

Bibliografía

- Almeco, L. C. (2011). El Diseño Metodológico. En L. C. Almeco, *El Diseño Metodológico*. Investigación educativa .
- ADITEC, (2021) saborizantes Información técnica
- Avedaño, A. (2022). *Microempresa artesanal La Prodigiosa*.
- Bota Prieto, E., & Josep de Castro, M. J. (1999). Bota Prieto, Enric; Josep de Castro, Martín Joan;. En C. g. sensorial, *Introducción al análisis sensorial de los alimentos* (págs. 23-24). Barcelona: universitat de Barcelona. Recuperado de: https://books.google.com.pe/books?id=cw1_dn02I8C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.
- Boniolo, P.(2005). Manual de metodología. Construcción del marco teórico, formulación de los objetivos y elección de la metodología. Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. Disponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D1532.dir/sautu2.pdf>
- CEANID. (2021). “Análisis fisicoquímico queso semi maduro producido por la microempresa artesanal La Prodigiosa”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2021). “Análisis microbiológico queso semi maduro producido por la microempresa artesanal La Prodigiosa”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis fisicoquímico queso caiseño”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis microbiológico queso caiseño”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis fisicoquímico del queso fundido neutro”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis microbiológico del queso fundido neutro”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “Análisis microbiológico del queso fundido neutro con conservante”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.

- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológico del queso fundido neutro sin conservante*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis fisicoquímico del queso fundido saborizado*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológicos del queso fundido saborizado*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológicos del queso fundido saborizado con conservante*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- CEANID. (2022). “*Análisis microbiológicos del queso fundido saborizado sin conservante*”. Obtenido de Centro de Análisis y Desarrollo CEANID.
- Clements, M. (2015). *Tecnica de emulsiones* . Obtenido de Tecnica de emulsiones : <https://www.ateb.es/index.php/la-emulsion/tipos-de-emulsiones>
- CODEX STAN A-8a-1978 NORMA GENERAL DEL CODEX PARA QUESO FUNDIDO O QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA. Recuperado de <https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/download/68280/331021/file/descargar.pdf>
- Cuichán, M. 2012. Optimización a nivel de laboratorio de la humedad del queso fundido en bloque empleando estabilizadores hidrocoloidales, en la empresa Lácteos ALPEN SWISS S.A- provincia de pichincha. Tesis Ingeniera en Biotecnología, Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, Sangolquí. Publishing, Cambridge, p95-102.
- Díaz Hernández, M., Ibarra Alfaro, M., Aguilar Castillo, F., Cruz Saucedo, J., & Salazar Villalpando, J. (2006). Propiedades Térmicas de las Sustancias. *Física* 3. (pág. 44). México: Umbral. Recuperado de: https://books.google.com.bo/books?id=gLX6_xbotgsC&pg=PA44&dq=tablas+de+calor+especifico+del+aluminio,+acero+inoxidable,+agua+en+Kcal/Kg+C&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjS6aTJnsHzAhXAHLkGHeTrDecQuwV6BAgFEAc#v=onepage&q=tablas%20de%20calor%20especifico%20del%20aluminio%2C%20acero%20inoxidable%2C%20agua%20en%20Kcal%2FKg%20C&f=false

- Drunkel. (2009). *Laboratorio Nacional de fusion (proceso de fusion)*. Obtenido de Laboratorio Nacional de fusion (proceso de fusion): <http://www.fusion.ciemat.es/energia-de-fusion/el-proceso-de-la-fusion/>
- Ecós de Tarija (10 de enero de 2020) El gusto por el queso y el sector de Rosillas. El País. Recuperado de https://elpais.bo/tarija/20200110_el-gusto-por-el-queso-y-el-secreto-de-rosillas.html El gusto por el queso y el secreto de rosillas (10 de enero de 2020). El País. Recuperado de <https://elpais.bo/tarija/>.
- Erazo, L. 2012. Elaboración de queso fundido unttable tipo cheddar en industria lechera Carchi S.A. Tesis Ingeniería de Alimentos, Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- FAO. 1964. Manual de elaboración de quesos. Ed. por: Equipo regional de fomento y capacitación en lechería para América Latina. s.l. 13.22 p.
- Fernández Gabriel, 2006 Formulación y evaluación de proyectos informáticos, McGraw-Hill Interamericana, Quinta edición, México D.F.- México, 2006
- Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO). 1989. Manual de elaboración de quesos. Equipo regional de Fomento y Capacitación en lechería para América Latina, Buenos Aires, p1-77.
- Galus, S.; Kadzinska, J. (2015). Food applications of emulsion-based edible films and coatings. *Trends in Food Science & Technology*, 45, 273-283.
- Huallpa C. Gladis Regina (2018). Elaboración De Queso Fundido Para La Empresa Sociedad Agroindustrial Chonchocoro Limitada (Sach. Ltda.) Proyecto de grado para optar el título de licenciatura. Universidad Mayor de San Andrés.
- Gutierrez Pulido, H., & De la Vara Salazar, R. (2018). Diseño factoriales 2k. *Análisis y diseño de experimentos* (págs. 183-184). México: Mc Graw Hill. Recuperado de: http://gc.initelabs.com/recursos/files/r161r/w19537w/analisis_y_diseno_experimentos.pdf
- Hernández Héctor L. (11 de diciembre de 2019). *Elaboracion de queso procesadotipo unttable a partir de queso costeño*. Obtenido de Elaboracion de queso procesadotipo unttable a partir de queso costeño: <https://www.scielo.cl/pdf/infotec/v31n2/0718-0764-infotec-31-02-187.pdf>

