

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- Adilac. (20 de 02 de 2019). *Descubre los beneficios del queso de cabra*. Obtenido de <https://lactosa.org/descubre-los-beneficios-del-queso-de-cabra/>. Fecha de consulta: 30 de enero de 2021
- ADITEC. (2021). *Envasado de alimentos y tipos de bolsas al vacío* . Cochabamba-Bolivia.
- Aguilar, A. (2017). Diseño de infraestructura de nueva planta para la línea de producción de los modelos buller y linner 12 en dina de camiones. Denominación: Tesis de grado.CIATEQ. Hidalgo-Mexico.
- Aguirre, A., & Trezeguet, M. (2010). *Productos Caprinos. En Arbiza Aguirre, S.I.* Obtenido de Produccion de caprinos Mexico: <https://www.rida.unicen.edu.ar>. Fecha de consulta: 10 de abril de 2021
- Alais, C., & Godina, A. (2010). *Ciencia de la leche: principios de técnica*. Obtenido de <https://www.rida.unicen.edu.ar>. Fecha de consulta: 15 de abril de 2021
- ANH. (2021). *Precios de GLP al mercado interno*. Obtenido de <https://www.anh.gob.bo>. Fecha de consulta: 22 de agosto de 2021
- Antonio, M. (22 de Febrero de 2012). Introducción de los quesos en Bolivia. Obtenido de SCRIBD: <http://www.es.scribd.com>. Fecha de consulta: 25 de julio de 2020
- Barrionuevo, G. (2008). Determinación de los parámetros en la preparación de la cuajada . Fecha de consulta: 10 de febrero de 2021
- Bustos, C. (1 de Enero de 2009). *La producción artesanal* . Obtenido de <https://www.oviespana.com>. Fecha de consulta: 16 de marzo de 2021
- Carbonero, E. (2018). *Identificación y control de peligros microbiológicos*. Obtenido de <https://eprints.ucm.es>. Fecha de consulta: 10 de mayo de 2021
- CHR HANSEN. (2011). *FD-DVS R-704*. Obtenido de <https://hjemmeriet.com>. Fecha de consulta: 12 de mayo de 2021
- Clasificación de quesos*. (2020). Obtenido de Clasificación de quesos: <http://www.consultatodo.com/quesos/quesosClasificacion.htm>. Fecha de consulta: 22 de junio de 2020
- Cocinista. (2020). *cocinista*. Obtenido de <https://www.cocinista.es/web/es/recetas/hacer-queso-y-yogur/queso/queso-maduro.html>. Fecha de consulta: 30 de junio de 2020

- Codigo Alimentario Argentino, A. (30 de 01 de 1995). *Alimentos Lácteos*. Obtenido de Art 554- (Res 22, 30.01.95): <http://www.alimentos.gob.ar>. Fecha de consulta: 10 de julio de 2020
- Condorchem. (2020). *Tratamiento de aguas residuales de la industria láctea*. Obtenido de <https://condorchem.com>. Fecha de consulta: 15 de mayo de 2021
- Corrillo, F., & Gutiérrez, M. (30 de Marzo de 2016). *Estudio de localización de un proyecto*. Fecha de consulta: 20 de mayo de 2021
- Cuatrecasas, L. (2017). Ingeniería de procesos y de la planta. En *Ingeniería Lean* (pág. 280). Editorial PROFIT. Barcelona-España.
- de la Haba, M. (2017). Caracterización físicoquímica y sensorial de los quesos de cabra. Editorial OCUPress, Arentina.
- Dergal, B. (2006). *Química de los alimentos*. Obtenido de <https://www.ridaa.unicen.edu.ar>. Fecha de consulta: 20 de octubre de 2020
- Dominguez, B. (13 de julio de 2018). *enfemenino*. Obtenido de el queso de cabra : <https://www.enfemenino.com/cocina-internacional/cocina-el-queso-de-cabra-s450357.html>. Fecha de consulta: 10 de marzo de 2021
- Duran, L., & Sanchez, C. (2010). Características físicoquímicas y microbiológicas del queso de cabra. Fecha de consulta: 15 de marzo de 2021
- EcuRed. (2020). *Requesón - EcuRed*. Obtenido de <https://ecured.cu>. Fecha de consulta: 19 de septiembre de 2020
- EDUCA. (2018). *Provincia Sud Chichas (Mapa)*. Obtenido de educa.com.bo. Fecha de consulta: 26 de septiembre de 2021
- Escalante, J. (16 de Noviembre de 2018). *Alimentos: Leche de cabra; propiedades, beneficios y valor nutricional* . Obtenido de La vanguardia: <https://www.lavanguardia.com>. Fecha de consulta: 06 de abril de 2021
- Escobare, J., & Caro, V. (2005). Problematicá ambiental en Bolivia, diagnosticos sensoriales La Paz- Bolivia.
- Eurociencia. (2015). *Planta piloto para elaboración de queso y yogur*. Obtenido de procesamiento de productos lacteos: <https://es.slideshare.net>. Fecha de consulta: 22 de enero de 2021
- FAO, & OMS. (2011). *Leche y Productos lácteos*. ROMA: codex alimentarius.

