edición.
28. JUAN FRANCISCO CORONEL TORO, 2014. "*Colección de tablas, Gráficas y Ecuaciones de Transmisión de Calor*". Editorial Bellisco S.A. México.
29. DOUGLAS C. MONTGOMERY, 1991. "*Diseño y Análisis de Experimentos*" Editorial Iberoamérica.
30. UREÑA D ÁRRIGO, 1999. "*Análisis Sensorial de los Alimentos*" Editorial Agraria. Perú.
31. www.infocarne.com/bovino/raza_frisona.htm
32. www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Ganaderito/razascow.htm
33. www.ecured.cu/index.php/Raza_Guernsey
34. www.ganaderialafortaleza.jimdo.com/ganado-lechero/pardo-suizo/
35. www.zonadiet.com/comida/queso.htm
36. www.visionveterinaria.com/articulos/140.htm.
37. www.dieteticaieselgetares.files.wordpress.com
38. www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/tomillo.pdf
39. www.vidanaturalia.com