- International Dairy Federation (IDF) (1995) *The World Market of Cheese*, Tercera edición, Bruselas, p21–50.
- International Dairy Federation (IDF) (2005) *The World Market for Cheese 1995- 2004*, sexta edición, Bruselas.
- KEATING P. RODRÍGUEZ H. “Introducción a la Lactología”(2006). Editorial Limusa. Impreso en México .pp 260-266
- Lewis, M. (1993). Cambios de calor sensible y latente. En M. Lewis, *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado* (págs. 227-253). España: Acribia.
- Marques Pereira, J., & Marcal de Queiroz, D. (1991). Sistema Internacional de Unidades. En J. A. Marques Pereira, & D. Marcal de Queiroz, *Principios de secado de granos psicometria higroscopia* (pág -). Chile: FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/x5057s/x5057S00.htm#Contents>
- Mongomery, Douglas.1991 *Diseño y Análisis de Experimentos*. Grupo editorial IberoAmericana. México.DF. 589p
- Montero Freddy. (Abril de 1992). *Análisis Teórico, Conceptual Y Psicolingüístico Del Término*. Obtenido de Análisis Teórico, Conceptual Y Psicolingüístico Del Término: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-00872005000100002
- NATUREZ, 2021 Insumos Documentos técnicos www.cramer.com.el
- NUSBAUM D *Cheese Process* Cooley Madison, Wisconsin. (2000)
- Pamiño Ximena, S. (Febrero de 2010). *Saborizantes en yogur con caseinato de calcio*. Obtenido de Saborizantes en yogur con caseinato de calcio: <http://dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/814/1/27T0161.pdf>
- Pérez Serrano, Gloria. (1994) *Investigación cualitativa: retos e interrogantes: Métodos*. Madrid, Ed. La Muralla. p. 17
- Pescanova. (2022). *Corrector de acidez*. Obtenido de Corrector de acidez.
- Questionpro. (2017). *Técnicas de investigación cuantitativa para recolectar datos*.
- Ramirez, C. (2012). *Quesos frescos: propiedades, métodos de determinación y factores que afectan*. Mexico: temas selectos de ingeniería de alimentos.

- Ramírez, R. E (2021). Diseño experimental apuntes de metodología de investigación. Carrera de ingeniería de alimentos. UAJMS
- Rodríguez, C. (2016). *¿Cómo se mide el consumo de energía eléctrica?*. Recuperado de <https://redeselectricasrd.cdeee.gob.do/como-se-mide-el-consumo-de-energia-electrica/>
- S.A.S., E. y. (2011). *Homogenizacion* . Obtenido de Homogenizacion: <https://www.equiposylaboratorio.com/>
- SEDAC. (30 de Octubre de 2018). *Ganaderia, leche y derivados lacteos* . Obtenido de Ganaderia, leche y derivados lacteos :
file:///C:/Users/Edy_/Downloads/MOF%20-%20DESARROLLO%20PRODUCTIVO%20-%202018.pdf
- SENA". (1987). servicio Nacional de Aprendizaje Generalidades del queso. Recuperado de <https://repositorio.sena.edu.co/>
- Tamine, A. (2011). *Processed Cheese and Analogues: An Overview* . Blackwell Publishing Ltd, United States. Recuperado de <https://es.b-ok.lat/>
- UTN, Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional de Rosario (2021). Recuperado de: https://www.frro.utn.edu.ar/repositorio/catedras/quimica/3_anio/integracion3/Tablas_de_vapor_de_agua.pdf
- Villegas, A. 2004. *Tecnología Quesera*. Editorial Trillas, México, p278-280