

- “¿Qué son los alimentos funcionales?”. [En línea]. *Consumer.es*.
<http://www.consumer.es/alimentacion/aprender-a-comer-bien/alimentos-funcionales/que-son>.
- “¿Quieres aprender a hacer yogur?”. [En línea]. *Opciones.org*.
<http://www.opcions.org/cast/articulos/yogur.html>.
- “Acido láctico”. [En línea]. *Wikipedia.es*.
http://es.wikipedia.org/wiki/%C3%81cido_1%C3%A1ctico.
- “Bifidus, algo mas que una moda”. [En línea]. *Acuariamguru8m.tripod.com*.
<http://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/bifidus-algo-mas-que-una-moda>.
- “Cultivos lácticos”. [En línea]. *Wikipedia.es*.
http://es.wikipedia.org/wiki/Cultivos_1%C3%A1cticos.
- “El kéfir de leche”. [En línea]. *Apoloybaco.com*.
<http://www.apoloybaco.com/comensalconocias0109.htm>.
- “El kefir hongo curativo”. [En línea] *Alimentación-sana.com*.
<http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/kefir.htm#1>.
- “El Kefir”. [En línea]. *Lanaturaleza.es*. <http://www.lanaturaleza.es/kefir-leche.htm>.
- “Enterococcus”. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Enterococcus>.
- “Fermentación ácido láctica”. [En línea]. *Monografías.com*.
<http://www.monografias.com/trabajos15/fermentacion-acidolactica/fermentacion-acidolactica.shtml#PROCESO>.
- “Fermentación láctica”. [En línea]. *Wikipedia.es*.
http://es.wikipedia.org/wiki/Fermentaci%C3%B3n_1%C3%A1ctica.
- “Importancia terapéutica de las bifidobacterias”. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://acuarianguru8m.tripod.com/bifidobacterias.htm>
- “Intolerancia a la lactosa”. [En línea]. *Wikipedia.es*.
http://es.wikipedia.org/wiki/Intolerancia_a_la_lactosa.
- “Kefir bacterias”. [En línea]. *Fagella.es* <http://www.faggella.com.ar/Bacterias>.
- “Kefir, aplicaciones”. [En línea]. *Alimentacion-sana.es*.
<http://www.alimentacion-sana.com.ar/Informaciones/novedades/kefir%20bis.htm>.
- “Kefir”. [En línea]. *Wikipedia.es*. <http://es.wikipedia.org/wiki/K%C3%A9fir>.

- **“La leche y los lácteos”**. [En línea]. *Geocities.com*.
<http://www.geocities.com/tenisoat/lacteos>.
- **“Lácteo”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/L%C3%A1cteo>.
- **“Lactobacillus acidophilus”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
http://es.wikipedia.org/wiki/Lactobacillus_acidophilus.
- **“Lactobacillus”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Lactobacillus>.
- **“Lactobacillus”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Lactobacillus>.
- **“Lactococcus”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Lactococcus>.
- **“Lactosa”**. [En línea]. *Wikipedia.es*. <http://es.wikipedia.org/wiki/Lactosa>.
- **“Leuconostoc”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Leuconostoc>.
- **“Louis Pasteur”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
http://es.wikipedia.org/wiki/Louis_Pasteur.
- **“M.R.S. Agar”**. [En línea]. *Britanialab.com.ar*.
<http://www.britanialab.com.ar/esp/productos/b02/mrsagar.htm>.
- **“Oenococcus”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Oenococcus>.
- **“Pasteurización”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Pasteurizaci%C3%B3n>.
- **“Pediococcus”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Pediococcus>.
- **“Probióticos”**. [En línea]. *Alertanutricional.com*.
<http://www.alertanutricional.org/probioticos.htm>.
- **“Tinción de Gram”**. [En línea]. *Wikipedia.es*.
http://es.wikipedia.org/wiki/Tinci%C3%B3n_de_Gram.
- **“Weisella”**. [En línea]. *Wikipedia.es*. <http://es.wikipedia.org/wiki/Weissella>.
- http://bandc.typepad.com/photos/uncategorized/biberon_lait.jpg.

- <http://bifi.unizar.es/jsancho/estructuramacromoleculas/15polisacaridos/polisacaridos/disacaridos/lactosa.JPG>.
- <http://bioweb.usu.edu/microscopy/pediococcus%20pentosaceus.jpg>.
- http://comercial.cocogum.org/Portal_Comercial/images/categories/Lacteos3.jpg.
- http://farm4.static.flickr.com/3263/2653158363_6cc8c87585.jpg.
- <http://images.ciao.com/ies/images/products/normal/932/product-377932.jpg>.
- <http://londres.cervantes.es/FichasCultura/Imagenes/11793.JPG>.
- http://losvalencianosdesdecausa.typepad.com/mi_weblog/images/2007/09/20/tandembaja_4.jpg.
- http://wishart.biology.ualberta.ca/BacMap/includes/species/Lactococcus_lactis.png.
- <http://www.armfield.co.uk/images/ft43.jpg>.
- <http://www.buscandolasalida.com/wp-content/uploads/2008/06/yogur1.jpg>.
- <http://www.canariasbruta.com/images/90.jpg>.
- <http://www.ecologismo.com/wp-content/uploads/2008/06/bacterias.jpg>.
- <http://www.elmundo.es/traductor/>.
- <http://www.gardenofpraise.com/images/pasteur.jpg>.
- <http://www.geocities.com/cheezyfr/photos/Leuconostoc.jpg>.
- <http://www.lbl.gov/Science-Articles/Archive/assets/images/2002/Sept-27-2002/Ooen.jpg>.
- <http://www.raw-milk-facts.com/images/lactobacillus-brevisMED.jpg>.
- <http://www.xente.mundo-r.com/joseluis/kefir2.jpg>.