

Bibliografía

- 9000, I. (2015). *Norma ASME*.
- ACHIPIA. (2018). Guía para el desarrollo e implementación del sistema de análisis de peligros y de puntos de control en establecimientos de alimentos HACCP. *Programa nacional integrado de calidad alimentaria*.
- Boliviana, N. (2018). *Requisitos Leches Fermentadas*.
- Chiavenato, I. (2003). *Planeación Estratégica*.
- D, P. L.-R. (s.f.).
- Dominguez, A. (2012). *Propiedades de la sábila*.
- Fachelli, P. L.-R. (2015). *Metodología de la Investigación Social Cuantitativa*.
- Fernandez, M. &. (2014). Nutrición Hospitalaria. *Importancia nutricional y metabólica de la leche*.
- Garzon, J. D. (2016). *Revisión de estrategias*.
- INE. (2020). *Instituto Nacional de Estadística*. Obtenido de <https://www.ine.gob.bo/index.php/censos-y-proyecciones-de-poblacion-sociales/>
- INE. (2020). Tarija en cifras. *Boletín Informativo del INE*.
- Kotler, B. &. (2004). *Estudio de mercado*.
- Lengua, E. V. (2018). *Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta productora de yogur con sábila*. Lima - Perú.
- Malhotra, N. (2008). *Investigación de Mercados*. PEARSON EDUCACION.
- McGee's, H. (2006). *On food and cooking*.
- NB 33013, N. B. (2020). *Norma Productos Lácteos - Leche cruda y fresca*.
- NB-372-80. (s.f.). *norma boliviana*.
- Orellana. (2020). *Finanzas para empresas*.
- Quintela, D. A. (2019). Guía práctica para la aplicación de los POES. *Servicio de Regulación Alimentaria*.
- SENASAG. (2003). *Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos*.
- Ventura, D. L. (2020). *Manual de prácticas de análisis de alimentos*. Veracruz.