- Fedegan. (25 de Junio de 2021). *El queso y sus usos en la cocina*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com>. Fecha de consulta: 20 de julio de 2021
- Fernandez. (2012). En *Creación del departamento comercial en el establecimiento caprino "La Griselda" productor de queso de cabra, en la provincia de Mendoza*. Fecha de consulta: 10 de agosto de 2020
- Fernandez, J. (2003). *Refrigeración de la leche en la granja*. Obtenido de <https://www.revistafrisona.com>. Fecha de consulta: 02 de abril de 2020
- Gambaro. (2017). *Caracterización físico-química y sensorial de los quesos artesanos Andaluces*. Denominación: Tesis doctoral. Universidad de Cordoba. Cordoba-Argentina.
- Garrido, R. (2014). Elaboración de queso fresco de cabra. Obtenido de <https://www.artisan.cl> . Fecha de consulta: 15 de mayo de 2021
- Gerli. (2020). *Sal de mesa (etiqueta)*. Bolivia, Bolivia-Uyuni.
- Gonzales. (4 de Mayo de 2018). *Factores que influyen en la producción de leche de cabra*. Recuperado el 30 de Septiembre de 2021, de <https://zoovetesmipasion.com>
- Gonzales, N. (2018). *Planta piloto para la elaboración de queso y yogur*. Obtenido de <https://es.readkong.com>. Fecha de consulta: 16 de marzo de 2021
- INE. (04 de Junio de 2017). *Instituto Nacional de Estadística*. Obtenido de <http://www.ine.com>. Fecha de consulta: 30 de junio de 2020
- Infoleyes. (2002). Reglamento ambiental para el sector industrial manufacturero (RASIM). Fecha de consulta: 13 de junio de 2021
- INTERCON. (2015). En *Integra consultores INTERCON S.R.L.* Bolivia - La Paz. Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2021
- Juarez, C. (septiembre de 2020). *Sistema automatico para envasado al vacio de quesos*. Recuperado el 29 de septiembre de 2021, de The Food Tech: <https://thenfoodtech.com>
- Kanawaty. (30 de Octubre de 2020). *Diagrama de recorrido del proceso*. Obtenido de <https://teacherke.files.wordpress.com>. Fecha de consulta: 10 de abril de 2021
- LAS. (2020). *Legal Accounting Services SRL*. Recuperado el 28 de Septiembre de 2021, de La jornada laboral y los horarios en Bolivia: <https://las-consultores.com>

