

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

- A.A.P.P.A. (2004). *Introducción a la tecnología de alimentos*. Mexico, D.F.: LIMUSA, S.A.
- Arano, F. V. (2010). *Determinación de la calidad de leche de cuatro comunidades de la provincia ingavi del departamento de la paz, estación experimental de choquenaria*. La Paz, Bolivia: Universidad Mayor de San Andrés Facultad de Agronomía.
- Artica, L. M. (2014). *Productos Lácteos Industriales*. Huancayo, Perú: @ Libros y editoriales, TEIA.
- Battro, P. (2010). *Quesos Artesanales*. Albatros.
- CANILEC. (2011). *Libro blanco sobre la leche y los productos lácteos*. México, D.F: Litho Offset Imprenta..
- Charles, A. (1985). *Ciencia de la leche: principios de técnica lechera*. Barcelona: Reverté S.A.
- CHR HANSEN. (2015). Cultivos y cuajos CHR Hansen. *Biotol S.R.L. Biotecnología Alimentaria* .
- Condori, V. N. (2002). *Elaboración de Queso Mozzarella de Baja Humedad*. Tarija: Universidad Autónoma Juan Misael Saracho.
- EcuRed. (2012, 11 noviembre). *Queso scamorza* - EcuRed. Recuperado 14 de octubre de 2019, de https://www.ecured.cu/Queso_scamorza
- Escalante, Y. (26 de Julio de 2016). Hay sobreproducción de leche y menor demanda. *El País*, pág. 1.
- FAO & OMS. (1 de Febrero de 2011). Codex alimentarius. *Leche y Productos Lácteos*, 2. Roma, Viale delle Terme di Caracalla, Italia: @fao.org. Recuperado el 14 de Octubre de 2019, de <http://www.codexalimentarius.org>
- Ferré, J. (2003). *El Diseño Factorial Completo 2k*. Tarragona): Universidad Rovira i Virgili.
- Frattari, P [Sapere Coop]. (2013 mayo 20). *Scamorza blanca e affumicata*. [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=RWHZAMj8yCo>
- Gaitán, M. A. (2019). *Estudio de una línea de elaboración de Queso Mozzarella ecológico*. Madrid: Universidad Politécnica de Madrid.
- Hansen, C. (2008). *FD-DVS-TCC-20*. Dinamarca: Chr.Hansen.

- Hernández, A. (1997). *Microbiología Industrial*. Costa Rica: EUNED Editorial Universidad Estatal a Distancia.
- Hernández, E. A. (2005). *Evaluación sensorial*. Bogotá, Colombia: UNAD.
- Hinrichs, J. (2001). Incorporation of whey proteins in cheese. *International Dairy Journal*, 11, 495-503.
- Illera, M. G. (2005). *Tecnología de Lácteos*. Bogotá: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD.
- Iriarte, U. (28 de Julio de 2020). *Tema IV: PRINCIPIOS*. Obtenido de <https://ocw.ehu.es>
- Lasa, N. B., & Vergara, A. I. (2002). *Diseños de Investigación Experimentales en Psicología*. Madrid: Pearson Educación, S.A.
- Marshall, R. (1982). An improved method for measurement of the syneresis of curd formed by rennet action on milk. *J. Dairy Res*, 49, 329-336.
- Martínez, R. (12 de Julio de 2019). *El salado de los quesos*. Obtenido de Portalechero.com: Portalecro.com
- Michael Mahaut, J. G. (2003). *Introducción a la tecnología quesera*. Zaragoza, España: Acribia, S.A.
- Mínut, J. (1951). *Elaboración de Quesos*. Buenos Aires, Argentina: El Ateneo.
- PDM. (1 de enero de 2014). *Plan de desarrollo municipal*. Obtenido de Plan de desarrollo municipal:
http://vpc.planificacion.gob.bo/uploads/PDM_S/06_TARIJA/060101%20Tarija.pdf
- Perry H., R., & Chilton H., C. (1988). *Biblioteca del ingeniero Químico*. Mexico: Editorial Interamericana.
- QUESOADICTOS. (13 de Agosto de 2020). *Queso Adictos*. Obtenido de QUESOADICTOS: <https://quesoadictos.com>
- Ramírez, J. S. (Diciembre de 2010). *Propiedades funcionales de los quesos: Énfasis en quesos de pasta hilada*. Obtenido de Revista ReCiTeIA: <http://revistareciteia.es/tl/>
- Ruiz, A. G. (1998). *Estudio estadístico para precedir el tiempo de maduración del queso manchego, e identificación de la microbiota*. Cuenca, España: Ediciones de la Universidad de Castilla - La Mancha.
- Saderra, L. i. (1993). *El secreto de la calidad japonesa, el diseño de experimentos clasico, taguchi y shainin*. Barcelona, España: Marcombo.

Sbodio, O., & Revelli, G. (10 de Agosto de 2012). *Coagulación de la leche. Desarrollo de un dispositivo para el "monitoreo" online del proceso Avances en la Argentina*. Obtenido de RIA. Revista de Investigaciones Agropecuarias, 38(3),236-246:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=864/86425838009>

Varderas, A. V. (2012). *Problemas de balance de materia y energia en la industria alimentaria*. Mexico D.F.: LIMUSA S.A.

Vector, (12 de Julio de 2020). *Vector*. Obtenido de Soluciones Industriales :
<http://www.vectorecuador.com>

Villajos. (21 de junio de 2016). *Queso*. Obtenido de Leche y Productos Lacteos.