- Lema, D., & Gallacher, M. (Febrero de 2004). *Análisis de la industria láctea*. Obtenido de <http://www.carbap.org>. Fecha de consulta: 20 de marzo de 2021
- Lopez, J., & Fuentes, V. (Diciembre de 2011). *Técnicas para la transformación de leche de cabra en zonas marginales*.
- Lopez, V. (2020). *Cómo evitar la humedad de la sal*. Obtenido de <https://www.vix.com>. Fecha de consulta: 18 de marzo de 2021
- Manzer. (15 de 07 de 2016). *quesosmanzer.es*. Obtenido de quesosmanzer.es: <http://quesosmanzer.es>. Fecha de consulta: 12 de mayo de 2021
- Manzer. (10 de Agosto de 2017). *El queso y su aplicación*. Obtenido de <https://quesosmanzer.es>. Fecha de consulta: 10 de marzo de 2021
- Mcsweeney. (2004). *Caracterización físico-química y sensorial de los quesos artesanos Andaluces*. Obtenido de <https://helvia.uco.es>. Fecha de consulta: 29 de septiembre de 2020
- Mendez, L. (Septiembre de 2020). *Manual de practicas de analisis de alimentos*. Obtenido de <https://www.uv.mx>. Fecha de consulta: 25 de julio de 2021
- Mens, L. (1991). *Leche de cabra: Propiedades físico-químicas, nutricionales*. Editorial España: Acribia.
- Moncada, L. (2011). *Diseño de plantas químicas*. Obtenido de <http://avibert.blogspot.com>. Fecha de consulta: 10 de febrero de 2021
- Morales, P., & Ruelas, L. (Abril de 2012). *Calidad microbiológica de la leche cruda de cabra*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2020, de scielo.org.mx
- Nassir, S. (2004). *Sapag Chain Nassir y Sapag Preparación y Evaluación de Proyectos, 4Ta edición. Mexico, DF: Mc Granw- Hill.*
- Negri. (2005). *El pH y la acidez de la leche, Manual de referencia técnica para el logro de leche*. Rafaela: INTA EEA.
- Nuevoleon. (2020). *Área o superficie*. Recuperado el 10 de Julio de 2021, de <http://nuevoleon.inea.gob.mx>. Fecha de consulta 08 de septiembre de 2021
- Oliver, R. (2018). *El Salazón del queso y métodos de salazón*. obtenido de <https://www.mapama.gob.es>. Fecha de consulta: 18 de diciembre de 2020
- Ortegon, E., Pacheco, J., & Prieto, A. (2005). *Metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas*.

Obtenido de <https://repositorio.cepal.org>. Fecha de consulta: 19 de setiembre de 2020

Parente, E., & Cogan, E. T. (2004). *Queso: Química, Física y Microbiología: Volumen I*. U.S.A California.

PDM. (2013). *Plan de Desarrollo Municipal del Gobierno Autónomo Municipal de Tupiza*. Obtenido de Aspecto económico-productivo.

Quiles, A., & Hevia, L. (1 de Enero de 1994). *La leche de cabra* . Obtenido de Secretariado de publicaciones e intercambio científico, Universidad de murcia : <https://www.rida.unicen.edu.ar>. Fecha de consulta: 10 de agosto de 2021

Rios, E. (31 de Mayo de 2017). *Área necesaria para ubicar una maquina en planta*. Obtenido de Ingenia UdeA: <http://www.ingeniaudea>. Fecha de consulta: 10 de junio del 2021

Roth, C. (23 de marzo de 2021). *Cloruro de calcio* . Obtenido de Ficha tecnica de marca Copisal.

Saavedra, C. (2018). Diseño y evaluación de proyectos de inversion. Denominacion: Evaluacion privada de proyectos. Universidad Nacional del Callao. Lima-Peru.

SENASAG. (2020). *Etiquetado de alimentos pre envasados*. Obtenido de <https://www.senasag.gob.bo>. Fecha de consulta: 02 de septiembre de 2021

SEPSA. (2021). *Tarifas vigentes de energía eléctrica*. Obtenido de <https://www.sepsa.com.bo>. Fecha de consulta: 20 de agosto de 2021

Services, W. B. (25 de febrero de 2019). *Beneficios de la leche de cabra* . Obtenido de beneficios de la leche de cabra : <http://www.bebesymas.com>. Fecha de consulta: 28 de octubre de 2020

Sevilla. (2020). En *Instalaciones y maquinaria en la industria lacteá*. Instituto andaluz de investigación y formación agraria, pesquera, alimentaria y de la producción ecológica

Tipode. (2021). *Tipos de queso de cabra*. Obtenido de <https://www.tipode.net>. Fecha de consulta: 12 de febrero de 2021

Titihoyo, C. (2021). *Costo de agua potable*. Bolivia-Tupiza. Fecha de consulta: 19 de agosto de 2021

Trezeguet, M. (2010). *Producción lechera caprina*. Obtenido de Producción Caprina. Buenos Aires: Fondo editor Dr. Edgardo

Usabiaga, J., & Trujillo, J. (2018). Manual de buenas prácticas en producción de leche caprina. En g. d. Secretaria de agricultura, *Sitio Argentino de producción animal*.

Vector. (2020). *Vector soluciones industriales*. Obtenido de vector soluciones industriales: www.vectorecuador.com. Fecha de consulta: 27 de octubre 2020

Xativa, D. e. (21 de junio de 2016). *Cocina*. Obtenido de <https://www.drogueriaelbarco.com/blog/usos-mas-conocidos-del-cloruro-calcio/>. Fecha de consulta: 25 de octubre de 2020

